

gastro planet

Asador **GONZABA**
Gonzaba Madrid
Fuego & Parrilla



**Discarlux en
Meat & Fire
2024**

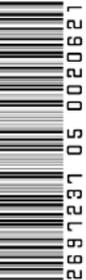
**Experiencia
gastro:
Face 2 Face**

NUEVA EDICIÓN

**Xuntos
Saborea
Galicia**

**Nº14
2024**

Península 8,00 € Canarias 9,00€





ALVE

COCINAS

EXPOSICIONES

C/ Hns. García Noblejas 45
Crta. Torrejón-Ajalvir, Km. 5,200

FÁBRICA

Crta. Torrejón-Ajalvir, Km. 5,200
www.cocinasalve.com



Un futuro muy oscuro...

Los congresos son el momento ideal para socializar con los chefs. Horas y días juntos, a ratos distendidos, donde se muestran tal y como son y en los que surgen muchos temas interesantes, ideales para la tertulia y el debate.

Uno de los temas recurrentes es, sin duda, la incertidumbre sobre el futuro de la profesión. Los chefs encuentran cada vez más complicado formar equipos comprometidos, a pesar que las condiciones de trabajo empiezan a ser más que ventajosas, casi diría yo insuperables.

El otro día un chef publicaba en un chat de cocineros una oferta de trabajo para su restaurante: sueldo casi de ingeniero, tres días de descanso con el fin de semana incluido, más vacaciones que un funcionario, las horas de jornada justas y continuas... ¿a cambio? A veces se conforman con que tengan ganas de trabajar y compromiso (incluso me reconocen que les es complicado encontrar trabajadores que quieran adquirir más responsabilidades en su trabajo) porque se está extendiendo el *"yo me conformo con mi sueldo, trabajo mis horas justas y no quiero saber nada más. Cero compromisos"*.

Yo, como autónomo que soy (sin horas, sin fines de semana, sin casi vacaciones, acorralado por la responsabilidad y los impuestos), me muero de envidia ante estas ofertas de trabajo.

Este panorama está abocando a que aquellos que podrían montar otros restaurantes no lo hagan, por pereza y hastío, pero sobre todo por falta de personal; y que los que tienen varios locales empiecen a cerrar los menos competitivos y a distribuir a los trabajadores en los pocos que quedan abiertos.

Este no es un espacio para la crítica, más bien para la reflexión. ¿Cuál será el futuro más inmediato?. ¿Estoy exagerando?. ¿Son reflexiones de señor mayor?.

Estaré encantado de recibir vuestras opiniones, si escribir no os da mucha pereza jeeeee

Alberto Granados
Director y Editor de GastroPlanet

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 Díez
info@gastroplanet.es

FOTOGRAFÍA
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

Nicolás Meyerrot
info@gastroplanet.es

COLABORA:
Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

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



www.gastroplanet.es



SUMARIO

6
8
10
12
14

16
18
20

22

23
24

26

32

36

42

44
46
48
50

DELICATESSEN de carne: Discarlux
Asador Gonzaba. Nueva sucursal en Madrid
Meat and Fire. Carne, fuego y humo.
Face to Face. Buey Nacional vs. Cerdo Ibérico
Xuntos Saborea Galicia. Presentación.
Miscelánea. Campeonato de pádel y Premios Gastronomika

RESTAURANTES al detalle
Picón (Badajoz).
Olivi (Usurbil, Gipuzkoa).
Leitariegos (Leitariegos, Asturias).

RESTAURANTES hemos visitado...
El 7 de Sillerías (Trujillo, Cáceres).
Horcher (Madrid).
Las Bidas (Madrid)

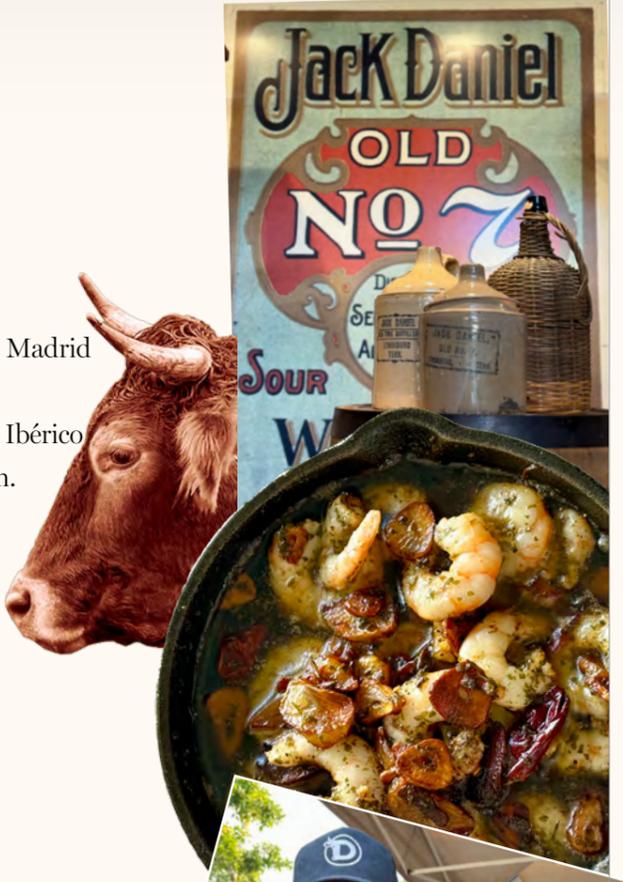
ESCAPADAS GASTRO
Madrid - Memphis (EEUU).

La ruta de la BBQ

Madrid - Narbonne (Francia). Visita a Les Grands Buffets.

DECORACIÓN DE ESPACIOS
Grupo Nagar. Diseñando y construyendo restaurantes

DELICATESSEN
Obando. Picos "Made in Utrera".
La Carbonería. 90 años "dando la brasa".
IGP Morcilla de Burgos.
Las alcachofas de La Catedral.
Flores de Queso. Bocados gourmet.



52
58
60
64.
65
66
67
68
70
74
76

80

84
88
90
94
96

SELECCIONES de paladar
Especial *patatas bravas*
Patatas Natuber.
¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?
Las recomendaciones del chef **Javi Estévez**
FERIAS Y CONGRESOS. Hemos estado en...
Premios Academia Andalucía.
Chefs for Children.
Terrae
Extremum Fest (Bodegas HABLA)
Salón de la Dieta Mediterránea (Nápoles)
BODEGAS
Cayetana. Vinos de autor en Extremadura.
D.O. Vinos de Madrid. Campaña "Siente Madrid con #LosNuestros".
SUMILLERES al detalle
Recomendaciones de vinos por los mejores sumilleres: Ramón Sánchez, Diego Muñoz y Jaime y Laura Ferrer.
DE NUESTRA BODEGA
Repaso a los vinos más destacados que han llegado a la redacción.
NOS VAMOS DE BARRAS
Las mejores barras de Madrid.
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier, blanc de blancs brut nature
HOTELES
Hotel Casa de Indias (Puerto de Santa María)
GASTRONOMÍA DE HOTEL
Rte. Amós (Hotel Rosewood Villa Magna)
DEVORANDO LIBROS
Un puchero de verdades. Pepa Muñoz.
BOCADOS DE CINE
Una de romanos por Fernando Maraño.

Playa, terrazas y gastronomía!

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux

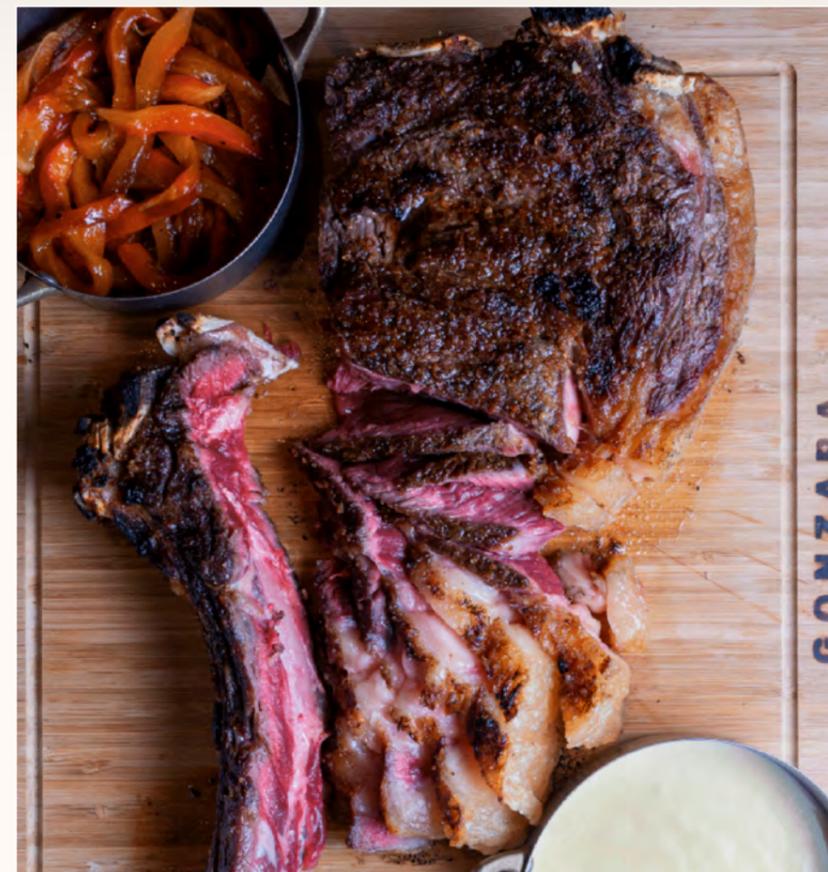


ASADOR **Gonzaba** *abre sucursal en Madrid*

Los avalan más de 40 años de historia en Galicia, dominando el *arte del fuego* para elaborar las mejores carnes y pescados a la parrilla. Ahora, Gonzaba ha abierto sucursal en Madrid, un local elegante donde disfrutar de la máxima calidad de materia prima.

La historia del Asador Gonzaba comenzó en la capital de Galicia en 1976, cuando José González, un gallego, y Miguel Zabaleta, un vasco, unieron sus apellidos e ideas para fundar este emblemático restaurante. La combinación de sus experiencias y visiones culinarias pronto convirtió al Asador Gonzaba en un ícono de la hostelería en Santiago de Compostela.

Con el tiempo, José González asumió la gestión del restaurante en solitario. Tras décadas al frente, se retiró en los años 90, momento en el que el establecimiento fue adquirido por José Fernández,



Chuletas y pimientos

Desde hace unos meses, han desembarcado en Madrid con su seña de identidad: la mejor carne y el mejor pescado a la parrilla. No es de extrañar que llame la atención del comensal la vitrina repleta de carnes maduradas, donde encontramos algunas carnes de Discarlux junto a las del matadero Bandeira, como el chuletón de ternera gallega, de vaca suprema rubia gallega, de black angus, de wagyu o el chuletón de buey.

La carta

Al frente de la cocina encontramos como asesor al veterano José Manuel Crespo, al que pertenecen alguna de las recetas, como su exquisita tortilla de Betanzos, las alcachofas al carbón con yema de caserío y sus chips, las croquetas de jamón y queso de oveja, o el turrón de foie con emulsión de pimientos al rescoldo y praliné de avellanas.



Alcachofas

quien ha continuado expandiendo el negocio hasta el presente. La dedicación y el compromiso de estos hombres han mantenido vivo el espíritu y la excelencia del Asador Gonzaba, convirtiéndolo en una referencia gastronómica en la región.

Humildad, trabajo duro y mucho esfuerzo han sido las claves para que el grupo fuera creciendo hasta inaugurar, en 2011, Asador Gonzaba Carballo en A Coruña y, en 2019, otro en Santiago de Compostela, sin perder de vista sus raíces y conservando como base de su cocina la excelente calidad de la materia prima gallega.

José González nos explica: *“Trabajamos con productos de primera calidad, intentando ofrecer las mejores carnes y mariscos a la parrilla de Galicia en nuestra carta. Además, disponemos de una amplia y seleccionada vinoteca, con más de 400 referencias de toda España, para que tu maridaje sea perfecto y puedas disfrutar de una completa experiencia gastronómica”.*

¡Y lo están consiguiendo! Han logrado posicionar su asador entre uno de los mejores de la capital. Es uno de los restaurantes de los que más se habla.

Foie



GONZABA

ASADOR GONZABA
Hermosilla, 103, Bajo, Madrid
Teléfono: 913 779 767
www.asadorgonzaba.com

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux



Meat & Fire 2024

la fiesta de la carne, el fuego y el humo

Después de la primera edición del festival carnívoro Meat & Fire celebrado el pasado año se esperaba con emoción la segunda edición que no ha defraudado ni a parrilleros, ni a patrocinadores, ni al público asistente. **Más de 25.000 personas se reunieron durante tres días en el Moll de la Fusta, en Port Vell de Barcelona, posicionándolo como el mejor Festival de la carne y la parrilla de España, y sin duda muy pronto de Europa.**



Las carnes de Discarlux estuvieron presentes en la exitosa parrilla de Sagardi dirigida por Mikel López de Viñaspre.

Durante tres días, del 7 al 9 de junio, la Ciudad Condal se convirtió en el epicentro de la gastronomía a la brasa, reuniendo a los mejores chefs y aficionados de todo el mundo. El festival arroja unos números sorprendentes: más de 20.000 kilos de carne consumidos, preparados en 30 parrillas que ardieron durante más de 12 horas consecutivas. Para alimentar estos fogones, se utilizaron una tonelada de carbón y seis de leña, asegurando que las brasas no se apagaran.

El Festival ha reunido a más de 30 parrilleros y parrilleras, entre ellos destacados chefs como el argentino Pablo Rivero de la parrilla Don Julio, décimo mejor restaurante del mundo (Buenos Aires), Javier Brichetto de Piantao, Mecha Ferraro de Franca, Hideki Matsuhisa de KOY Shunka, Mikel Lz de Viñaspre de SAGARDI, Rafa Zafra de Rural y Manu Yebras de Chicken and Fish, mostraron sus habilidades y compartieron sus secretos con el público.

Las mujeres parrilleras, como Genevieve Taylor, Paloma Ortiz, Cristina Pérez, Xandra Luque y Alessandra Cingolani, tuvieron un protagonismo especial, destacando su pasión y maestría en la cocina de fuego.

Las charlas y ponencias ofrecieron lecciones sobre técnicas de asado, corte de carne, el futuro de los insectos y experiencias únicas del mundo rural, enriqueciendo la experiencia educativa de los asistentes. La música también fue un componente clave del festival, con espectáculos en vivo que mantuvieron el ambiente festivo durante toda la jornada.

En esta edición, Pablo Rivero e Iñaki López de Viñaspre (propietario junto a su hermano de SAGARDI, fundadores junto a Discarlux del evento) fueron reconocidos como Embajadores Especiales para el Turismo Gastronómico por las Naciones Unidas en Meat & Fire 2024. Este

prestigioso galardón fue entregado por Zurab Pololikashvili, secretario general de la Organización Mundial del Turismo (OMT). Con este reconocimiento, se unirán a figuras destacadas como Leo Messi y Andres Iniesta en la promoción del turismo responsable, subrayando su compromiso con la excelencia y la gastronomía internacional.

Meat & Fire se ha consolidado no solo como un evento culinario de referencia, sino también como una celebración de la cultura parrillera y de la comunidad que la rodea, y lo mejor de todo es que José Portas e Iñaki López de Villaspre, organizadores y promotores del festival, ya están preparando la próxima edición que llegará cargada de sorpresas y con la promesa de que será aún más espectacular.

www.meatandfire.org



DELICATESSEN
de carne:
Discarlux



Buey Nacional de la finca Fisteria Bovine World

FACE 2 FACE

Face 2 Face se celebró en Madrid para ensalzar dos de las mejores carnes de este País: el Buey Nacional de la finca Fisteria Bovine World y el Cerdo Ibérico Manchado de Jabugo, dos carnes que, partiendo cada una de un extremo de la península, han conseguido posicionarse, nacional e internacionalmente, como las dos mejores carnes del mundo.



Cerdo ibérico manchado de Jabugo



De izquierda a derecha José Portas, gerente de Discarlux, Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga propietario de Marqués de Murrieta y José Sud, propietario de Don Mateo.

Dos carnes únicas frente a frente

El buey nacional está considerado como la mejor carne de vacuno mayor del mundo por todos los grandes especialistas cárnicos, y es que es un animal casi mitológico. Su carne es puro terciopelo con un sabor profundo y delicado marcado por una alimentación basada en maíces autóctonos.

El ibérico manchado de Jabugo estuvo al borde de la extinción y hoy en día ha sido recuperado por un pequeño número de ganaderos que han visto en él la auténtica esencia del cerdo ibérico. En la actualidad su cabaña no supera los 300 animales por año; pura exclusividad. Su carne es roja, muy cercana a la de vacuno mayor, con una gran cobertura grasa y procede de animales que han sido alimentados exclusivamente a base de bellota después del destete: La de 2024 será la mejor montanera de los últimos 10 años.

Un evento exclusivo

Don Mateo y Discarlux, dos grandes representantes de la industria cárnica en España, han sido



A la cita acudieron multitud de periodistas nacionales e internacionales de prensa gastronómica y generalista de los principales medios de comunicación (TV, radios, prensa escrita y prensa digital) como Jota Abril, Ramón Arangüena, la comunicadora de Canal Cocina Verónica Zumalacárregi, Félix Ribadulla, subdirector del grupo Vocento Gastronomía, Luis Cepeda, Pilar Salas directora de la revista 7 Caníbales, Tatiana Ferrandis de la Razón, César González Truco director de Hola cocina, Concha Crespo o Andrés Galisteo, y muchos profesionales y amigos. Entre los asistentes destacaban deportistas de la talla de Vicente del Bosque, Bernd Schuster, Feliciano López, Miguel Ángel Gil, Emilio Cruz, el portero Ricardo, Juan Ignacio Gallardo director del periódico deportivo Marca, actores como Juan Echanove o Sergio Pazos, televisivos como Poty Castillo o humoristas como Carlos Latre o Goyo Jiménez.

los organizadores de un evento único y exclusivo en el que se han ensalzado estos dos productos, en un encuentro único celebrado hace unas semanas y que reunió a más de 100 personas en una ubicación inigualable, MoM Culinary Institute de El Pardo (Madrid), un monasterio recuperado para la enseñanza de cocina y el disfrute de la gastronomía.

Más de 10 grandes chefs

Xose Cannas (Pepe Vieira), Nacho Manzano (Casa Marcial), Rafa Zafrá (Estimar), Javi Estévez (La Tasquería), Hugo Muñoz (Ugo Chan), Berto Domínguez (D'Berto), Ricardo Sanz (Kabuki), Pepa Muñoz (El Qüenco de Pepa), Lucía Freitas (A Tafona), Mario Sandoval (Coque), Alfonso Castellano (Seeds) y Xesc Reina, el mejor artesano maestro charcutero del mundo, participaron en esta jornada festiva.

También dos de los mejores parrilleros del mundo como Gregorio Tolosa (Bidea2) y Stephane Balluet, mejor parrillero de Francia 2021 (Le Divil), que han cocinado sobre el fuego cortes como la

presa, el solomillo, la chuleta, el abanico o la costilla.

En el ámbito de los vinos tuvimos dos grandes bodegueros, Raúl Pérez y Vicente Cebrián-Sagarriga, CEO de Marqués de Murrieta.

El evento contó con una parte formativa, donde los gerentes de las dos empresas, Carlos Ronda y José Portas por Discarlux, y José Sud por Don Mateo, explicaron algunas de las ventajas de estas selectas carnes. Por el escenario también pasaron personalidades de la gastronomía y del mundo cárnico como Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia Española de Gastronomía y el italiano Francesco Camassa, capitán de la selección italiana de carniceros. También se realizó una pequeña tertulia, moderada por nuestro director Alberto Granados, con "maestros" de la carne como José Gordón, chef y propietario de la Bodega El Capricho, Iñaki López de Viñaspre, CEO del grupo Sagardi, Luis Gaspar, chef ejecutivo del grupo portugués Plateform y Luismi Garayar, fundador de Cárnicas Luismi.

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux



Guillermo Hermo es ingeniero director de Pazo de Rubianes

José Portas, gerente de Discarlux.



SE CELEBRA UNA NUEVA EDICIÓN DE “Xuntos Saborea Galicia”

Xuntos Saborea Galicia son cuatro marcas gallegas que caminan juntas desde hace varios años y que trasladan a sus productos el alma de una región única en el mundo, Galicia: los premiados quesos de Airas Moniz, las selectas conservas de Los Peperetes, la carne seleccionada de Discarlux y el exquisito vino de la bodega Pazo de Rubianes.

Hace unas semanas se llevó a cabo, en la bodega Pazo de Rubianes (Vilagarcía de Arousa), el mejor evento gastronómico de Galicia dedicado exclusivamente a profesionales de la hostelería para degustación y presentación de los productos de Xuntos, Saborea Galicia. El evento fue inaugurado por el alcalde de Vilagarcía de Arousa don Alberto Varela y no faltó el equipo de Discarlux con Carlos Ronda y José Portas a la cabeza.

Una presentación que comenzaba con las palabras del alcalde de VilaGarcía de Arousa y actual presidente de la Federación Española de Municipios y Provincias, don Alberto Varela. Un acto presentado por nuestro director Alberto Granados.



Jesús Mazairas y Ana Outeiro de Airas Moniz.



Foto de grupo de los responsables de Pazo de Rubianes, Discarlux, Los Peperetes y Airas Moniz.

A continuación, fueron pasando por el escenario los responsables de las marcas como Suso Lorenzo, CEO y propietario de Los Peperetes con Iago Conde, su director de Marketing. El siguiente sería Suso Mazaira uno de los propietarios de Quesería Airas Moniz, junto a Ana Vázquez y Ricardo Gómez.

Fundador) a la que no faltó Ángel Piña, Global Chief Commercial & Marketing Officer del Grupo Emperador Spain.

En la fiesta, centenares de profesionales y amigos como los chefs gallegos con Estrella Michelin Yayo Daporta, Pepe Vieira o Lucía Freitas; el actor Sergio Pazos; Rubén Ríos, escritor, guionista y director de cine; y más cocineros como Pablo Pizarro, Berto de la marisquería D’Berto en O Grove, y Lino Fervenza, propietario y parrillero de la Taberna A de Lino en Moaña.

Una gran jornada para compartir y disfrutar con amigos y profesionales los productos de Xuntos Galicia.



Suso Lorenzo, CEO y propietario de Los Peperetes

Hubo tiempo también para Discarlux. Carlos Ronda y José Portas pasaron por el escenario para hablar de la maduración de la carne y de sus productos. José Portas junto a Pablo Iglesias (Carnicería Ana de Cambre, A Coruña) hicieron el despiece de un lomo mostrando diferentes maneras de presentar una chuleta.

El acto terminaría con Guillermo Hermo, director de la bodega Pazo de Rubianes, y anfitrión de un evento que terminaba. A continuación, el público asistente pudo pasar por los puestos de las diferentes empresas y probar sus productos

Por la tarde, una cata de brandys sherry cask de Fundador conducida por Alberto Pizarro (trade ambassador de bodegas



XUNTOS
SABOREA GALICIA

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux

José Portas, gerente de Discarlux, con el doctor Ángel Martín en el torneo.



La recaudación de este año se destinará a los proyectos de la Fundación MD Anderson y el hospital infantil Niño Jesús.

XIII edición del Torneo Benéfico de Pádel de Clínica Menorca

Campeonato de pádel solidario

Discarlux ha colaborado, un año más en el Torneo Benéfico de Pádel de Clínica Menorca, que organiza el doctor Ángel Martín, presidente de la Fundación. Un evento solidario, celebrado en la Ciudad de la Raqueta de Madrid, con el objetivo de recaudar fondos para la investigación, prevención y curación del cáncer de mama, presentado por el periodista deportivo Iñaki Cano. A través de proyectos deportivos, la Fundación Clínica Menorca apoya la investigación para la prevención y curación del cáncer de mama y este partido de pádel es uno más de esos proyectos en los que han participado numerosos deportistas.

Este año, el doctor Ángel Martín destinará parte de la recaudación obtenida para fomentar el proyecto de investigación sobre el cáncer de mama liderado por la Dra. Laura G. Estévez, de la Fundación MD Anderson Cáncer Center España. Asimismo, se destinarán fondos a la Fundación de Investigación Biomédica del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús, involucrada en un proyecto de investigación sobre el Sarcoma de Ewing, un raro tipo de cáncer óseo que afecta a María, una niña de 11 años. Este proyecto es impulsado por la Fundación

La Sonrisa de María, apadrinada por el torero Gonzalo Caballero y cuenta con el apoyo de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso.

www.fundacionclinicamenorca.org



Han participado en el torneo, para apoyar la causa: Iker Casillas, Raúl González, Bernd Schuster, Jordi Codina, Alfonso Pérez, Miguel Torres, Miguel Ángel Moyá, Miguel Ángel Ferrer "Mista", Luis Milla, Paco Pavón, Milinko Pantic, Roberto Fresnedoso, Dani Lara, Javi Guerrero y Manu Quevedo.

Premios Gastronomika del Diario Vasco

Los premios BMW Más Gastronomía han cambiado de nombre, aunque siguen con la misma filosofía de siempre. Ahora los han bautizado como "Gastronomika Sariaik BMW Lurauto 2024", y un año más, volvieron a reunir en el Tenis Ondarreta (un exclusivo club deportivo frente al mar con un cuidado y extenso programa deportivo) a multitud de profesionales de la gastronomía guipuzcoana. Un evento que vuelve a organizar El Diario Vasco. También en esta edición, Discarlux ha sido patrocinador de uno de los premios, el de Asador del Año, y José Portas y Carlos Ronda, gerentes de Discarlux, no faltaron a la entrega.

El premio más importante de la noche, el Gran Premio Gastronomika Sariaik BMW Lurauto 2024, se lo entregaron al restaurante Disfrutar, reciente ganador de la tercera Estrella Michelin y el segundo puesto en The World's 50 Best Restaurants. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas son los tres chefs participantes en este emocionante proyecto. Mateu Casañas fue el que recogió el premio. Presentado por Pedro Subijana, quien aprovechó para recordar cómo «todo el mundo de la cocina en este país le debe algo a San Sebastián, el germen que ha hecho despertar en la gente las ganas de ir un poco más allá en los fogones. Este es el mejor lugar donde uno puede caer cuando se quiere dedicar a esto».

Una noche de reconocimientos y de emociones en la que se repartieron otros diez premios. José Portas fue el encargado de entregar el premio al mejor "Asador del Año", que ha correspondido al restaurante Olivi de Napoleón Lertxundi. José Portas, gerente de Discarlux, tuvo un recuerdo para Ramón Lertxundi, hermano de "Napo", convaleciente por un accidente. Napoleón recogió el premio. Estuvo acompañado por Iosu Beraza y Tiago Amores, dos pilares de este nuevo proyecto; por su hijo Julen Lertxundi y Jon Berregi.

En el Tenis Ondarreta estuvieron, por supuesto, muchos de los cocineros y profesionales que hoy son protagonistas de nuestra escena gastronómica, como Gorka Txapartegi (Alameda), Dani López (Kokotxa), David de Jorge, Carlos Estévez (Kapela), Pablo Loureiro (Casa Urola), Jon Ayala (Laia), Moha Arab (Itxaropena), Julen Lavado (Iñigo Lavado) o Martín Aristondo (Kukuarri).



Discarlux ha sido patrocinador del premio **Asador del Año**, otorgado al restaurante **Olivi** de Napoleón Lertxundi.

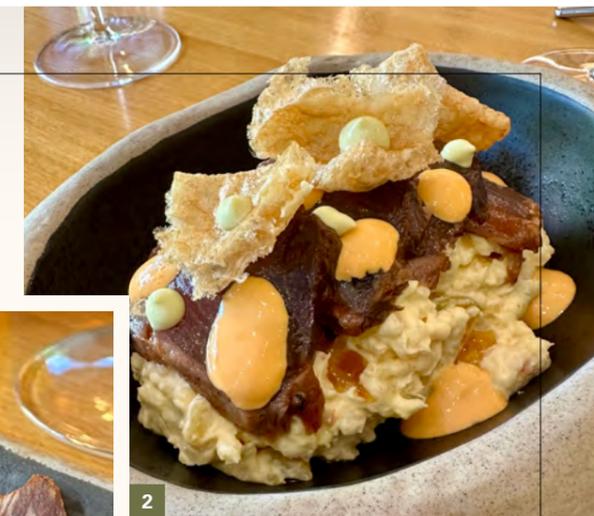
RESTAURANTE

al detalle

Badajoz no es un destino especial para los amantes de la gastronomía. Destaca algún restaurante como *Galaxia* o *Lugaris*, pero poco más. Por eso, el restaurante **Picón**, es todo un descubrimiento y una de las mejores paradas, si quieres disfrutar de un bonito espacio, un buen servicio y una gran gastronomía, con un producto seleccionado y con platos divertidos.

Picón, Una joya gastronómica en Badajoz

Juanjo Benítez con Alberto Granados, director de GastroPlanet.



Juanjo Benítez, uno de sus dueños y el cerebro del restaurante, es un gran chef y eso se refleja en la carta del restaurante (que cambia semanalmente), con platos atrevidos y canallas como el torrezno, el sam sureño, las berenjenas chinas con salsa de cheddar, el tartar de carabinero periquito sobre gofre salado o la pizza de caviar y carabineros ideal para maridar con un Cayetana bien frío.

Aquí vas a encontrar un buen ambiente por la tarde y los domingos (a partir de septiembre) convierten el restaurante en una arrocería y ofrecen varios arroces muy personales.

Algo que sorprende es su amplia bodega, el propio Juanjo nos lo cuenta: "Tenemos una súper carta de vinos con 75 referencias que cambiamos mucho. Esta semana, por ejemplo, vamos a meter algunos vinos franceses. Mi socio Luis es el encargado de la bodega a la

Los platos que hemos probado:

- 1 El solomillo de bellota curado al vacío con salazón y pimentón de la Vera.
- 2 La ensaladilla de bonito con pepinillo encurtido con curri y tartar de langostino
- 3 El foie trufado, con trufa melanosporum de invierno que recogen en Teruel. Lo cuecen a 70 grados para no estropear la trufa. Cuidan mucho el producto y por eso el foie es francés. No tiene ningún conservante, solamente hígado, trufa, sal, pimienta y un poco de atún seco y lo venden ultracongelado.
- 4 El sam luqueño un sam de panceta con tortillita de camarón
- 5 Y la famosa pizza napolitana que fermentan en el restaurante, la elaboran en horno de piedra, de tartar de carabineros, langostinos y huevas de mújol. La tuvieron que dejar de servir porque la pedía todo el mundo y les condicionaba mucho, aunque finalmente la han tenido que volver a incluir en la carta.
- 6 El delicioso postre fue un chocolate de pimienta de Sichuan e ito togarashi, un bizcocho mojado con una mouse de chocolate Valrhona. Los helados se los hacen María Limones, "es una máquina de heladero y estamos muy contentos con todo lo que nos elabora" nos confiesa Juanjo.

que añadimos alguna referencia que compramos en subasta y que pueden disfrutar algunos privilegiados".

Juanjo es de familia de Almendralejo, aunque nació en Badajoz. Aquí tiene sus raíces y por eso defiende el producto de su entorno. Él mismo nos cuenta sus inicios: "Este restaurante lo abrí yo hace once años. Yo tenía otros restaurantes abiertos y tenía 25 años, aquello me vino muy grande y me retiré del negocio. Comencé a formarme en bajas temperaturas y terminé montando una cocina industrial con la que servimos a varias empresas y restaurantes. Hace dos años, mi antiguo socio me dijo que iba a cerrar el restaurante y yo decidí volver a animarme y comenzar esta aventura en la que me acompañó mi antiguo jefe de cocina Noel López.



PICÓN



PICÓN
Paseo Condes de Barcelona, 19.
Badajoz.
Teléfono: 924 939 631
www.instagram.com/picon_restaurante

RESTAURANTE

al detalle



Olivi ha sido galardonado como **“Asador del año”** en los premios *Gastronomika* del Diario Vasco. Poco a poco el asador, perteneciente al grupo Saizar, se está consolidando como una de las mejores parrillas del País Vasco.

Olivi, el mejor asador del 2024

El asador recuerda la esencia de los caseríos vascos, con techos de vigas antiguas, piedra, mucha madera y una parrilla vista que hace del local un espacio muy confortable. Llama la atención su bodega con iluminación rojiza y una buena cantidad de referencias muy interesantes para los amantes de los buenos vinos. Con el buen tiempo, su terraza es uno de los espacios que más se disfrutan.

Precisamente la parrilla es el eje central del asador. El propio Napoleón Lertxundi nos explica que: *“la filosofía de nuestra cocina es la parrilla y el producto. La parrilla, porque entendemos la gastronomía alrededor de un buen fuego. Y el producto, porque es el protagonista indiscutible en la buena cocina. A partir de ahí, nuestra aportación es humilde y ambiciosa al mismo tiempo,*

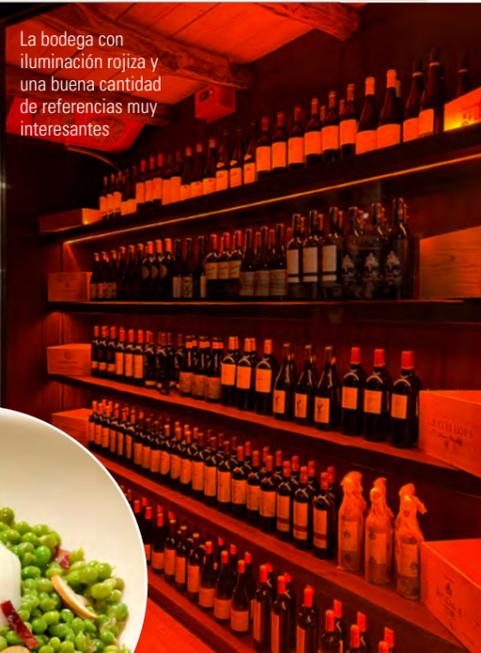
Un caserío donde encontramos el mejor producto, buenos vinos y una gran parrilla.



La cocina está a cargo de Iosu Beraza y en la parrilla, Pako Aldapaga.



La bodega con iluminación rojiza y una buena cantidad de referencias muy interesantes



ya que aspiramos a ofrecer los sabores del buen comer en el País Vasco”.

A esto hay que añadirle el mejor equipo. Napo ha apostado para esta nueva aventura, por profesionales con mucha experiencia, como responsable de la cocina Iosu G. Beraza y en la parrilla Pako Aldapaga. En sala y bodega, la atención corre a cargo de Tiago Amores. Sin duda, veteranía y saber hacer que conectará con los comensales.

Muchos de los platos de la carta pasan por la parrilla y el fuego. Napo nos habla de la importancia de la parrilla: *“Los clientes de Olivi pueden ver todo lo que asamos. Disfrutamos preparando con mimo y todo el saber hacer de nuestros ancestros, delicias como el lenguado, el besugo, o el rodaballo... hasta las mejores carnes como la txuleta, iprotagonista indiscutible del asador! Hemos apostado por la calidad de la carne de Discarlux y eso nos aporta mucha tranquilidad”.*

Para regalar:

En **Olivi** encuentras tres menús diferentes para 2 personas que puedes regalar:

- **Aita Esteban.** 175€
- **Ama Olivi.** 185€
- **Amona Clara.** 240€

Sin duda un restaurante para visitar.

La carta

Napoleón Lertxundi nos explica que “vais a encontrar toda una variedad de platos que repasan tradiciones e historia, en un viaje por nuestro territorio. Un homenaje al producto tradicional y local que varía con cada estación y que obtenemos directamente del mar, de los pastos y las huertas. La parrilla se hace presente en pescados del Cantábrico como el rodaballo, el besugo o el lenguado a la parrilla, y en carnes la estrella es la txuleta de vaca europea premium”

En el resto de la carta, nos encontramos con platos tan apetecibles como unos buenos hongos, revueltos o preparados a la plancha con huevo a baja temperatura, anchoas del Cantábrico, el bonito con anchoa, piparra y cebolleta, el bacalao ajoarriero con gamba blanca de Huelva, pulpo a la parrilla con puré de patata y emulsión de pimentón, el steak tartar premium, el txipiron a la plancha sobre cama de cebolla caramelizada o el txangurro a la Donostiarra.



Olivi

ASADOR OLIVI
Caserío Saizar, 39. Usurbil, Gipuzkoa
Teléfono: 943.788.448
www.asadorolivi.com

RESTAURANTE
al detalle

RESTAURANTE

Leitariegos el techo del paraíso

El espectáculo de Asturias, paisaje y gastronomía, reunidos en este mágico rincón.

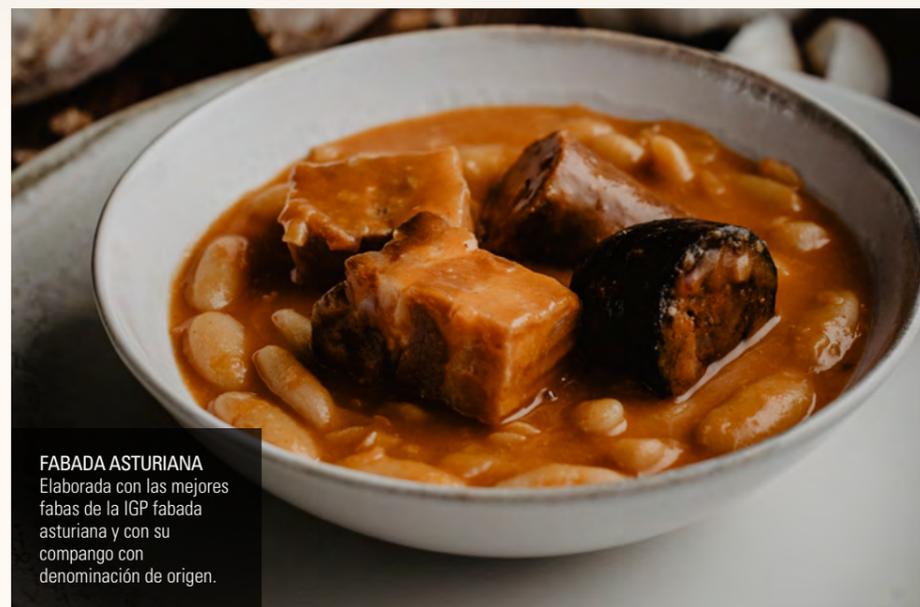
Leitariegos es una pequeña aldea, en la que viven nueve habitantes, situada en un puerto de montaña a 1526 metros de altura, lo que les coloca como el pueblo más alto de Asturias. También es el nombre de nuestro próximo restaurante

Al frente de este precioso restaurante se encuentran dos hermanos, Héctor y Pepe Cosmen, nacidos en esta misma aldea, que han querido seguir disfrutando de este paraje natural tan impresionante, cerca de una laguna glacial. No es de extrañar que le llamen “el techo del paraíso”. Al puerto se asciende desde la villa por una amplia y muy llevadera carretera que serpentea por el valle de Naviego, muy amplio y profundo, con unas vistas espectaculares.

Pepe Cosmen nos cuenta su historia: “Nos vimos obligados a marcharnos a vivir a Oviedo durante siete años, pero siempre tuvimos claro que queríamos regresar y que teníamos que buscar algo de lo que pudiéramos vivir aquí. Después de barajar varias opciones la más viable que vimos fue la del restaurante. Mientras gestionábamos todo el tema de la construcción del edificio, que es todo obra nueva, Héctor se fue a Madrid a trabajar en la cocina con nuestro tío Antonio (el famoso Antonio Cosmen de La Cruz Blanca de Vallecas) y allí fue donde aprendió a cocinar. El restaurante lo abrimos el 19 de



EL POTE ASTURIANO subcampeón de España en 2020 y campeón en 2022, elaborado con la receta tradicional de la zona, con faba pinta de origen local.



FABADA ASTURIANA Elaborada con las mejores fabas de la IGP fabada asturiana y con su compango con denominación de origen.

EMBUTIDOS LEITARIEGOS. Un producto artesano 100% natural, elaborado de la forma tradicional y curados sin climatización artificial, solo con el puro clima de montaña.



diciembre de 2019, y en febrero de 2020 quedamos subcampeones en la primera edición del campeonato nacional del mejor pote asturiano de España. El 14 de marzo tuvimos que cerrar debido al COVID y no abrimos hasta Julio”.

Pero no ha sido el único concurso que han ganado: En 2022 volvieron a conseguir el campeonato nacional del pote asturiano, en 2023 quedaron en tercer lugar en “Pulpopasión” con pulpo a la brasa, y fueron finalistas en el “Campeonato Nacional de las Mejores Verdinas” con sus exquisitas verdinas con bacalao y gambas. Este año, han vuelto a quedar finalistas en el campeonato, con una nueva receta de verdinas con rabo de vaca asturiana de los valles.



La cocina

En Leitariegos vamos a encontrar una cocina tradicional a la vieja usanza, sin florituras, apostando siempre por el producto de proximidad que es el que mejor conocen. Esa situación geográfica tan elevada y el clima, han sido razones más que suficientes, para que su despensa esté llena de productos de proximidad como las exquisitas verduras, entre las que destaca la berza, los productos que provienen del cerdo como su famoso compango con el que acompañan cocido, fabada o pote, o los platos que preparan con la carne de vaca asturiana. Según nos reconocen los hermanos Cosmen “No hay mayor secreto que escoger el mejor género y preparar nuestros guisos con cocciones muy lentas, siempre al fuego, manteniendo la forma tradicional de elaboración”.



OREJA A LA PLANCHA, con todo el sabor de un producto de proximidad.



LAS CROQUETAS DE LA BISABUELA. Las archiconocidas croquetas de cocido de Antonio Cosmen.



RESTAURANTE LEITARIEGOS
Puerto de Leitariegos s/n:
Leitariegos, Asturias.
Teléfono: 985 056 201
www.restauranteleitariegos.com



RESTAURANTE
hemos visitado

Paco Gómez
propietario y chef de
El 7 de Sillerías.



El 7 de Sillerías

Alta gastronomía en Trujillo.

Trujillo es una ciudad que no deja indiferente. Pasear por sus empedradas calles, entre palacios renacentistas y casas señoriales, es recorrer siglos de historia. Tierra de conquistadores tan importantes como Francisco Pizarro o Francisco de Orellana. Una visita imprescindible con una buena recomendación gastronómica

Porque en Trujillo, como en otras ciudades que viven del turismo, la mayoría de los restaurantes se han centrado en una gastronomía de la tierra, pero sin grandes pretensiones. Por eso, es un lujo poder encontrar restaurantes como el 7 de Sillerías, donde su chef y propietario, Paco Gómez,

lleva tiempo empeñado en convertir su restaurante en referencia gastronómica de la ciudad. Sinceramente, creo que lo ha conseguido.

Primero, por su acogedor espacio: Una antigua casona rehabilitada (de la familia Los Calderones) con muy buen gusto, donde predomina la piedra, la madera y los colores tierra, con una confortable terraza ideal para las noches de verano. Y por supuesto, por su cocina. Paco es autodidacta pero un gran gourmet, ha visitado muchos restaurantes y es un convencido de escoger el mejor producto. Si a esto le añadimos un buen servicio y una bodega, en la que no faltan las mejores referencias, el éxito lo tenemos asegurado.



Milhojas de tomate con perdiz en escabeche.

Tortilla vaga de setas criadillas.



Gambones al ajillo..



Patatas fritas, huevos y caviar.



EL 7 DE SILLERÍAS
Sillerías, 7. Trujillo, Cáceres.
Teléfono: 927 321 856
www.el7desillerias.com



RESTAURANTE
hemos visitado



El famoso baumkuchen o pastel de árbol.

Perdiz asada, otro de sus platos emblemáticos.

Historia viva de Madrid.

Horcher

La primera vez que visitas Horcher eres consciente, en cuanto traspasas su puerta, que te encuentras en un local impregnado de historia, con una decoración y un trato que te trasladan a esa época de servicio impecable, mantel de hilo y atención exquisita, en el que se cuidan todos los detalles.

El legado del restaurante Horcher se remonta a 1904, cuando Gustav Horcher abrió el primer establecimiento en Berlín. Su hijo, Otto, continuó con el negocio y lo expandió a España, donde una clientela fiel lo ha mantenido hasta nuestros días.

A lo largo de los años, Horcher ha sido testigo de momentos históricos y ha acogido a personalidades destacadas de la cultura, la política y la sociedad. Desde escritores como Hemingway hasta políticos y miembros de la realeza, el restaurante ha sido un punto de encuentro emblemático, de reuniones políticas y de negocios, de pedidas de mano, de celebraciones familiares.

Aquí hay muchos platos tradicionales, se da, por ejemplo, mucha importancia al caviar, a la trufa en temporada y a la caza. En Horcher encontramos una cocina con inspiración francesa y centroeuropea. Su perdiz asada a la que luego se añade el jugo de los huesos y contramuslos prensados es un clásico. Sin olvidarnos de su postre más fotografiado, el famoso baumkuchen o pastel de árbol, una vieja joya de la pastelería alemana, un gran bizcocho en capas, cilíndrico y hueco en el centro, (que puede llegar a medir hasta un metro de alto) pero muy esponjoso.

Aunque no es apto para todos los bolsillos, hay que darse el capricho y visitar al menos una vez en la vida Horcher, historia viva de Madrid.



HORCHER

RESTAURANTE HORCHER
Alfonso XII, 6, Madrid.
Teléfono: 915 22 07 31
www.restaurantehorcher.com



RESTAURANTE

hemos visitado

Un clásico que vuelve a brillar

Las Bidas

Me llevé una gran alegría cuando me enteré de que volvía a abrir sus puertas **Las Bidas**. Mayor fue mi alegría al saber que el impulsor de este proyecto es Luis Torremocha, a quien conozco desde hace tiempo.

Luis nos cuenta como fue volver a ponerlo en marcha: «Llevo 10 años viviendo en esta zona y conocía este local de los "de toda la vida". Estuvo un tiempo cerrado y se puso a la venta. Me enteré de quien lo había comprado y no dudé en hacerle una oferta. Llevaba tiempo buscando un local con historia, que estuviera arraigado al barrio y este restaurante cumple todas mis expectativas. Convencí a algunos inversores, entre ellos Marta Martínez Bordiú o Mónica Torremocha, y nos pusimos en marcha. Lo más importante era recuperar el nombre y seguir la tradición de este histórico local, de hecho, poco a poco estamos recuperando la clientela que tenían».



Buñuelos de bacalao

La propuesta gastronómica por la que han apostado se centra en el producto, Luis nos lo explica: "El cliente de **Las Bidas** no es recatado a la hora de pagar si el producto es top. El marisco es del mismo proveedor que el de El Doble, los ibéricos de Carrasco y la carne, por ejemplo, es de Discarlux. Tenemos dos cartas una más informal, para picar algo, porque nuestro cliente es muy de socializar. En ella encuentras una ensaladilla que cuidamos mucho, los buñuelos de bacalao, y algunos más canallas como el Katsu de lomo bajo de vaca o el brioche de atún rojo con chocolate. Y otra de sentarte y disfrutar, donde encuentras nuestro marisco, algunos guisos y donde podrás terminar con una chuleta a la brasa, porque tenemos una buena parrilla, o un lenguado a la meunière". Nos han encantado, aparte de todo lo mencionado, el steak tartar cortado a cuchillo sobre pan brioche, la ensaladilla rusa con atún o el arroz meloso ibérico con jamón Carrasco.

Es una alegría ver como renace este restaurante tan emblemático al que deseamos muchos éxitos.

Lenguado a la meunière.

Steak tartar .

Katsu de lomo bajo de vaca.



LAS BRIDAS DESDE 1972
José Abascal, 59. Madrid
www.instagram.com/lasbridas1972



Jesus Lorenzo

WWW.PEPERETES.COM

La Calidad en Conserva

ORIGEN | TRADICIÓN | ARTESANÍA | EXCELENCIA





ESCAPADA
gastro



BBQ Tour 2024

EE.UU.
Por Alberto Granados

Acompáñanos a un apasionante viaje por los mejores restaurantes de barbacoa que comienza en Texas y que acaba en Memphis (Tennessee) con dos campeonatos del mundo del humo y el fuego: *Memphis in May* y *Smoke Slam*. También hemos podido visitar uno de los templos del whiskey, la destilería Jack Daniel's. Humo, fuego y brasas en 10 días inolvidables.

BBBQ Tour ha sido un recorrido por los mejores locales de barbacoa de varios estados norteamericanos que ha culminado en Memphis (Tennessee), en dos campeonatos del mundo de cocina a la barbacoa, por un lado el más veterano, Memphis in May, que celebraba su 46 edición, y por el otro, Smoke Slam, un nuevo campeonato que se celebraba por primera vez en Memphis, en las mismas fechas.



Una iniciativa que comenzó hace años Juan Manuel Benayas (propietario de "La Carbonería desde 1934"), un gran apasionado del fuego y el humo, que viajó hasta EEUU para descubrir los mejores locales de Barbacoa del país. Este año le hemos acompañado también el comunicador gastronómico Jonatan Armengol de "Comer a Ciegas", los hermanos Pérez Herreros, Santiago

y Fernando (de las pizzerías NAP) y un servidor, Alberto Granados, director de GastroPlanet.

El «Tour del fuego y el humo» comenzó el 10 de mayo de 2024 partiendo de Madrid con destino a Austin, Texas, para terminar el 19 en Memphis, Tennessee. Esta es la crónica de un viaje en busca de las mejores barbacoas.



Snow's BBQ

Este restaurante de Lexington, Texas, solamente abre los sábados, por lo que desde las 2 de la madrugada ya hay clientes haciendo cola. Este local se hizo famoso tras un programa de Netflix en el que contaban la vida de su anciana *pitmaster*, Tootsie Tomanetz. Una sacrificada mujer que maneja las brasas y condimenta las carnes como nadie y que junto a Kerry Bexley tienen este negocio desde hace años.

Hasta que llega la hora de apertura (las ocho de la mañana) es una experiencia ir descubriendo lentamente el amanecer mientras el *pitmaster* (parrillero especializado en humo y brasas) va preparando las carnes de la larga jornada. Su famoso *brisket* (el pecho de la vaca) se cocina al humo más de quince horas.

Aquí vas a encontrar el mencionado *brisket*, las costillas de cerdo, pollo y pavo ahumados, salchichas caseras y de acompañamientos: ensalada de patata, de col y judías pintas (las famosas beans).

SNOW'S BBQ
516 Main St, Lexington,
Texas, EE.UU.
Teléfono: +1 979-773-4640
www.snowsbbq.com



Franklin BBQ

Su dueño Aaron Franklin ha convertido este local de peregrinación en la meca de la barbacoa a nivel mundial. Si de verdad quieres hablar con propiedad de los estilos de barbacoa y de como es la bbq de Texas, tienes que ir una vez en la vida a este restaurante, donde todo el personal es encantador y donde sus cortes toman otra dimensión.

Abren todos los días excepto lunes por lo que el tiempo de espera no es tan grande como el de Snows BBQ, aún así toca esperar y es posible que incluso te quedes sin algún corte de carne hasta que llegues a pedir. Un local con mucho ambiente y donde pudimos volver a probar los cortes clásicos: el *brisket* (uno de los mejores), el *pulled pork* (cerdo desmigado) que no encontramos en otros locales, la salchicha y el pavo acompañados de ensalada de patata, de col y judías pintas.



FRANKLIN BARBECUE
900 E 11th St.
Austin, Texas, EE.UU.
Teléfono: +1 512-653-1187
www.snowsbbq.com



Salt Lick BBQ

Salt Lick es un impresionante complejo con muchas áreas al aire libre. Aquí preside una barbacoa central donde se cocina diferentes tipos de carnes: *brisket*, costillas de cerdo o vaca, salchichas, pollo y pavo o el famoso pulled pork. Una zona exclusiva para pedir las bebidas alcohólicas y una vez que te acomodan en tu mesa, pedir y esperar a que vengan las bandejas repletas de carne recién sacada de la parrilla. Algunas piezas como las salchichas las hacen directamente al fuego y a otras como el *brisket* le dan en la parrilla el acabado final.

Un restaurante repleto de latinos que vienes para pasar el día al aire libre, con buena parrillas y conciertos de música en director, principalmente country, originaria de la región.

Peg Leg Porker

Este local lo destacan los críticos como el mejor restaurante de barbacoa de Nashville. Su *pitmaster*, Carey Bringle, ha ganado en los últimos diez años multitud de premios y han tenido el honor de cocinar con algunos de los mejores chefs del mundo. De hecho, fue invitado a cocinar en la prestigiosa James Beard House en dos ocasiones.

Presumen de ahumar sus carnes a diario y de preparar todos los acompañamientos en sus cocinas y utilizan una panadería local para sus postres y panes.

Aquí pudimos encontrar unas costillas de cerdo que presentan sin la salsa barbacoa encima, son las llamadas costillas secas. También un rico pollo a la barbacoa, éste sí que venía con abundante salsa, sus nachos a la barbacoa, el pulled pork y varios acompañamientos como judías verdes ahumadas, macarrones cheese y la ensalada de patata.

SALT LICK
18300 Ranch to Market Rd 1826,
Driftwood, Texas, EE.UU.
Teléfono: +1 512-858-4959
www.saltlickbbq.com

PEG LEG PORKER
903 Gleaves St
Nashville, EE.UU.
Teléfono: +1 615-829-6023
www.saltlickbbq.com



Memphis in May

El Campeonato Mundial de Cocina a la Barbacoa celebraba su 46 edición en una nueva ubicación: el parque Liberty Park en Memphis (Tennessee). Un acontecimiento Reconocido por USA Today como el “Concurso de barbacoa más prestigioso del mundo” que se celebra en mayo en Memphis, dentro del Festival Internacional Memphis in May, que alberga también dos eventos muy importantes, el Festival de Música de Beale Street y el Great American River Run.

Los equipos vienen de todas las partes del mundo: 129 equipos que representan lo mejor de la cocina en barbacoa y que llegan incluso desde México o Nueva Zelanda. Hay más de 150.000 dólares en premios que se reparten en varias categorías: Las más importantes son las de costillas, *brisket* y cerdo entero. También hay otras modalidades como el de las mejores alitas picantes, la mejor salsa (tomate, mostaza o vinagre) la de “cualquier cosa menos cerdo”.

Este año el país invitado ha sido Francia.

www.memphisinmay.org

Smoke Slam

Cuál fue nuestra sorpresa al descubrir que, en el mismo recinto donde todos estos años se celebraba Memphis in May, ahora había un nuevo concurso de barbacoas que han bautizado como Smoke Slam y que viene con la intención de hacer sombra al otro evento. De momento han llegado con un premio más que llamativo 250.000 dólares (Memphis in May tiene 150.000 dólares) y aunque de momento solamente han tenido 50 competidores creo que terminarán siendo el principal concurso de barbacoas en Memphis.

En Smoke Slam también se compite en diferentes categorías: cerdo entero, costillas y cerdo desmenuzado. Además, contarán con otras siete categorías: postres, tocino, pato, aves, ternera, mariscos y alitas.

El festival incluye noria y zona de juegos, un mercado central donde poder comprar productos gastro, música en vivo las tres noches y puestos donde se puede beber y comer.

www.smokeslam.com





El whisky se destila utilizando agua pura de esta cueva.

Pudimos probar casi todas sus referencias: Jack Daniel's Gentleman Jack, el Old N° 7, su referencia más vendida, Jack Daniel's RYE, Tennessee Honey, Tennessee Fire y Tennessee Apple.



Destilería Jack Daniel's

La famosa destilería está ubicada en el pintoresco pueblo de Lynchburg, Tennessee, y se ha convertido en un importante reclamo para todo aquel que viaja a la zona, sin duda un emblema de la industria del whiskey estadounidense. Fue fundada en 1866 por Jasper Newton "Jack" Daniel. Esta destilería no solo produce uno de los whiskeys más reconocidos a nivel mundial, sino que también representa una rica historia llena de tradición y orgullo sureño.

Lo que distingue a Jack Daniel's no es solo su sabor suave y complejo, sino también el meticuloso proceso de elaboración que se mantiene casi inalterado desde sus inicios. El whisky se destila utilizando agua pura de una cueva cercana, un recurso natural que ha sido clave para su peculiar sabor. Además, el whiskey pasa por un proceso de filtrado a través de carbón de arce sacarino, conocido como el método Lincoln County, que le otorga una suavidad excepcional.

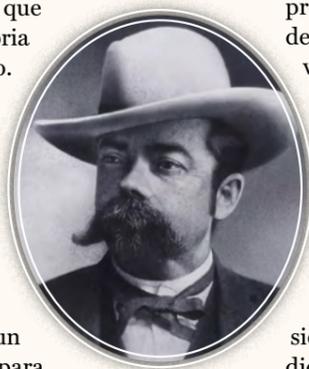
Cada gota de Jack Daniel's madura en barricas de roble americano, que se fabrican y queman en las propias instalaciones de la destilería. Este contacto con la madera imparte al whiskey sus

matices de caramelo, vainilla y roble tostado, que son el sello distintivo de la marca.

La destilería de Jack Daniel's no solo atrae a aficionados del whiskey, sino también a turistas de todo el mundo que desean sumergirse en la historia de este ícono americano. Las visitas guiadas ofrecen una visión detallada del proceso de destilación, así como la oportunidad de degustar diferentes variedades del famoso whiskey. Además, el entorno bucólico de Lynchburg, con su ambiente rural y su hospitalidad sureña, añade un encanto adicional a la experiencia.

La figura de Jack Daniel.

La figura de Jack Daniel, con su inconfundible imagen de hombre pequeño pero audaz, sigue siendo una parte integral del mito y la marca. Se dice que Daniel, a pesar de su corta estatura, tenía una personalidad magnética y una dedicación inquebrantable a la calidad de su producto. Su legado perdura no solo en cada botella que lleva su nombre, sino también en la cultura de la destilería que enfatiza la artesanía y la excelencia. Hay algunas curiosidades sobre el creador de la marca de whiskey de Tennessee, por ejemplo, su nombre. "Jasper Newton Daniel" es como se



llamaba pero sus amigos solían llamarle Jack. Sin ese apodo hoy estaríamos bebiendo "Jasper Daniel's". Otra de las curiosidades que más llaman la atención es el motivo de su muerte. Jack Daniel falleció de una manera trágica y peculiar. Una mañana, al llegar temprano a su oficina, necesitaba acceder a unos libros guardados en su caja fuerte personal. Incapaz de recordar la combinación, pateó la caja enfurecido, rompiéndose un dedo del pie. Esta

lesión provocó una infección que, a pesar de los años, resultó ser fatal, llevándolo a la muerte 6 años después. Irónicamente, si hubiera utilizado su propio whiskey para desinfectar la herida, la infección podría haber sido evitada y quizás su vida se habría prolongado.



JACK DANIEL'S

JACK DANIELS
280 Lynchburg Hwy
Lynchburg, Tennessee. EE.UU.
Teléfono: +1 931-759-6357
www.jackdaniels.com



Miss Mary Bobo's

Una visita no se completa hasta que no comes en el Miss Mary Bobo's, abierto desde 1908. Un restaurante familiar que directamente te transporte al pasado. Platos sureños de cocina casera, de esos que prepararían las abuelas. Un menú cerrado donde no falta el pollo frito, los vegetales verdes, la ocre frita o las manzanas cocinadas en whiskey. Nosotros comimos en su terraza, ideal para los días de buen tiempo. Desde la destilería hay un autobús gratuito que te lleva y te trae del restaurante.



La clásica American apple pie.

MISS MARY BOBO'S
RESTAURANT

MISS MARY BOBO'S
295 Main St
Lynchburg, Tennessee. EE.UU.
Teléfono: +1 931-759-7394
www.jackdaniels.com/en-us/Miss-Mary-Bobos-Restaurant



Madrid ▶ *Les Grands Buffets* Narbonna (848 Kilómetros)

Por Alberto Granados

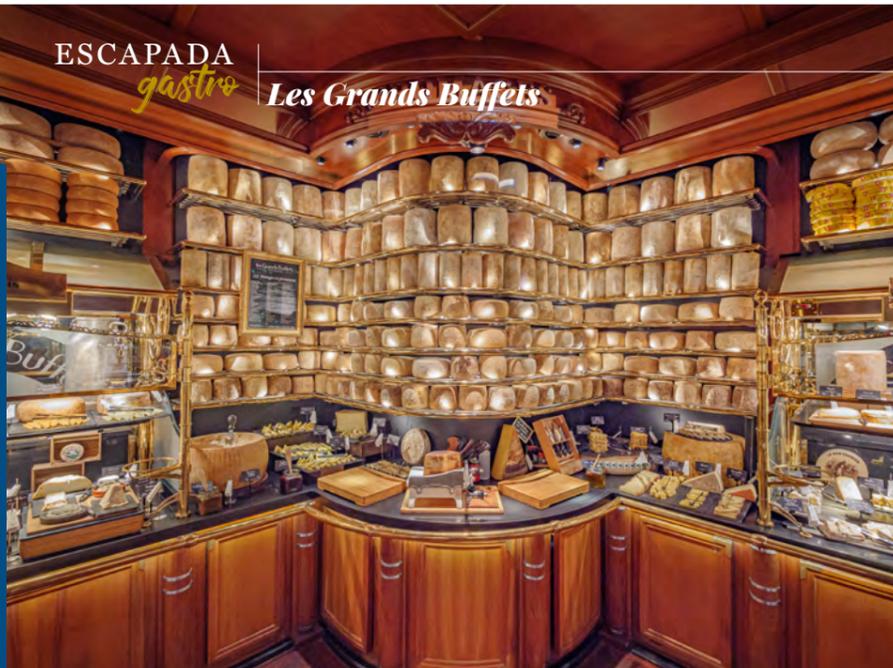
Ostras, bogavante, foie, un impresionante surtido de quesos, alta cocina francesa, los postres más delicados... ¿Te imaginas poder comer todo lo que te apetezca? ¿Sin límites? Esto es Les Grands Buffets, el *parque temático* de los gastrónomos.

A sí bauticé en mi primera visita este restaurante que cada año continúa con unas cifras que marean: es el más grande de Francia en volumen de negocios, más de 24 millones de euros en facturación, y uno de los restaurantes con más comensales de Europa (390.000 anuales, de los cuales 50.000 son españoles).

Este espacio gastronómico se encuentra en la pequeña localidad de Narbonna, en Francia, a dos horas y media en coche desde Barcelona y con tren directo desde Madrid, Zaragoza, Figueras o Barcelona.

Gracias a mis repetidas visitas a **Les Grands Buffets**, he notado el importante esfuerzo que realiza su propietario, Louis Privat, por defender la cocina tradicional francesa. Opta por una cocina con platos emblemáticos como el famoso "pato a la sangre", la "liebre a la royale", el "foie gras escalfado en su caldo de boletus" o las "crêpes Suzette", que se siguen preparando frente al comensal; en vez de optar por lo más cómodo y saciante como el arroz, la pasta o las patatas.





Les Grands Buffets proponen la mayor selección de quesos a disposición en un restaurante del mundo.

El surtido de quesos más grande de la historia servido en un restaurante...

Uno de los más importantes atractivos que tiene **Les Grands Buffets** es su impresionante colección de quesos. Desde diciembre de 2018, aquí se ofrece el surtido de quesos más grande del mundo servido en un restaurante, con una colección de 111 quesos curados: de pasta blanda, pasta prensada, quesos azules, corteza florida o lavada, leche de vaca, cabra u oveja, jóvenes, semicurados, añejos... Las 111 referencias se sometieron a una rigurosa selección efectuada por el dueño Louis Privat junto a David Marrand, maestro quesero del restaurante y Xavier Thuret, mejor Artesano Quesero de Francia, con la colaboración del equipo de L'Affineur du Chef.

Los mariscos...

O su espectacular cascada de bogavantes que preside "Le Plateau Royal". Una gran selección marina, entre los cuales destacan, aparte del bogavante, ostras de Thau, gambas, langostinos, almejas, cangrejo de mar y delicatessen de productos del mar, con seis variedades del auténtico salmón de Noruega.

También encontramos nueve variedades de foie gras y un plato que a mí me encanta: el pâté en croûte, que aquí estaba delicioso.



Platos de alta cocina

La visita a **Les Grands Buffets** te permite disfrutar de algunos de los platos más afamados de la alta cocina francesa: el canard au sang, un plato de gran estima para su dueño, Louis Privat, que había adquirido, en 2016, la famosa prensa de pato de la "Tour d'Argent". Esta emblemática receta se cocina ante la atenta mirada del comensal, respetando el ritual ancestral de los maitres Canardiers. Le lièvre à la Royale, otra joya de la gastronomía francesa, inspirada en una receta del siglo XIX, así como el foie gras escalfado en su caldo de boletus, una de las recetas más refinadas, que completa un menú cada vez más gourmet.

Les Grands Buffets también ofrece las impresionantes costillas de ternera junto con otros productos del asador (corderos y cochinitillos) que se presentan y cortan en espléndidas mesas de servicio, con pesadas bandejas de mármol, inspiradas en el siglo XVII, tradicionalmente utilizadas para presentar los platos a los invitados de honor durante el Renacimiento.

La importancia del vino local...

Las botellas de vino y champagne se sirven en mesa a precio de productor, es decir, al mismo precio que cobra el propietario directamente en su bodega, una buena política para permitir que los vinos de alta gama se puedan servir en las mesas del público que los visita. **Les Grands Buffets** ha sido nombrado embajador de los vinos de



El restaurante rinde homenaje al arte de la mesa, con sus características más clásicas.



La bandeja de marisco de Les Grands Buffets tiene la particularidad de ser monumental.

Occitania y en 2019, recibieron el premio especial del jurado a la "carta más amplia de vinos servidos por copas" como parte del "Tour des Cartes", un concurso con las mejores cartas de vinos de Francia.

La parte dulce...

Para terminar, un sueño para los más golosos, porque cada día, los siete pasteleros del restaurante realizan más de cincuenta postres, entre los que se encuentran los imprescindibles de la pastelería francesa: macarons, éclairs de nata, Paris-Brest, Saint-Honoré, tarta russe y ópera, babá al ron, profiteroles de chocolate, café irlandés...

Sin olvidar las recetas de las abuelas: manzanas bio al horno caramelizadas, crepes, mousse de chocolate bio, arroz con leche, tarta tatin, y los postres flambeados en el famoso carro del Negresco con crêpes Suzette, plátanos flambeados y tortillas noruegas. Por si fuera poco, hay un apartado para los helados donde encontrarás los grandes clásicos de la copa de helado: Peach Melba, pera belle Hélène, copa Mont Blanc, la copa coronel,

Si hay algo que me gusta de este restaurante es que se cuidan todos los detalles, como el servicio o la vajilla, y varias salas con una decoración que te transporta al universo refinado de las grandes mansiones de una época pasada en las que, al igual que en **Les Grands Buffets**, se usaban

manteles de algodón blanco y grandes servilletas bordadas, cubiertos para el pescado, servicio de plata y decantadores de vino

Cada vez que regreso a **Les Grands Buffets** salgo sorprendido porque encuentro un puntito más de progreso en la excelencia. Son muchas las razones para visitar este famoso restaurante (muy cerca de la frontera española), cada fotografía de este reportaje es una razón para visitarlo. Eso sí, los siguientes días toca gimnasio y dieta.



LES GRANDS BUFFETS
Espace de Liberté, VC Giratoire de la Liberté. Narbona, Francia.
Teléfono: +33 468 422 001



Precio: 57,90 € (bebida no incluida)
Abierto los 365 días del año.

www.lesgrandsbuffets.com

DECORACIÓN *de espacios* Grupo Nagar

KÜME elo velis
explaciet is maionem
ius ut omnim esti as
et laccum id modit,
toritate mi, solum
natur ab id mosa
doluptate nimi.



El equipo
multidisciplinar que
ha intervenido en el
proyecto Kúme.



Grupo Nagar

Arquitectura y diseño interior de restaurantes

Hoy toca centrarnos en los restaurantes, pero desde el punto de vista de los arquitectos, diseñadores de interiores y decoradores, capaces de dar vida a un local vacío y transformarlo en un lugar donde te apetezca pasar un buen rato y además compartir la experiencia con pareja, amigos o familiares.

Un restaurante debe hacerte sentir cómodo. ¡Si las paredes de muchos restaurantes hablasen! En algunos se han discutido asuntos de estado e importantes negocios (que pregunten a las paredes de Horcher o Zalacaín). Incluso en los reservados de un restaurante (Arahy), se refugió un presidente del Gobierno antes de presentar su renuncia ante el Parlamento. Pero ¿qué proceso se sigue para poner en marcha un proyecto integral en un espacio que finalmente será un restaurante?.

Nacho García es el CEO del Grupo Nagar, una empresa fundada hace 55 años que abarca varios departamentos independientes, cada uno especializado en un área

distinta. Cuentan con los mejores profesionales que dan solución a las necesidades de sus clientes. Además, están volcando toda su experiencia en la restauración y la hostelería. De hecho, Nacho nos comenta: *"Realizar restaurantes donde la gente pueda disfrutar, en un espacio ejecutado por nosotros, nos llena de satisfacción"*

El propio Nacho nos explica el proceso que se sigue para poner en marcha un proyecto de restauración: *"El proceso normal de cualquier proyecto es el siguiente: una vez visto el espacio, se estudia con el equipo de arquitectura el estado técnico del local en cuanto a licencias, estructuras y permisos administrativos. Además, hay que conocer más en profundidad los interiores, el tipo*

DECORACIÓN de espacios Grupo Nagar

de rehabilitación que llevará el espacio y las posibilidades y debilidades del lugar”.

Otro paso importante es encontrar un buen equipo, como nos apunta Nacho: *“Hay que elegir a los mejores interioristas que sepan captar la idea del cliente, teniendo en cuenta que, para muchos, este puede ser el proyecto de su vida y así se debe tratar. Para nosotros, es fundamental esa primera conexión con el cliente, escuchar sus necesidades y adaptarnos a ellas. Tenemos que crear soluciones prácticas, duraderas y acogedoras. En definitiva, nos ponemos a su disposición en todo el proceso, con los mejores medios técnicos y humanos para acertar con la propuesta y realizar un*

proyecto satisfactorio”.

En un proyecto de este tipo, el equipo de Arquitectura de interior desarrolla planos, renders y muestras de materiales que se ponen en común con el cliente, desarrollando el proyecto que más tarde se convertirá en realidad y dará servicio a muchos usuarios que podrán disfrutar de la gastronomía del restaurante en un ambiente acogedor y distendido, sintiéndose como en casa.

Le hemos pedido a Nacho García que nos explicara tres proyectos diferentes que hayan realizado en la Comunidad de Madrid, y ha destacado tres con estilos totalmente distintos.

Dentro del restaurante efímero KUME encontrábamos varios espacios con decoraciones muy diferentes.



Restaurante KUME

Comenzamos por el último finalizado, un proyecto efímero que se realizó hace unos meses dentro de la Feria MIAD (Madrid inside art & design) en la plaza de toros de Las Ventas, Madrid. Una cita anual que reúne a profesionales del mundo de la arquitectura y el interiorismo, en un espacio emblemático en el centro de la capital.

Nacho García recuerda aquella experiencia: *“Nosotros, además de participar en la construcción del espacio efímero de la exposición, tuvimos la suerte de participar junto a Huëst y el estudio de interiorismo Nothing Interiorismo en el restaurante KUME. Se creó desde cero un espacio habitable y acogedor dentro de la plaza, donde solamente existían los pasillos de los tendidos. Levantamos paredes, hicimos particiones, dobles alturas, un reservado con un encanto especial de la mano de César Berlana de @CONN_studio, y espacios acogedores donde poder tomar un aperitivo o comer después de visitar la exposición. Un lugar donde estar, conversar y comer bien, ¡y tan bien! Porque el catering fue servido por “La Chalota Catering”. Pero lo más curioso era ver la cara de sorpresa de todos los que visitaban el espacio; miraban para arriba, hacia un lado y el otro, asombrados,*



sin percibir que estaban en los pasillos de una plaza de toros, apreciando el trabajo de muchos profesionales que durante 20 días levantamos de la nada aquel espacio que durante la Feria se convirtió en un restaurante real. Este ha sido, sin duda, un proyecto en el que hemos aprendido mucho porque improvisar en tan poco tiempo este espacio ha sido una gran aventura. Por eso, no quiero dejar de agradecer a Miguel Abellán, director de Asuntos Taurinos de la Comunidad de Madrid, la apuesta personal que hizo para sacar a la luz este precioso restaurante. También me gustaría aprovechar para agradecer a otros estudios de interiores, como MRGO Arquitectos y Lorna de Santos, por permitirnos trabajar junto a ellos en sus proyectos de interiorismo”

La barra principal de KUME es una impresionante obra de arte tallada artesanalmente en madera maciza.

Debajo, Nacho García, CEO del Grupo Nagar



Casa Lucio: renovando un clásico.

Con más de 50 años de historia, Casa Lucio es un lugar emblemático de Madrid. Hace unos años, Lucio decidió realizar un lavado de cara en su espacio. El Grupo Nagar, junto con el arquitecto Javier Perosanz, actualizaron las estancias y le dieron un aire más actual sin perder la esencia de tantos años.

Nacho García nos explica las dificultades de este proyecto: *“El reto fue, como bien nos indicó su propietario, rehabilitar el espacio como si no hubiésemos tocado nada. Y... ireto conseguido! Cuando volvió a abrir las puertas en septiembre, Lucio nos comentó con su sonrisa astuta: 'Pero, coño... ¡cuánto me has cobrado para dejarlo igual!'”.*



El Babero: como en casa.

Al final del Callejón de Puigcerdà encontramos esta taberna canalla con una barra importante, cocina vista y mesas altas. Un interiorismo industrial que incita a pasarlo bien y disfrutar de una elaborada cocina de mercado con el mejor producto. Pero este local esconde dos plantas en el piso superior que son un auténtico lujo. Los reservados de El Babero, salas acogedoras totalmente aisladas acústicamente y con ventanales al callejón que llenan la estancia de luz natural. En la primera planta, encontramos dos salones independientes que se pueden transformar en uno o en una gran sala diáfana que permite realizar eventos y celebraciones. En la azotea, con capacidad para doce comensales, una amplia terraza, una barra semicircular y baño propio.

“Cuando realizamos estos espacios, pensamos, ante todo, en la comodidad del cliente. La finalidad era construir un entorno en el que disfrutar y sentirse como en casa. Estuvimos dirigidos por la arquitecta Ana Cortina y la combinación fue exitosa, pero te debo reconocer que en este proyecto encontramos muchos imprevistos debidos, principalmente, a lo que el edificio ocultaba en su estructura”.



Agustín López,
CEO del estudio Huést.



Huést ha diseñado piezas
únicas para el espacio KUME.

Huést: mobiliario a medida.

Huést va de la mano del Grupo Nagar en multitud de proyectos. Es una marca emergente en el diseño y fabricación de mobiliario y espacios exclusivos. Destacan por un enfoque innovador y por su dedicación a la calidad y la personalización. Utilizan multitud de materiales, como solid surface, maderas, metales, resinas, plásticos, para crear piezas de mobiliario funcionales y visualmente impresionantes, que se integran perfectamente en cualquier espacio, ya sea interior o exterior.

Agustín López, CEO del estudio, nos explica más en profundidad la filosofía de la empresa y sus métodos de trabajo: *“Nos comprometemos a producir mobiliario y ambientes de alta calidad con un diseño vanguardista y funcional. Para ello, utilizamos procesos avanzados de transformación, asegurando resultados de productos resistentes y visualmente atractivos. La personalización es un pilar fundamental en Huést, permitiendo a nuestros clientes adaptar cada elemento a sus necesidades específicas, garantizando así que cada pieza sea única y se ajuste perfectamente a su estilo y espacio. La colaboración es una prioridad para nosotros y trabajamos estrechamente con arquitectos y diseñadores para desarrollar proyectos únicos. En el caso del grupo Nagar, ha resultado un éxito en proyectos residenciales y comerciales excepcionales, ofreciendo juntos soluciones inte-*

grales que combinan estética, funcionalidad y sostenibilidad. El Grupo Nagar tiene sede en Madrid y nosotros en Barcelona; de este modo, cubrimos todo el territorio nacional ofreciendo un servicio rápido y efectivo. Además, nos comprometemos no solo con la innovación y la calidad, sino también con la sostenibilidad. Empleamos materiales y procesos que minimizan el impacto ambiental, asegurando que cada pieza no solo enriquezca los espacios, sino que también respete el medio ambiente, alineándose con nuestros valores de responsabilidad social y ecológica”.

El grupo Huést también participó en la construcción del restaurante efímero, y Agustín López nos cuenta como fue la experiencia: *“Gracias a la colaboración con el grupo Nagar y con Nothing Studio, fue todo un éxito. Juntos desarrollamos un concepto que no solo respetaba el espacio histórico, sino que también introducía elementos modernos y funcionales. Este proyecto no solo destacó la capacidad técnica de ambos equipos, sino que también subrayó su compromiso con la calidad y el diseño”.*

HUÉST
Fenosa, 27. Martorelles, Barcelona.
Teléfono: 937 548 421
www.huest.es

GRUPO NAGAR
Polígono Urtinsa II, C. Físicas, 52.
Alcorcón, Madrid.
Teléfono: 914 508 823
www.gruponagar.es

DELICATESSEN
del obrador:
Obando



Picos Obando “Made in Utrera”

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.



siglo- en Utrera. Víctor Obando, director de Producción de la firma y hermano de Jaime, ambos al frente de la segunda generación en el negocio, confiesa: *“Seguimos haciendo pan porque somos panaderos por vocación, porque lo llevamos en la sangre y porque estamos muy orgullosos de ello”*. Víctor confiesa que cada mañana: *“Necesito oler y tocar las masas, ver cómo han fermentado, vigilar las masas madre, controlar los reposos, los puntos de horneado, eso que es*

en los hogares a través de los supermercados. Una regañá negra, The Dark, desarrollada prácticamente en exclusiva para decorar con un llamativo contraste de color las blancas ensaladillas, las Láminas de Pan para emplatar las anchoas, las hojas de pan para dipear o la última incorporación, las Cucharas de Pan, que, como puntualiza Fernando: *“Es una pequeña pieza ovalada en formato bocado, ideal para, entre muchos otros usos, los canapés. Su alto contenido en AOVE les permite conservar su textura crujiente, facilitando los tiempos de producción en grandes eventos o en pequeñas celebraciones en casa, ya que podemos preparar nuestros pinchos con antelación sin temor a que se reblandezcan”*.

En definitiva, una muestra más de la riqueza y diversidad de nuestro país y de los tesoros que esconden nuestros pueblos, que con pasión y buen hacer llegan cada vez más lejos, aportando valor y prestigio a la marca España y a nuestra gastronomía.



El uso de ingredientes de primera calidad hace del pico utrerano un producto idóneo para acompañar cualquier creación gastronómica.

Hace apenas una década, Obando era una panadería más en un pueblo de Sevilla. Sus piezas de pan se vendían en Utrera y en alguna localidad limítrofe de la campiña sevillana. En 2024, sus picos y regañás están presentes en 20 países de 4 continentes, en numerosos restaurantes con Estrellas Michelin y en cientos de supermercados en todo el país. ¿Cuál es la clave de este fenómeno? Jaime Obando, director general de Panadería Artesana Obando, lo tiene muy claro:

“Calidad, respeto a la tradición local y familiar, y saber escuchar al mercado para innovar permanentemente en todo lo que te demanda”.

Pero a pesar del éxito de los picos y regañás a nivel nacional e internacional, hoy en día, en Obando se siguen encendiendo sus hornos cada madrugada para elaborar molletes, bollos o vienas, que siguen repartiendo -ya no con la burra Catalina como en los inicios de su actividad allá por los años 60 del pasado

Hojas de Pan.
Las regañás más finas, crujientes y delicadas

Cucharas de Pan.
Su forma, textura y resistencia las hacen ideales para acompañar cualquier plato

la base de todo, nos da un conocimiento extraordinario que después aplicamos a nuestros picos y regañás”.

La última clave es la innovación. Panadería Obando siempre ha estado muy en contacto con la alta restauración, área liderada por Fernando Buendía, director comercial de la firma. De esas conversaciones con los cocineros más creativos del país han surgido nuevos formatos que después se han consolidado



www.panaderiaobando.com



Juan Manuel Benayas está al frente de este negocio familiar



La Carbonería 90 años dando la brasa



Desde 1934 lleva esta mítica tienda de la capital de España, generando amor por el fuego, por calentarse o cocinar a la brasa. Ahora es la tercera generación la que está al frente de un negocio con una gran evolución.

Ha pasado casi un siglo desde que Manuel Benayas Cabrero decidió dejar Santa Cruz de Retamar, un pueblecito de Toledo, para emprender la aventura de montar una carbonería en Madrid.

Los tiempos han cambiado muchísimo. Cuando Manuel comenzó con su negocio, allá por el 1934, casi todo el mundo, o bien se calentaba con carbón mineral o encendía el fogón para cocinar. En la mayoría de las casas las dos cosas se hacían con carbón, el gas era un privilegio de las familias pudientes.

El abuelo Benayas tuvo que dejar el negocio por problemas de salud y con tan solo catorce años tuvo que coger las riendas del negocio, el pequeño de la familia, Manuel Benayas Cabrero, el cual se mantuvo al frente del negocio durante décadas hasta su jubilación.

Del mismo modo, el actual propietario, Juan Manuel Benayas, con tan solo 16 años, ya compaginaba sus estudios con el trabajo en la carbonería, un oficio poco valorado e incluso denostado por los que no conocen todo lo que hay detrás de esta profesión.

Benayas es experto en todo tipo de cocinas, ahumadores y parrillas de carbón.



90 años de historia que dan para mucho. Han sobrevivido a una Guerra Civil (en la cueva de la tienda se refugiaba la gente durante los bombardeos), a una postguerra donde se fiaba el carbón a la gente para poder calentarse o a la última pandemia, donde con su servicio de entregas a domicilio, llevaron carbón a multitud de restaurantes para sus "delivery" o a los propios aficionados a la barbacoa que se quedaron atrapados en sus casas con el estado de alarma.

Pero sin duda, el secreto de sobrevivir noventa años "dando la brasa" es la calidad de atención a sus clientes, que terminan por convertirse en amigos de la casa,

como a su vez a sus proveedores que siempre están reservando lo mejores productos para La Carbonería. A todo esto, hay que sumarle un *halo* o una especie de *bendición* que tienen los combustibles de esta tienda para los restaurantes que trabajan con ellos, la mayoría se convierten en longevos locales (quizás sea magia o quizás sea que los mejores buscan los profesionales más

competentes, los mejores ingredientes y los mejores combustibles).

El presente de la carbonería pasa por la gestión de Juan Manuel Benayas, el cual supo ver que el futuro pasaba por la gastronomía, en el floreciente futuro que tenía el cocinar con leña o con carbón. Como aficionado a la cocina con fuego empezó a divulgar todas las virtudes que posee este tipo de cocina, su conocimiento y pasión le llevó a publicar cinco libros y a varias temporadas de

«El secreto de sobrevivir noventa años "dando la brasa" es la calidad de atención a sus clientes»

televisión en Canal Cocina, entre otras muchos proyectos. Benayas (Barbacoaman) viaja por medio mundo buscando nuevos productos y aprendiendo de los mejores maestros de la cocina a la brasa, fundamental para luego poder dar ese pequeño truco a sus clientes, ese "tip" que luego marcará la diferencia en una receta, en un plato o en el uso del fuego.

La pasión y las ganas de hacer bien las cosas marcan el futuro de una cuarta generación que ya está en marcha. Un relevo generacional que comienza aprendiendo que los valores por la calidad, el trabajo bien hecho y la calidad humana deben de ser la bandera de esta mítica tienda de combustibles, también conocida por la tienda del fuego o *Fuegomarket. ¡Larga vida!*



Haya, olivo, encina, roble americano, naranjo, manzano... Benayas recomienda la mejor leña para cada uso.



www.lacarboneria.es



La morcilla de Burgos es un embutido tradicional de la región, reconocido por su sabor único y su textura suave. Una historia que se remonta cientos de años, habiendo sido parte fundamental de la cocina castellana

IGP Morcilla de Burgos

Pero para que realmente estés seguro de que lo que estás comiendo es auténtica morcilla de Burgos, en el año 2018 se creó la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Morcilla de Burgos, con el objetivo de proteger y promover la calidad y autenticidad de este producto tan emblemático de la región. Esta denominación garantiza que las morcillas que llevan su sello cumplen con los estándares de producción y calidad establecidos, preservando así la tradición y el prestigio de este producto gastronómico

La IGP Morcilla de Burgos no solo defiende las cualidades organolépticas del producto, sino que es también el salvoconducto para la generación de riqueza, cultura, tradición, industria, turismo y empleo del sector cárnico que apueste por el amparo de esta IGP Morcilla de Burgos.

¿Qué ingredientes lleva la auténtica IGP Morcilla de Burgos?

La IGP Morcilla de Burgos es un producto cárnico obtenido mediante embutido y posterior cocción, en cuya elaboración se utiliza cebolla horcal, manteca o sebo, arroz, sangre, especias y sal. Precisamente, uno de estos ingredientes le aporta una característica diferencial que le ha llevado a obtener la IGP: la cebolla horcal.



La cebolla horcal otorga a la morcilla de Burgos su particular olor y sabor crujiente.

Tres platos con morcilla de Burgos:

La morcilla de Burgos está rica en todas sus versiones, frita o a la barbacoa, está presente en todas las cocinas y es fuente de inspiración para numerosos chefs que así lo han plasmado en decenas de recetas.



FLOR DE QUESO
en cucurucho de carbón vegetal con emulsión de pimiento de piquillo con IGP Morcilla de Burgos, viruta de queso de oveja de Burgos y crumble de IGP Morcilla de Burgos con láminas de bronce. De Santiago Mohedano



BUÑUELO
de IGP Morcilla de Burgos frita, yema curada y pan frito. Del chef Miguel Cobo



A LA PARRILLA
IGP Morcilla de Burgos a la parrilla con membrillo en dos texturas y uva africana. Del chef Quique Ikebana.

MUCHAS RAZONES PARA TOMAR IGP MORCILLA DE BURGOS

Es un **superalimento**, concepto que se ha generado en los últimos años para catalogar a los alimentos que proporcionan varios beneficios en la salud de los individuos, posee importantes concentraciones de vitaminas (B1, B3, B6, B12, E), así como minerales: hierro y zinc.

Bajo contenido en azúcares (sin azúcares añadidos)

Menos riesgo de padecer anemia

Sin lactosa, sin gluten, sin aditivos y sin conservantes ni colorantes

Ayuda a la formación de músculos (fuente de niacina y zinc, ayuda a tu sistema inmunitario)



SIN LACTOSA



SIN CONSERVANTES NI COLORANTES



SIN ADITIVOS



SIN GLUTEN



SIN AZÚCARES AÑADIDOS



Y recuerda: sólo la auténtica Morcilla de Burgos lleva la etiqueta de Indicación Geográfica Protegida

www.igpmorcilladeburgos.es

Alcachofas de Tudela

Una joya culinaria que destaca por su sabor delicado y su textura tierna, resultado de un cultivo tradicional y cuidadoso. Fundamental en la cocina navarra, se ha convertido en un ingrediente imprescindible para chefs y gourmets.



La planta de la alcachofa es propia de los climas templados. Considerada como una evolución del cardo, se cree que su origen proviene del norte de África o de Egipto y tanto griegos como romanos las consumieron en abundancia concediéndoles propiedades digestivas y estimulantes. En la península ibérica, durante la época de la dominación árabe, su cultivo arraigó fuertemente en la cuenca del Ebro. Con el tiempo y los procesos de selección de los agricultores, se consigue la variedad *Blanca de Tudela*, que posee unas características singulares en sabor y textura.

CORAZONES DE ALCACHOFA de la variedad Blanca de Navarra. No les añadimos ningún acidulante, porque respetamos su sabor.

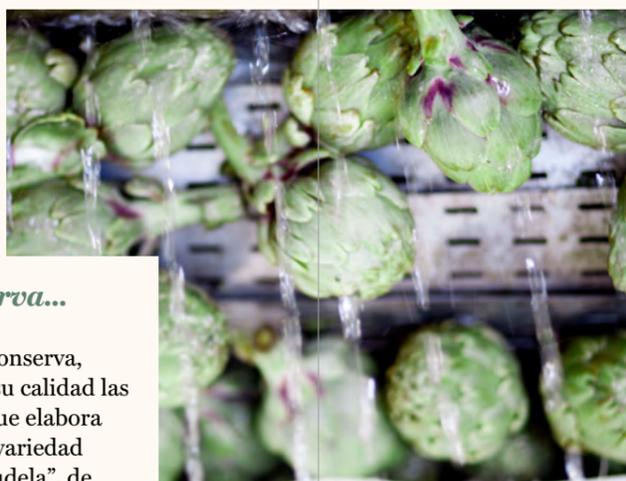
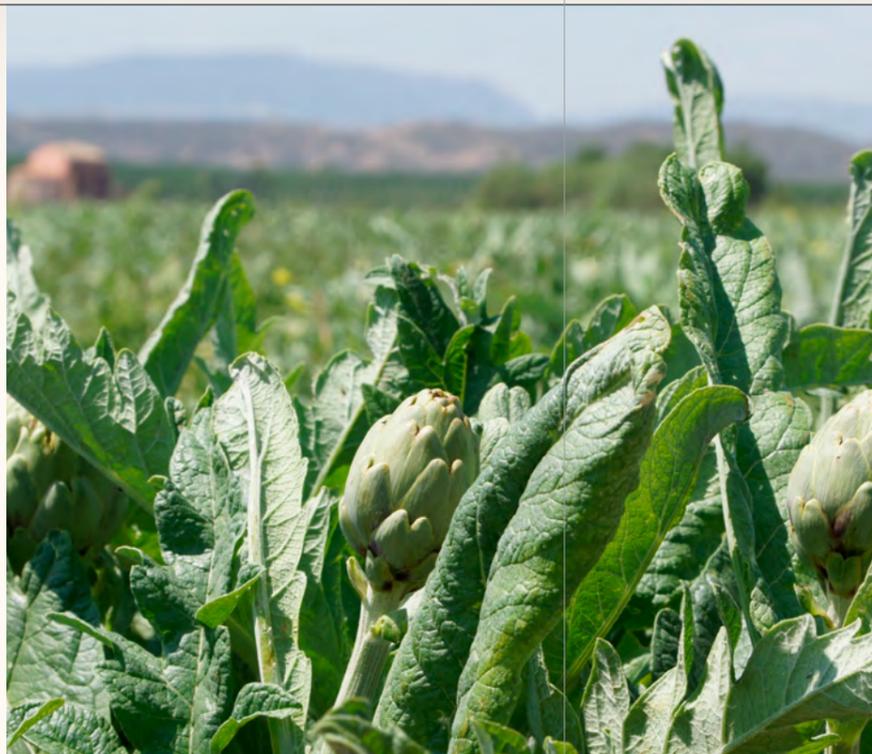


La alcachofa en conserva...

Dentro de las alcachofas en conserva, hemos querido destacar por su calidad las de La Catedral de Navarra, que elabora únicamente alcachofas de la variedad "Blanca de Tudela", de forma redondeada y hojas cortas, acogidas a la Denominación de Origen.

Se recogen manualmente en el campo y se envasan el mismo día de su recolección, para conservar todas sus propiedades. Una vez en planta, se seleccionan y pelan también de forma manual para reservar únicamente la zona más tierna.

Conviene destacar que durante el proceso de conservación no se les añade ningún acidulante, para respetar totalmente su sabor. La Catedral de Navarra elabora



corazones de alcachofa de sabor natural, suave textura e inigualable calidad.

Curiosidades

La alcachofa carece prácticamente de grasas y contiene un contenido considerable de hidratos de carbono y proteínas, además de cinarina, un ácido que aumenta la producción de bilis, facilitando la depuración del hígado.

Consumo

La alcachofa puede consumirse frita, cocida, como ingrediente de la célebre menestra, con almejas o con jamón. Mil formas de cocinarla y todas igualmente exquisitas. En GastroPlanet, hemos escogido dos recetas para preparar con este productazo.

www.lacatedraldenavarra.com

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 PARA 4 PERSONAS:

20 alcachofas
1 vaso de vino blanco
1 diente de ajo.
Perejil picado
1 cucharada de harina
4 cucharadas de aceite de oliva.
12 almejas.

ELABORACION:

Picar el ajo y echarlo junto con el aceite a una cazuela ancha y de poca altura. Será lo más apropiado para evitar que las alcachofas queden apelmazadas. Cuando el ajo comience a freírse, añadir rápidamente la harina sin dejar de remover. Inmediatamente después, verter el vino blanco. Cuando rompa el hervor, colocar cuidadosamente las alcachofas en la salsa y dejar cocer 2 minutos. Pasado este tiempo, sumergiremos también las almejas justo hasta que se abran. Rematar con perejil picado.

TRUCO: Es muy importante manipular las alcachofas con delicadeza. Evitaremos las cocciones largas y las cocinaremos a temperatura suave, de esta forma, conservarán su delicada textura y nos quedarán enteras.



ALCACHOFAS EXTRA LC "A LA IMPORTANCIA" EN SALSA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

• 1 Tarro de alcachofa Extra LC
• Aove LC
• Harina
• Huevo batido
PARA LA SALSA:
• 50 gr Aove LC
• 25 gr ajo picado
• 250 gr cebolla picada
• 100 gr almendra tostada
• 50 cl vino blanco
• 1 litro de agua
• 1 Pastilla de caldo de ave
• S.C sal

ELABORACION:

Abrimos nuestro frasco de corazones enteros de alcachofa LC y los rebozamos, freímos y reservamos. Elaboramos la salsa rehogando el ajo y la cebolla en aceite para, a continuación, añadir la almendra y posteriormente el vino blanco. Reducimos a seco, añadimos el agua y la pastilla de caldo de carne para cocer tapado durante 15 min. Trituramos y colamos. Terminamos poniendo la salsa en una cazuela y le añadimos las alcachofas rebozadas. Aplicamos un ligero hervor para unificar bien los sabores, ponemos a punto de sal y espesor con fécula de maíz al gusto. Emplatamos los corazones de alcachofa sobre una base de salsa y decoramos con unas láminas de almendra.

DELICATESSEN
gourmet



Los quesos de Flor de Queso, con denominación de origen, son el lienzo perfecto para su técnica única de raspado.

Flores de queso

Un bocado sorprendente

Descubrir algo sorprendente que fascine a los demás es una tarea complicada. Hace unos años, un emprendedor registró una "flor de queso", unas finas láminas de queso dentro de un cucurucho en forma de flor. Pasado el tiempo se han hecho imprescindibles en cualquier fiesta o evento que se precie.

Santiago Mohedano, más conocido ahora como "El Jardinero de los Quesos", registró en agosto de 2020, en la Oficina Española de Patentes y Marcas, un formato de presentación para los quesos que los convierte en un producto único en el mercado.

Santiago ha seleccionado la mejor materia prima, quesos nacionales artesanos, uno de cada una de las 17

Comunidades Autónomas, y de distintas variedades de leche como oveja, cabra, vaca y burra, quesos que él mismo afina para conseguir la maduración perfecta de cada queso. Con cada uno de ellos prepara sus *Flores de Queso* y todos llevan la bandera de su Comunidad en la etiqueta, añadiendo más valor al producto local.

El queso es ideal para cualquier momento



Santiago Mohedano ha conseguido que no falte ningún evento sin sus Flores de Queso.

del día, y Santiago Mohedano y su equipo, han conseguido demostrar que el queso puede ser presentado de una manera diferente y original. Para ello, han creado distintas variedades que se presentan en conos de diferentes sabores, gotas de Aove con esencias que forman la palabra F-L-O-R y emulsiones caseras

eventos internacionales: Embajada de El Salvador, residencia Embajador Británico, una cena de gala en Montenegro ó maridajes de *Flores de Queso* y cervezas en Dublín.

Aparte de su llamativa presentación las *Flores de Queso* se maridan con muchas

"No sé cuál será la receta de la Felicidad, pero Queso lleva seguro"

que componen la palabra Q-U-E-S-O. De esta forma, pueden crear en un evento en directo, hasta 300 variedades diferentes, dejando a los afortunados que las disfrutan maravillados.

Desde su creación, han realizado eventos a nivel nacional por toda la península como el Gran Premio Formula 1 en Montmeló, el Open de Tennis, el Open de Golf, el Palco Presidencial Civitas Metropolitano Atlético de Madrid, en la Celebración Real Madrid C.F., en Four Seasons Madrid, en Ushuaia (Ibiza), Alcázar de Sevilla, Casa Batlló, Guggenheim, Palacio Euskalduna y WAH entre otros.

En eventos MICE han trabajado con Airbus, Banco Santander, BMW, American Express, BEON... Además de haber podido participar en diferentes

bebidas diferentes: vinos, cervezas, vermut, espumosos, olorosos y un sinfín de posibilidades.

Santiago Mohedano nos confiesa: *"Nos define nuestra locura de innovar y realizar acciones personalizadas y diferentes para nuestros clientes, así como esa chispa especial que hace que transmitamos, a todos los que nos conocen en cada evento, la emoción de disfrutar y recordar los sabores de su infancia. A día de hoy, Flores de Queso se ha convertido en referente de la innovación en el mundo de los eventos, aportando una experiencia única e inolvidable para darle un toque original. Por eso, al ver la alegría y sorpresa de quien lo disfrutan, llegamos a la conclusión de llevar nuestro lema por bandera: «No sé cuál será la receta de la felicidad, pero queso lleva seguro».*

Mail: info@floresdequeso.com
Teléfono: 622 345 445

www.floresdequeso.com



FLORES DE QUESO
Cheese Flowers

SELECCIONES
de paladar

ESPECIAL *Patatas Bravas*

Los orígenes exactos de las patatas bravas son difíciles de rastrear con precisión, ya que su popularidad se ha extendido por toda España y ha dado lugar a numerosas variaciones regionales. Sin embargo, la mayoría de los historiadores gastronómicos coinciden en que este plato se originó en la región de Madrid, durante la primera mitad del siglo XX.

En sus inicios, las patatas bravas eran simplemente patatas cortadas en dados y fritas, servidas con una salsa de tomate ligeramente picante. Con el tiempo, esta receta básica fue evolucionando y cada chef y establecimiento comenzó a agregar su toque personal, lo que dio lugar a una amplia variedad de versiones de este plato emblemático.

El chef José Luis Martínez con sus patatas bravas.



Las patatas bravas, ese plato emblemático de la cocina española que despierta pasiones y debate entre los amantes del buen comer, tienen una historia tan rica como su sabor. Una combinación básica pero irresistible: patatas crujientes y una salsa picante y sabrosa. Un aperitivo que ha conquistado el paladar de generaciones de comensales que no puede faltar en una barra que se precie.



Entrevista con el chef *Sergi Arola*

Cuando me puse a pensar en locales con las mejores patatas bravas enseguida me vino a la cabeza Sergi Arola. El famoso chef revolucionó las barras creando una cocina canalla, con platos tan fantásticos como sus famosas bravas, unos preciosos cilindros de patata con una impresionante salsa que aún recuerdo con placer.

La vida de este chef, rockero y motero, ha cambiado mucho desde que se cruzó en su camino la que ahora es su mujer. Sergi reconoce que se encuentra tranquilo y feliz y muy aclimatado a la vida Chilena. Desde allí ha contestado unas cuantas preguntas de GastroPlanet.

GP: LO PRIMERO QUE NOS GUSTARÍA ES QUE NOS PUSIERAS AL DÍA DE TU VIDA

SA: No paro de trabajar con varios proyectos televisivos, un programa con el que recorro Chile buscando la mejor gastronomía y ahora soy jurado de Top Chef Chile. Sigo trabajando también como consultor con múltiples restaurantes: "Arola" y "LAB by Sergi Arola" (1* Michelin) en el resort Penha Longa, en Sintra, Portugal, e "Itola", un bar de tapas, en el hotel W en Navarra. También tengo "Lola Tapas Bar by Arola", un bar de tapas ubicado en el casino Monticello, 57 kilómetros al sur de Santiago de Chile.

GP: ¿HAS SIDO CONSCIENTE, CON EL PASO DE LOS AÑOS, QUE FUISTE UNO DE LOS PRECURSORES DE LA COCINA "CANALLA"?

SA: He tenido la suerte de vivir un movimiento gastronómico muy importante y me siento feliz y muy honrado. Pero prefiero no mirar atrás. Vosotros sois los que tenéis que juzgar mi carrera.



El chef Sergi Arola triunfa en la edición chilena de "Masterchef"

GP: RECUÉRDAME COMO ERAN ESAS BRAVAS

SA: Estas bravas nacieron en el 2003, con el Arola recién inaugurado en Barcelona. Quería reivindicar las Tapas españolas, con una cocina más refinada, pero con un punto "canalla". Me inspiré en la cocina japonesa, la que se come con dos dedos... ¿Y Porqué no unas patatas bravas así, para comer con los dedos? Ese fue el punto de inicio de esas patatas cilíndricas con la salsa dentro, ideales para compartir.

GP: ¿ECHAS DE MENOS UNA CAÑA Y UNAS BRAVAS?

SA: No las echo de menos porque en Lola Tapas Bar tenemos las bravas y tiramos bastante bien las cañas de cerveza. Cuando tengo nostalgia de la cocina española me paso por aquí. Aunque como te comentaba estoy muy bien aclimatado en Chile y disfruto mucho de una buena parrillada y un fantástico vino Carmener del Maule chileno.

Patatas bravas tradicionales:

Hemos realizado una lista con nuestra patatas bravas favoritas y algunas que, aunque no siguen los “dogmas tradicionales”, destacan por su originalidad o sabor. Tenemos dos que nos gustan especialmente dentro de las tradicionales:



Docamar • Madrid

Estas patatas bravas se encuentran entre mis favoritas de Madrid. Tal y como conocemos hoy en día la taberna, se mantiene desde el año 1927. El nombre le viene al juntar las primeras sílabas del fundador de la empresa familiar Donato Cabrera Martínez y del primer bar de la familia: el Bar Donato (en la calle Galileo. Una taberna castiza de vermut y tertulia). Aquella taberna se quedó pequeña y el día del Padre de 1963 Jesús, el mayor de los tres hijos de Donato, abrió este Docamar. Actualmente es Raúl Cabrera, nieto de Donato y sobrino de Jesús, quien está al frente del establecimiento, convertido ya en un clásico de las tapas madrileñas.

Alcalá, 337. Madrid
Teléfono: 913 678 317 • www.docamar.com

La Raquetista • Madrid

Este pequeño restaurante es otra aventura de los hermanos Aparicio (Javier, el chef, y Paco) que también regentan la Cachivache Taberna y Salino. El nombre viene en honor a su abuela, una gran aficionada a las raquetas. Aquí encontramos una buena selección de la mejor materia prima elaborada con un punto de sofisticación donde podemos degustar una exquisita ensaladilla rusa de bonito, con atún en escabeche, un ceviche de navajas “José Peña” y por supuesto sus patatas bravas (para mí unas de las mejores de la ciudad) con una salsa con su punto exacto de picante y con una patata casi perfecta de punto. En la barra también puedes pedir el pastrami de parpatana de atún rojo, los buñuelos de bacalao con salsa vizcaína o el humus de cilantro y lima, cous cous sirio y pistachos.

Dr. Castelo, 19. Madrid
Teléfono: 918 311 842 • www.laraquetista.com



El Mesón de Gonzalo • Salamanca

Es uno de nuestros restaurantes imprescindibles cuando visitamos 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, luego Gonzalo padre y desde el 2010 Gonzalo hijo. 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. Sus bravas llevan un fondo de tomate sobre el que se depositan las patatas fritas con su punto de sal. Con el sifón preparan una salsa mahonesa con las que las cubren y por último y para darle un poco de color un poquito de cebollino picado.

Plaza del Poeta Iglesias, 10. Salamanca
Teléfono: 923 217 222 • www.elmesondegonzalo.es

Cumpanis • Aranda de Duero

Cumpanis, es el nombre de uno de los mejores restaurantes de Aranda de Duero (1 Sol Repsol) regentado por una pareja dentro y fuera del restaurante, David en cocina y Pilar en sala. Muy similar a las de Sergi Arola, su secreto es utilizar una patata de calidad. Las limpian, las tornean, las vacían y las confitan. Después las fríen a mucha temperatura para que se doren y las rellenan con una salsa brava que elaboran ellos mismos a la que añaden alioli.

Pl. Constitución, 2. Aranda de Duero, Burgos
Teléfono: 660 079 176
www.cumpanis.es



El Santo • Alicante

El restaurante *El Templo* de Ángel García es ya una institución en Alicante. Un local especializado en carnes premium que ha conseguido llamar la atención de los gastronomos y foodies. Justo al lado de este local han abierto también *El Santo*, un local más informal con una carta más “canalla” donde puedes encontrar una gran variedad de quesos (hay 35 quesos europeos diferentes), embutidos españoles e italianos y algún plato, tanto fríos o calientes, aunque también puedes terminar con una buena chuleta a la brasa.

Aquí las bravas son muy originales. Realizan una especie de buñuelo con patata asada que preparan en el horno de brasa y que después fríen. Lo acompañan con dos tipos de salsas: la salsa brava tradicional y otra de mahonesa de jalapeño. En Alicante es muy habitual que las bravas vayan con dos salsas.

Periodista Pirula Arderius, 3. Alicante
Teléfono: 965 145 095 • Instagram: [elsantobytemplo](https://www.instagram.com/elsantobytemplo)



La Qualité Tasca • Madrid

María y Marcos son los dueños de este coqueto restaurante en la bulliciosa calle de Ponzano. Han sido pioneros en apostar, desde hace muchos años, por productos locales (principalmente del Bierzo), por comida reconfortante y también de aprovechamiento. Su cocina es casera y muy concienciada con la tradición y el medioambiente.

En su carta platos de cocina tradicional que se mezclan con algunos más originales como el “arroz de botillo del Bierzo con chipirones de Sada” o el “Micuit de foie-CUIT, con frixuelos y plátano de Canarias caramelizado”.

Sus patatas bravas son especiales. Utilizan patatas baby a las que realizan una doble cocción, llevan salsa maragata y un velo de papada ibérica por encima. En el 2022 fueron subcampeones en el concurso de **Las mejores Bravas del Mundo**

Ponzano, 48. Madrid
Teléfono: 683 510 538 • www.lequalitetasca.com



Santerra • Madrid

Santerra del chef Miguel Carretero (1* Michelin) tiene desde hace tiempo su versión más canalla en esta *neotaberna* de la calle Ponzano. Aquí vas a encontrar la mejor croqueta de jamón del mundo, el mejor bocadillo de autor y también las mejores patatas bravas, ganadoras en la XXII edición de Madrid Fusión. En la Neotaberna te sirven unas bravas muy poco tradicionales. Aquí la patatas se cortan en cuadraditos muy pequeños, se fríen y la salsa brava con chorizo picante asturiano y lo terminan con una salsa alioli de chipotle. Así tienen un toque de salsa brava pero también de alioli.

Ponzano, 62. Madrid
Teléfono: 919 070 415 • www.santerra.es/neo-taberna



Mil Sabores • Córdoba

Siempre es un lujo poder probar la cocina canalla o más informal de un 3* Michelin. Si vives o pasas por Córdoba lo tienes fácil, vas a encontrar las patatas bravas de Paco Morales (Rte. Noor. 3* Michelin. Córdoba) en el puesto “Mil Sabores” del Mercado de la Victoria que reúne cocina tradicional, de la tierra, recetas de la provincia

Aquí vas a encontrar las patatas bravas que su gran secreto es que primero pochan la patata y luego la da un toque final de frito para que quede crujiente por fuera y blandita por dentro. La acompañan de una salsa casera con un poco de Sriracha.

Paseo de la Victoria s/n. Córdoba
Teléfono: 616 392 571 • www.mercadovictoria.com

Taberna & Media • Madrid

Taberna & Media es el proyecto de José Luis Martínez después de haber trabajado durante años y años bajo el paraguas del grupo Lezama decidió montar su propio local en una de las zonas con más ambiente de Madrid, por detrás del Retiro y junto a tabernas tan emblemáticas como Laredo, Arzábal, La Raquetista o La Catapa. Sus bravas han sido las ganadoras de la primera edición del Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas que se celebra en Palencia.

Utilizan patata agria. La cuecen y la aliñan con sal y aceite de oliva. A continuación, se tritura y cuando está fría se moldea en esfera. Luego la pasan por una tempura muy neutra y la fríen. La salsa es una mezcla entre una salsa brava clásica y la de un mojo picón canario.

Lope de Rueda, 30. Madrid
Teléfono: 918 675 842 • www.tabernaymedia.com



Vuelve Carolina • Valencia

Otro de los restaurantes del chef Quique Dacosta (7* Michelin). Una cocina más informal y viajera en la calle Correos de Valencia. Este elegante local, ideal para ir con amigos, en el que puedes tomarte un cóctel, escuchar música o probar su menú basado en los diferentes países, se alzó con las mejores “Patatas bravas creativas” en la última edición del congreso Madrid Fusión. Gonzalo Silla, jefe de cocina del restaurante, prepara unas divertidas bravas. Una receta compuesta por una crema de patata en tempura, salsa brava con chipotle y jamón, un puntito de alioli y una fina lámina de papada ahumada.

Correus, 8. Ciutat Vella. Valencia
Teléfono: 963 218 686 • www.vuelvecarolina.com

La Primera • Madrid

El grupo Cañadio, al que pertenece este restaurante, siempre aparece por algún motivo en nuestra revista: por su exquisita ensaladilla, por su tortilla... por sus patatas bravas.

Me gusta mucho la barra de este restaurante, en la Gran Vía madrileña, ideal para cuando has salido del cine o del teatro y te apetece picar algo después. Su ensaladilla, las croquetas, la tortilla, las rabas, la merluza... todo está rico. A diario confitan la patata (usan el tipo monalisa) en aceite de oliva aromatizado, luego se fríen y las acompañan con tres salsas: una salsa brava parecida al mojo rojo, un poco de barbacoa y un poco de alioli.

Gran Vía, 1. Madrid
Teléfono: 910 520 620 • www.restaurantelaprimera.com





¿Cuál es el secreto de unas patatas bravas de primera?

Natuber, algo más que *patatas*

¿Quién no ha probado alguna vez unas exquisitas patatas bravas? En GastroPlanet te hemos dado alguna pista de donde puedes encontrar este pequeño manjar culinario tan típico de los bares de España y que sube de nivel cuando se emplean patatas frescas y se pochan con el cuidado exacto para que su carne quede tierna por dentro y con un leve crujiente por fuera.

Innumerables recetas se esconden con cada ración, pero siempre comparten un denominador común: patatas cortadas, una buena salsa y el saber hacer en los fogones. Una de las frases más escuchadas en los momentos de ocio en bares y restaurantes es ¡Una de bravas! Pero para poder ofrecer unas patatas deliciosas la materia prima es fundamental.

Por eso hemos escogido como es habitual en nuestra revista el mejor producto. En este caso de la empresa alavesa Natuber,



del **Grupo Somos Hijolusa**, que ofrece al sector **Horeca** un producto **fresco**, sumamente **seleccionado** y de excelente **calidad** que mantiene todo su sabor en el plato.

Porque la mejor patata es la que sabe a patata.

En **Natuber** se recibe la patata de los agricultores, se lava, se pela y se envasa en fresco a través de un proceso automatizado con tecnología punta que permite disponer del tipo de corte que realmente necesita cada cliente. Luego la distribuyen a los



Variedad de cortes



Guarnición



Tortilla



Superfrita



Brava



Panadera



Frita



Ensaladilla



Corte casero

mejores restaurantes, bares y servicios de catering de nuestro país con servicio propio de entrega.

Materia prima de primera calidad, tecnología avanzada y un equipo de profesionales que ponen pasión y dedicación en su trabajo para que solo tengas que preocuparte por cocinarla: eso es Natuber. Y con la garantía de pertenecer al **Grupo Somos Hijolusa**, referente hortícola nacional en el cultivo y distribución de patatas, boniatos, zanahorias, puerros, apio, col, nabicol,

chirivía, palitos de zanahoria y bandejas de surtido vegetal con los que poder preparar auténticos guisos de calidad.

Unas buenas patatas bravas se merecen siempre el mejor producto.



Uzbina 8. Pol. Ind. Jundiz.
Vitoria-Gasteiz (Álava)
Teléfono: 945 214 450
info@natuber.com
www.natuber.com



¿DÓNDE COMEN

los chefs?

Las recomendaciones de

Javi Estévez

La Tasquería, Madrid
1 estrella Michelin. 1 sol Repsol

Callos, mollejas, lengua, criadillas, sesos... Bienvenido al apasionante mundo de la casquería que tan bien domina nuestro chef. Platos que destacan por su sabor intenso y su textura única y que son una parte importante de la tradición culinaria en nuestro país. Aunque ha superado la cuarentena Javi Estévez seguirá recibiendo la etiqueta de "joven chef" seguramente por su actitud, por su sonrisa, por ser amigo de todos, por su talento, por su humildad. Hace años decidió seguir los pasos de su inseparable amigo Francis Paniego y hacer de la casquería su bandera, y la ha llevado a

un nivel difícil de superar, aunque su maestro fue Julio Reoyo del restaurante Villena de Segovia, donde estuvo de jefe de cocina 2 años. Javi ha conseguido que la casquería le pueda gustar incluso a los que jamás pensaron que probarían muchos de los platos tan particulares. Ahora está feliz con su nuevo local (Modesto Lafuente, 82. Madrid) donde va a poder seguir defendiendo la estrella que hace años consiguió y en el que su cabeza de cochinito confitada y frita seguirá siendo el plato estrella. Con Javi Estévez hemos charlado de sus restaurantes favoritos.



“ Antes iba mucho a este restaurante y hace poco he regresado. Para mí una de las mejores barras que conozco. Una cosa loca con esa propuesta de marisco y pescado fresco, con la mejor ensaladilla y con una buena carta de vinos con precios comedidos. Me encanta.”

Un restaurante de BARRA:

Marisquería Rafa
Madrid

Rafa

Narvéez, 68. Madrid
Teléfono: 915 731 087
www.restauranterafa.es



“ Estoy convencido de que este restaurante terminará con las 3 estrellas Michelin. El trabajo que están haciendo Iván y su equipo es increíble y el espacio, la sala y la bodega creo que acompañan a un nivel altísimo.”

Un restaurante con estrella MICHELIN:

Iván Cerdeño
Toledo



Iván Cerdeño
CIGARRAL DEL ÁNGEL

Cigarral del Ángel.
Carretera de la Puebla s/n.
Toledo, España.
Teléfono: 925 223 674
www.ivancerdeno.com





**Un restaurante
para ir en FAMILIA:**
Echaurren
Ezcaray, La Rioja

“ Yo recomendaría el restaurante Echaurren pero el “tradicional”. Es un restaurante maravilloso. Lo ideal es aprovechar y quedarse a dormir y disfrutar de Ezcaray que es un pueblo maravilloso.”



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

 ECHAURREN



**Un restaurante
para ir con
EXTRANJEROS:**
**Taberna
Verdejo**
Madrid

“ Sin duda les llevaría a la Taberna Verdejo. Creo que es un buen sitio para poder “sacar pecho” de la cocina española, con una carta de vinos muy enfocada a los vinos de Madrid y del Marco de Jerez. Sería un acierto seguro.”



General Díaz Porlier, 59
Salamanca
Teléfono: 910 112 248
www.taberverdejo.com

VERDEJO



**Un restaurante
para comer
PESCADO:**

Antonio
Zahara de los Atunes
Cádiz

“ Para uno de pescado me bajaría directamente al Sur, a mi querido Cádiz, al restaurante del hotel Antonio, eso sí, sin olvidarme de Ramón Pipi, En Antonio se trabaja el pescado de una manera única y la calidad del pescado y el marisco es máxima.”



 ANTONIO

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



**Un restaurante
para comer
CARNE:**
Piantao
Madrid

“ Es el restaurante que más he visitado con mi hija, creo que por calidad/precio nunca falla. Piantao Legazpi es un gran restaurante para tomarte una carne y en el que nunca van a fallar.”

 PIANTAO
PARRILLA GASTRONOMICA

Paseo de la Chopera, 69.
Madrid
Teléfono: 659 911 058
www.piantao.es



FERIAS Y CONGRESOS

hemos estado en...

X Premios ACADEMIA ANDALUZA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO 2024

Córdoba fue el escenario de un evento emocionante que destaca la excelencia y el talento que abundan en esta vibrante región del sur de España.



El chef Juan Carlos García está al frente de Vandelvira (Baeza, Jaén) galardonado como **Mejor Restaurante**.

Se han entregado los premios de la AAGT 2024 en Córdoba. Tres días repletos de actividades, a los que han acudido los miembros de la Academia y algunos periodistas, que han culminado con un acto en el salón de actos del rectorado de la Universidad de Córdoba, donde se ha celebrado la ceremonia de entrega.

Los **Premios Andalucía de Gastronomía** se celebran anualmente como parte de la Asamblea General para reconocer a aquellas personas, empresas o instituciones que contribuyen a engrandecer, mejorar o dar significancia al sector gastro-turístico andaluz. En su X edición los galardonados han sido:

- ★ **Mejor Restaurante: Vandelvira** en Baeza, del joven cocinero Juan Carlos García.
- ★ **Mejor servicio de Sala**, también para el restaurante **Vandelvira**, con Laura Ferrer al frente de este cometido (primera ocasión en la historia de los premios que este galardón falla por partida doble en el mismo establecimiento).
- ★ **Mejor difusión gastronómica** para **Andrés Sánchez Magro**, escritor y comentarista gastronómico.
- ★ **Mejor promoción Turística** para **Córdoba es Más**, del área de Turismo del Ayuntamiento de Córdoba.
- ★ **Premio a la mejor empresa agroindustrial** para **Castillo de Canena**, de la familia Vañó.
- ★ **Premio a toda una vida** para **Manuel Bordallo**, de la Sociedad de Plateros de Córdoba María Auxiliadora.



Los premiados posan para la foto de familia en la Universidad de Córdoba.

Sobre la AAGT...



La Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo está formada por 79 miembros, representando a las ocho provincias, profesionales de diferentes sectores y con perfiles complementarios que de manera particular y desinteresada trabajan en favor del reconocimiento a los productores, transformadores y comercializadores de nuestra comunidad autónoma.

www.academiaandaluzadegastronomia.com

FERIAS Y CONGRESOS

hemos estado en...



VI EDICIÓN DE Chefs for Children "Comer sano es divertido"

Decenas de chefs con estrella Michelin se han reunido en un evento solidario, junto a niños con autismo, con el objetivo de fomentar los hábitos de alimentación saludable entre nuestros escolares.

Una jornada que comenzaba con el acto de presentación en el hotel Anantara Villa Padierna de Marbella, a la que acudían cocineros de la talla de Toño Pérez, Paolo Casagrande, Nacho Manzano, Mario Sandoval, Francis Paniego, Paco Roncero, Pepe Vieira, Ramón Freixa, Begoña Rodrigo, Carlos Maldonado, Ricardo Sanz, Alberto Chicote, Óscar Velasco... Un total de 55 chefs han participado en los numerosos talleres que se han ido realizando y 24 de ellos les acompañaron en la gala.

Los niños y niñas presentes han participado en un taller de cocina con los chefs que han llegado de todo el país. Juntos han disfrutado de una experiencia maravillosa gracias a la implicación y cariño demostrado por estos laureados cocineros. Sin duda, con esta iniciativa se ha ayudado a visibilizar el autismo y la realidad que viven las más de 470.000 personas autistas de nuestro país.

El día terminaba con una cena solidaria amenizada por el presentador Fernando Ramos, y en la que los cocineros compartieron mesa con los invitados, entre los que se sorteó una experiencia gastronómica en su restaurante. El menú degustación de la velada tuvo ocho pases y estuvo elaborado por los estrellas Michelin de Málaga: Mario Cachinero, Benito Gómez, Mauricio Giovanini, José Carlos García, Diego Gallegos, Dani Carnero, David Olivas, Diego del Río y el chef ejecutivo de Anantara Villa Padierna, Manuel Navarro.

Otro éxito de Pilar Candil y Ángel Pardo responsables de Lima Comunicación, agencia promotora y organizadora de este proyecto.

www.chefsforchildren.es





El chef Luis Alberto Lera fue elegido alcalde de los cocineros rurales.



Terrae 2024

Defender el pueblo, poner en valor la cocina rural y mostrar su potencial: son algunas de las premisas de **Terrae**, un congreso creado para impulsar la gastronomía rural desde una visión de compromiso, calidad y modernidad.

El norte de la isla de Gran Canaria ha acogido, del 28 al 30 de abril, el **II Encuentro Internacional de Gastronomía Rural Terrae**. Un evento que nació en 2019 para alzar la voz en defensa de los entornos rurales como generadores de vida y riqueza a través de la gastronomía y que ha mantenido el mismo espíritu. Para alcanzar este objetivo, cocineros, restauradores, productores y periodistas se reunieron de nuevo, durante tres días, en diferentes espacios de Gáldar, Arucas, Agaete y Guía. Un encuentro singular, que ha superado la estructura clásica de un congreso, con ponencias, mesas de trabajo interdisciplinarias, “show-cooking”, visitas a explotaciones de Gran Canaria, cenas gastronómicas y actividades populares, y que ha estado organizado por la División de Gastronomía de Vocento, el Cabildo de Gran Canaria y la Cámara de Comercio de Gran Canaria. Esta edición de Terrae ha sido la primera de las cuatro que se desarrollarán en la isla, recorriendo en cada una de ellas espacios y municipios diferentes..

Más de 40 cocineros rurales

Este evento ha reunido, en esta segunda edición, a más de 40 cocineros de diversos países, que han puesto en común sus vivencias y opiniones para poder extraer unas conclusiones que les ayuden a mejorar. Chefs de la talla de Francis Paniego, Kiko Moya, Fran Martínez, Luis Alberto Lera, Edorta Lamo, Nandu Jubany, María Solivellas, Elena Lucas, Nacho Solana, Miguel Carretero, Pepe Ron, Roberto Ruiz, Miguel Warren, Carlos Teixeira, Rodrigo Castelo, João Rodrigues, Diogo Rochay Gastón Acurio.

Tres días intensos en los que hemos realizado actividades en diferentes espacios: desde el salón de plenos del ayuntamiento de Gáldar o su teatro municipal, a diferentes bares y restaurantes en distintas localidades de la comarca. La zafra de la caña de azúcar, el café en la única zona de cafetales que hay en el continente o el cultivo más importante de las Islas Canarias, las plataneras, también formaron parte de esta aventura, con visitas a espacios de producción para conocer sobre el terreno cómo está evolucionando la labor que desarrollan los productores locales.

El congreso finalizó con el nombramiento de Luis Alberto Lera como “alcalde de los chefs” un compromiso que le llevará a defender la cocina rural por diferentes estamentos.



www.terraerural.com



EXTREMUM FEST DE BODEGAS HABLA

La jornada comenzó con una visita completa a la bodega con el equipo de enología y turismo. Un recorrido a lo largo de las diferentes salas de elaboración de donde salen los vinos HABLA.

Un paseo hasta la finca cercana donde se crían, bajo el sello de **Vakuno**, la ganadería de vacuno de la bodega HABLA. Razas como la simmental, angus, cachena y limusin se crían libremente en esta finca que apuesta por conseguir una mejor calidad de la carne mediante una crianza ecológica y sostenible.

A lo largo de 1.000 hectáreas de terreno donde esta ganadería de vacuno sostenible convive con una de las mayores yeguas de caballos de pura raza española en el mundo; un espectáculo natural que disfruta del viñedo de Bodegas HABLA como telón de fondo.

La siguiente actividad programada, ya con copa en mano, consistía en una completa exhibición de caballos y varias disciplinas

La bodega HABLA ha celebrado, un año más, **Extremum Fest**, un festival en el que se pone en valor la carne de vacuno y el vino de la bodega. Enoturismo, caballos de pura raza, carne de vacuno premium y vino.

ecuestres: enganche, doma clásica, aires del caballo (paso, trote y galope) y presentación de las yeguas con una sorpresa muy especial. Sin duda, una de las experiencias más distinguidas, símbolo del poderío y riqueza propios de la pura raza española.

La fiesta terminaba en la Dehesa la Torrecilla, un cortijo señorial que conserva la estética tradicional y su esencia legendaria. Un precioso espacio junto a la Bodega donde se pudo disfrutar de un abundante cóctel y probar los vinos de la bodega HABLA. Fuimos testigos también de un tutorial de corte de la carne que se degustaría en la parte final del almuerzo. Toda la carne que se degustó durante el evento procedía de una vaca castrona criada en la propia finca. El evento fue amenizado con el arte flamenco de la artista extremeña Miriam Cantero.

Un día inolvidable que el año que viene se repetirá. **¡Allí estaremos!**

www.bodegashbla.com





Salón de la Dieta Mediterránea 2024

*Paestum,
Nápoles,
Italia*

La UNESCO incluyó a la *Dieta Mediterránea* en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad el 16 de noviembre de 2010. Un patrón basado en frutas, verduras, legumbres, cereales integrales, aceite de oliva y pescados, con un consumo moderado de lácteos y vino.

Y para resaltar la importancia de esta dieta se creó el **Salón de la Dieta Mediterránea** en la pequeña localidad de Paestum, cercana a Nápoles (Italia). Este año hemos podido disfrutar de una nueva edición con tres días intensos (del 24 al 26 de mayo) en los que se han realizado multitud de presentaciones, charlas, conferencias, talleres de cocina en directo, laboratorios científicos y exposiciones.

El salón se ha llevado a cabo, una vez más, en el precioso edificio de la antigua Tabacalera de Cafaso, un espacio que ha albergado a multitud de expositores. Fabricantes, empresas y organizaciones de diferentes regiones de Italia han estado presentes en el Salón para hablar de sus productos, emblemas de sus lugares de origen, y de los valores que los inspiran. También han sido protagonistas los stands de instituciones, entidades y asociaciones relevantes del sector.

Alberto Granados con uno de los productores de la zona.

La fruta y la verdura han sido las estrellas de un Salón en el que también hemos encontrado otros productos como el queso, los embutidos, los vinos.

Durante dos de los días, además, se ha celebrado el primer concurso en Italia y en el mundo de la pasta artesana, una competición que resalta dos elementos fundamentales para esta tradicional cocina: la pasta y las manos. Concursantes que han elaborado diferentes formatos de pasta, representativos de distintas regiones y territorios. Los ganadores de esta primera edición han sido: Ylenia Parente de Cerdeña, que se ha llevado el primer puesto. Michele Raspanti de Umbria, que ha sido el segundo; y en tercer lugar, Domenico Pastena desde Campania.

En varios escenarios se han llevado a cabo diferentes *showcookings*. Hemos podido ver cocinar en directo, por ejemplo, a la chef Dorina Burlacu, de la AIC (Asociación Italiana de Chefs) con varios formatos de platos de frutas y verduras o al chef Diego Guglielminetti (Director de la Asociación Italiana de Chefs para la región de Campania) con un plato de pasta con diferentes verduras.

Además, se ha disfrutado de una zona de ocio, en el patio central del antiguo edificio, con Street food y conciertos al aire libre, que han amenizado los tres días al público asistente.

¡Todo preparado para la siguiente edición!



Periodistas de varios países europeos han viajado hasta la pequeña localidad de Paestum.

www.salonedietamediterranea.it





Vino Cayetana, viñas maduradas bajo el sol de Extremadura

Cayetana es un vino que llega desde Extremadura.
Un blanco que lleva el mismo nombre que la uva de la que procede.
Un proyecto que sale adelante gracias al empeño de varios amigos
amantes del vino y la restauración



Un proyecto que comenzaron dos socios Juanjo y Luis Merino gracias a las viñas que tenía la familia de Juanjo en Almendralejo (Badajoz), 40 hectáreas de viña de uva cayetana. Una familia de viticultores que recogían las uvas para venderlas a granel.

Una historia de amistades

Luis Merino nos explica: *“En una comida con nuestros amigos Aarón y Mesala Guerrero (grupo Mimosa al que pertenecen los restaurantes el Báculo y La Tía Feli) surgió la idea de utilizar esas viñas familiares para elaborar un vino de calidad. La idea era seleccionar bien lo mejor de esos viñedos y sacar adelante un proyecto. A todos nos pareció muy buena idea y comenzamos a diseñar una etiqueta, buscar el nombre, encontrar los elaboradores... Al final nos diseñaron una mujer, casi una diosa del vino, que se llama Cayetana, al igual que la uva y el vino, y nos pusimos en marcha. A esta aventura se unieron Félix Lanz de Vinario (enólogo y sumiller), muy amigo de Aarón, y Esteve que es el enólogo de la cooperativa, que conoce muy bien este tipo de uva con la que trabaja desde hace muchos años. Nos pusimos a seleccionar en el viñedo, hicimos una buena elaboración con sus lías, lo dejamos madurar en bodega francesa y tras el embotellado descubrimos que nos había quedado un gran vino. Cada uno de nosotros nos pusimos en marcha. Aarón conoce mucha gente y yo soy experto en exportación en mercados internacionales, de hecho, Cayetana funciona muy bien en mercados como el de Israel, Dinamarca, Japón o Estados Unidos”.*

Un vino blanco que como el propio Luis reconoce *“ha caído bien en el mercado”*. A la gente le gusta y tiene un nombre pegadizo y una etiqueta llamativa. Poco a poco se va haciendo hueco en las cartas y en las barras de los restaurantes y seguro que les dará a este grupo de amigos muchas satisfacciones.

VARIEDAD:

Cayetana 100%

VIÑEDO Y SUELO:

Las uvas de esta variedad autóctona proceden de viñedos propios, plantados hace más de 40 años sobre suelo franco-arcilloso con un alto porcentaje de caleño.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN:

La vendimia se realizó a finales de septiembre, fermentando las uvas de manera controlada a una temperatura de 15° en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación permaneció un mes en contacto directo con sus lías finas. 30% fermentación en bodega de roble francés.

NOTAS DE CATA:

En fase visual es limpio y brillante, de color amarillo limón con tonos verdes. En nariz muestra aromas a frutas tropicales, blancas y cítricos en armonía con aromas vegetales que le dan frescura. En boca es potente y redondo con un agradable equilibrio entre frescura y acidez.

MARIDAJE:

Recomendado para tomar con pescados, carnes blancas, quesos nuevos y foie.

TEMPERATURA ÓPTIMA:

Entre 9 y 11°C

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

Grado: 13%. Ph: 2,72. Acidez Total: 5,34 g/l

SO2 TOTAL:

55 mg/l Az. Volátil; 0,40 g/l

BODEGA:

CAYETANA WINES



Hemos elaborado una ruta por varios de los mejores restaurantes donde encontrarás *Cayetana*. De todos ellos te ofrecemos una idea de maridaje con este vino tan particular.

RUTA CAYETANA • *El maridaje perfecto*

Nuestro vino en los mejores restaurantes

El Babero

Cuchy Pérez lleva muchos años al frente de este restaurante, inicialmente en Las Tablas y, en la actualidad, en una de las calles con más solera gastronómica de la capital: Jorge Juan. Allí encontramos el callejón de Puigcerda y al fondo El Babero, un pequeño local al que Cuchy Pérez ha sabido revitalizar y dotar de magia. Los aperitivos los fines de semana son una locura y en sus reservados se viven momentos inolvidables en torno a una buena mesa.

Callejón de Puigcerda, 16. Madrid.



El Doble

Es una de esas tabernas emblemáticas de Madrid y por su barra han pasado centenares de personalidades buscando siempre el mejor producto. Una de las cosas que más sorprenden del local son las decenas de fotos que hay de sus dueños con famosos, desde toreros a presentadores, actores, futbolistas... Todos son bienvenidos en esta barra "ilustrada" donde puedes tomar uno de los mejores mariscos de Madrid. Imperdible su salpicón de marisco, lo tienes de varios tipos, ideal para maridarlos con una buena copa de Cayetana.

José Abascal, 16. Madrid.

La Mina Picón

Es una de las tabernas más de moda y con más ambiente de Ponzano. Su barra es una delicia repleta de marisco, latería, embutidos y platos apetecibles para compartir con los amigos, porque este restaurante, y sobre todo su bar, es para ir acompañado y disfrutar de su buena cerveza y sus vinos seleccionados. Tapas de toda la vida: boquerones en vinagre, croquetas caseras, lomo ibérico, lacón a la gallega... Pero no te puedes marchar sin pedir sus gambas a la plancha (te recomendamos armonizarlos con una copa de Cayetana) o sus pinchos morunos.

Gral. Álvarez de Castro, 8. Madrid.



Las Bidas

El impulsor de este proyecto es Luis Torremocha, un joven empresario con mucha experiencia en el mundo de la restauración. La propuesta gastronómica por la que han apostado pasa por el producto. Han buscado a los mejores proveedores y han preparado dos cartas (una más informal y otra más gastronómica) en la que todo apetece. Encuentras desde una ensaladilla o los buñuelos de bacalao hasta una chuleta a la brasa (también tienen parrilla) o un lenguado a la meuniere. También hay clara apuesta por los buenos vinos.

José Abascal, 59. Madrid.

La Tía Feli

Son tabernas desenfadadas donde uno va a pasárselo bien y a tomar el mejor producto. A pesar de no tener cocina, se las apañan para tener algunos platos que, seguro, vas a disfrutar en su barra, en su pequeño salón o en la animada terraza, siempre con el mejor ambiente. Ideales para compartir con su blanco Cayetana: una buena anchoa presentada en pan brioche, una fantástica ensaladilla con atún rojo, el torrezno ibérico trinchado, las croquetas o sus patatas bravas. Ahora con el calor lo mejor es un buen salmorejo con su jamón, su huevo duro... ¡y con un Cayetana!

Dr. Fleming, 33. Madrid.



D.O. VINOS DE MADRID

"Siente Madrid con #LosNuestros"

Madrid no solo cautiva por su vibrante vida cultural y gastronómica, sino también por sus vinos excepcionales. Esta comunidad abierta ofrece vinos que reflejan la diversidad de sus paisajes y terruños, convirtiéndose en un destino indispensable para los amantes del buen vino.

Madrid no solo cautiva por su vibrante vida cultural y gastronómica, sino también por sus vinos excepcionales. Esta comunidad abierta ofrece vinos que reflejan la diversidad de sus paisajes y terruños, convirtiéndose en un destino indispensable para los amantes del buen vino.,

Para potenciar y dar visibilidad a sus vinos y bodegas, Madrid y su Denominación de Origen, han presentado la campaña: **"Siente Madrid con #LosNuestros"**, una campaña audiovisual que cuenta con el apoyo de diferentes personalidades de varios sectores (política, música, cultura, hostelería, medios de comunicación...) y cuyo objetivo es potenciar la visibilidad de los vinos de

Vinos de Madrid y su presencia en restaurantes, bares, tabernas y barras.

El presidente de la D.O. Vinos de Madrid, Antonio Reguilón, ha asegurado: *"El objetivo de estos vídeos es promover a "los nuestros" para que la idea de pedir un vino de Madrid siga calando como hasta ahora, incluso más; ya sea cuando estemos en una barra, en un restaurante, compartiendo grandes momentos con conocidos, amigos y familiares"*.

Antonio Reguilón insiste en que: *"Entre todos, podemos potenciar más nuestros vinos, los de la D.O. Vinos de Madrid. La idea es decirle al madrileño: Tú, que estás al otro lado, puedes*



hacer mucho por #LosNuestros, por nuestro entorno, nuestros municipios, nuestro campo y para que nuestro viñedo centenario no se arranque y con él nuestro legado, por nuestros bodegueros y cooperativistas... Recuerda, cuando pidas vino, ¡pide vinos de Madrid!"

En los vídeos de esta nueva campaña se pueden ver a personas de diferentes sectores que disfrutaron con vinos de las distintas bodegas de la D.O. Vinos de Madrid, como los políticos: Isabel Díaz Ayuso (presidenta de la Comunidad de Madrid), Antonio Miguel Carmona o Juan Barranco; personas del ámbito de la gastronomía como la cocinera Pepa Muñoz, el chef Juan Pozuelo o la propietaria de un restaurante emblemático como La Bola, Mara Verdasco; periodistas como Marta G. Novo de Cadena SER, Fran Blanco, Moisés Rodríguez de TVE o Andoni Ferreño; artistas como Ramón J. Márquez, "Ramoncín", Alex de la Nuez, Sergio Pazos, Jorge Escobedo, Johnny Cifuentes, Daniel Diges o Jimmy Barnatán, escritores como David Botello y deportistas como Manuel Berdonce o el campeón del mundo de boxeo Javier Castillejo.

El restaurante El Quenco de Pepa ha sido el lugar elegido para reunir a las personas que se han sumado a la campaña **"Siente Madrid con #LosNuestros"** y disfrutar de un menú creado por la "Embajadora de los Alimentos de Madrid", Pepa Muñoz, maridado con vinos de las cuatro subzonas de la D.O. Vinos de Madrid.

Guió la cata de la comida un experto en vinos de Madrid, el sumiller Manolo Rosell, nieto del fundador de Bodegas Rosell, la taberna centenaria con más vinos de Madrid. Los aperitivos y entrantes se armonizaron con el Albillo Real de "Bodega Las Moradas de San Martín" y el Malvar Blanco de "Bodegas Tinta Castiza". El plato principal se maridó con el Fuerza Bruta de la "Bodega A pie de Tierra" y con Licinia Tinto de "Licinia Wines". Cerró el evento el Corucho Orange Wine de la "Bodega Ecológica Luis Saavedra".

Accede a los diferentes vídeos de la campaña con los siguientes códigos QR:



D.O. Vinos de Madrid
La Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid fue creada en 1990, y la componen cuatro subzonas de la región: Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar. En ellas, están acogidas a la DOP 2760 viticultores, 5.898 hectáreas, 45 bodegas, y alrededor de 110 marcas.



Sumilleres

AL DETALLE

Ramón Sánchez

Sumiller del restaurante Epílogo



Por fin un sumiller al que el oficio le viene de familia. El abuelo de Ramón Sánchez tenía una bodega en el pequeño pueblo de Daimiel. Cuando la cerró, su padre decidió montar en el mismo espacio un restaurante. Con el tiempo su hermano se haría cargo de la cocina y él, después de hacer todos los cursos de sumillería, se puso al frente de la sala y la bodega. En 2019, tuvieron que abandonar el restaurante de Daimiel, que tantas alegrías les había dado, y mudarse a una nueva ubicación con más espacio en Tomelloso, donde los dos hermanos siguen dando muchas satisfacciones a sus clientes. En la actualidad, Ramón es también presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha.

EL VINO ELEGIDO...

El propio Ramón nos explica la razón por la que ha elegido este vino: *“Me gusta mucho este generoso y lo recomiendo a menudo en el restaurante. Este vino mantiene aún la solera de esos primeros que empezaron a elaborar en esta bodega. Un vino con 15 años de crianza biológica y el resto de crianza oxidativa. Los sumilleres decimos de este vino que es elegante, intenso y persistente. Un vino para los más disfrutones”.*



“Decimos de este vino que es elegante, intenso y persistente”

RESTAURANTE EPÍLOGO
Paseo Ramón Ugena, 15
Tomelloso. Ciudad Real
Teléfono: 926 161 222
www.restaurantepilogo.com

Poley 35 años
Bodega: Toro Albalá.
Tipo: Amontillado
Uva: Pedro Ximenez
Origen: D.O.P. Montilla-Moriles.



Diego Muñoz

Sumiller del restaurante La Lobita

Diego realizó el grado Superior de restauración en la Escuela de Soria y se involucró con Elena, su mujer, en el restaurante la Lobita en 2004. Es autodidacta hasta que con 28 años realizó el curso de sumilleres en la Cámara de Comercio de Valladolid y se inscribió a la Asociación de Sumilleres de Soria. Participa en numerosos concursos y llega a quedar campeón de sumilleres en Castilla y León, ganando muchos otros. En la actualidad se dedica plenamente al restaurante, donde tiene una carta de vinos con más de 600 referencias.

EL VINO ELEGIDO...

Diego nos explica porque ha elegido este vino: *“Porque es un vino de Soria, hecho para el mundo. Un vino de pequeña producción, pero de talla mundial. Viñas muy viejas de Soria, centenarias y prefiloxéricas”.* Esa pequeña producción ha provocado que sea un vino muy buscado. Diego ha elegido la añada 2019 quizás la más top de estas añadas y la que mejor guarda va a tener y presume de ser *“el único restaurante que tiene una cata vertical de este vino en carta”.*



“Un vino de Soria, de pequeña producción, pero de talla mundial”

Le Rosé 2019
Bodega: Bodegas Antídoto
Tipo: Vino rosado
Uva: 50% Albillo, 50% Tempranillo
Origen: D.O. Ribeira del Duero

RESTAURANTE LA LOBITA
Avda. de la Constitución, 54
Navaleno, Soria
Teléfono: 975 374 368
www.lalobita.es

Sumilleres
AL DETALLE

Jaime y Laura Ferrer

Sumiller y directora de sala
del restaurante Vandelvira



Jaime es el sumiller de Vandelvira y Laura Ferrer la directora de sala. Ambos son las piezas encargadas de la carta de vinos del restaurante.

Jaime estudió sumillería en Sevilla y allí comenzaría su recorrido en el mundo del vino. Pasó por Casa Marcial y estuvo una temporada en Praga, en el Clarion Congres Hotel. Regresó del extranjero y pasó por el restaurante Abantal de Sevilla, Los Sentidos, Ajedrea para finalmente recalar en Vandelvira.

Laura realizó sus estudios de hostelería en Manresa (Catalunya), hizo sus primeras prácticas en El Bulli y comenzó a trabajar en Tickets. Estuvo un breve periodo en el Capritx. Después también estuvo una temporada de 4 años en Malta y cuando regresó pasó por Pakta y participó en la apertura de Enigma.

EL VINO ELEGIDO...

Han escogido UBE El Carrascal porque según nos cuentan: *“nos encantan estos vinos tradicionales de Andalucía. Es el proyecto de Ramiro Ibáñez en Cota 45 que pretende volver a elaborar la manzanilla como antiguamente, sin encabezar y con crianzas más cortas, dando todo el protagonismo al terruño y a la personalidad de cada pago. Este pago nos parece que tiene todos los matices de ese tipo de vinos tradicionales. Al fin y al cabo, tenemos una elaboración de una manzanilla como se hacía antiguamente. Además de que el proyecto engrandece la importancia de la viña y de su conjunto en cada parcela”.*

“Elaboran la manzanilla como antiguamente, sin encabezar y con crianzas más cortas”



RESTAURANTE VANDELVIRA
Plaza San Francisco
Baeza, Jaén
Teléfono: 681 982 157
www.vandelvira.com

UBE El Carrascal 2018
Bodega: Cota 45.
Tipo: Blanco
Variedad: Palomino Fino.
Origen: Cádiz



HAZ QUE TE VEAN y te conozcan

Gastroplanet puede ser
la mejor opción
para dar visibilidad
a tu producto, bodega
o restaurante.



Escríbenos y solicita nuestras tarifas!!
info@gastroplanet.es

Visita nuestra web:
www.gastroplanet.es

Muestra lo mejor de ti

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.



Pazo de Rubianes

BODEGA PAZO DE RUBIANES

Vino emblemático y pilar esencial de la bodega, que lo convierte en toda una declaración de intenciones de su filosofía de elaboración, con el firme objetivo de lograr la máxima expresión de un viñedo excepcional, que tiene como base fundamental la gran calidad de la variedad Albariño. Al estilo de los clásicos Albariños y como base la uva de la finca, elaborados con esmero, tranquilidad y el tiempo necesario, no menos de 9 meses, este vino con crianza sobre lías de 3 meses..

www.pazoderubianes.com



Laus Rosado 2023

BODEGA LAUS

Un Vino rosado elaborado con mosto flor de las uvas syrah y garnacha tinta procedentes de una meticulosa selección de sus mejores viñedos de Barbastró. Las uvas, en su punto óptimo de madurez, maceran por separado durante varias horas para extraer así un mosto rico en aromas frutales. Tras ser limpiado estáticamente de forma natural, fermentan a suaves temperaturas para preservar la fruta como principal característica del vino. Un vino con un atractivo color rosa pálido y aspecto cristalino. En nariz es muy limpio y frutal, con claros matices de fresa, golosinas, frutos rojos y violetas. En boca goloso, fresco y con un suave paso en el paladar. Un vino muy agradable y equilibrado.

www.bodegalaus.es



Petit Matasnos 2022

BODEGA BOSQUE DE MATASNOS

Una de las bodegas situadas en la parte más alta de la Ribera del Duero, presenta la nueva añada 2022 de uno de sus vinos más veraniegos, "Petit Matasnos". Un blanco elaborado con un coupage compuesto por 36% Viognier, 36% Chardonnay, 25% Verdejo y 3% Albillo Mayor bajo la D.O. Tierra de Castilla y León. Cada variedad se vendimia por separado, alargándose varias semanas la cosecha. Una vez realizada la vendimia manual, la uva lleva una selección en doble cinta, primera de racimo, la segunda grano a grano, por visión óptica. Cada variedad fermenta por separado. 50% fermentado en barricas de 500 litros grano fino y extra fino del bosque de Troncais y 50% fermentado sobre lías en tanque de acero inoxidable.

www.bosquedematasnos.es



vinos catados...



Petit Hipperia 2021

BODEGA VALLEGARCÍA

Este tinto es ideal para “copeo”. Un vino que proviene de viñedos de montaña (900 m) en los Montes de Toledo (suelos muy pobres y ácidos que se originan por la erosión de las montañas más antiguas de la Península Ibérica) de diferentes variedades de 13 parcelas diferentes. Una uva que se recoge manualmente y que lleva una crianza combinada en tinos de madera de 6.000 litros y barricas usadas, en ambos casos de roble francés, que protege su carácter frutal dando como resultado un estilo de vino extremadamente moderno y contribuyendo a unos taninos finos, perfectamente integrados.

www.vallegarcia.com



Habla de ti... Rosé 2023

BODEGAS HABLA

Habla de ti... Rosé es el nuevo vino rosado seco de la bodega trujillana, inspirado en las sensaciones y aromas propios de la primavera. Se trata de un elegante ensamblaje de Garnacha, Cinsault y Syrah, fruto de la añada 2023, elaborado en viticultura ecológica con crianza sobre lías. Al igual que la primavera, HABLA de ti... Rosé nos regala fragancias que contribuyen a tonificar y animar nuestro estado de ánimo. Su expresividad, fresca y aromática, entrelaza con elegancia las notas afrutadas con delicados matices florales. Las notas cítricas son potentes y persisten, con recuerdo a fruta roja (principalmente grosella) y una acidez marcada que se prolonga de la nariz a la boca.

www.bodegashabla.com



Flor de Vetus 2020

BODEGAS VETUS

Flor de Vetus 2020 es la nueva añada de este vino, que, además, presenta nueva imagen, serena y directa, atemporal, como también lo es la zona de donde procede y donde los valores de antaño guían el presente y futuro de sus gentes. Uno de los propósitos de Bodegas Vetus es demostrar que es posible otra forma de elaborar, aunando la experiencia local con el conocimiento de un consumidor que busca explorar esas nuevas vías vinícolas. Está elaborado con uva 100% Tinta de Toro, fermenta en depósitos de acero inoxidable y envejece 9 meses en barricas de roble americano y francés.

www.artevino.es/bodegas/bodegas-vetus



Milsetentayseis 2021

BODEGA MILSETENTAYSEIS

Milsetentayseis es uno de los proyectos de Alma Carraovejas en la Ribera Alta del Duero. Un Tinto que es la expresión del entorno singular de Fuentenebro. Viñedos centenarios que elevan la viticultura a una cota de mil metros de altitud. Su pasado minero revela unos suelos arcillosos de tono rojizo donde encontramos minerales como el feldespato, cuarzo y mica que otorgan un carácter único a estos viñedos. Frescura y elegancia que muestran el compromiso por expresar la personalidad de su origen. Milsetentayseis Tinto ha pasado dieciocho meses de crianza en barricas y foudres de roble francés y doce meses de crianza en botella antes de salir al mercado. Finalmente, ha sido clarificado con clara de huevo natural ecológico.

www.milsetentayseis.com



Contracorriente 2023

BODEGA CAMPO ELISEO

Ubicada sobre el pueblo de Peleagonzalo, en la Denominación Origen Toro, la parcela que da origen a este vino, al igual que en el resto de las fincas de François Lurton, se cultiva siguiendo prácticas ecológicas. Plantada con una densidad de 6.000 plantas por hectárea, cuando la tradición en Toro es de alrededor de 1.000 plantas, de esta parcela se obtienen unas uvas con una expresión aromática completamente distinta al perfil tánico y potente que habitualmente expresan los vinos de Toro. Son uvas con una fruta más fresca, florales, de monte bajo, menos concentradas, pero con una acidez mayor y un paso más elegante en boca.

www.campoeliseo.es



Barón de Ley Gran Reserva 2017

BODEGA BARÓN DE LEY

Un tinto elaborado a partir de las variedades tempranillo y graciano. Para la elaboración del vino, la bodega complementa la vendimia manual con la selección mecánica de las uvas. Este Gran Reserva ha sido criado durante un mínimo de 24 meses en barricas de roble americano y francés, un proceso que se completa con más de 36 meses de estancia en botella. Gracias a este noble reposo, se obtiene un vino brillante de capa media, que se muestra con un color rojo rubí con reflejos teja y que destaca por sus aromas complejos y elegantes. Las notas dominantes son la fruta roja madura, el azafrán, el tabaco y un fondo balsámico, mientras que el retrogusto es persistente y recupera memorias de tostados, pasas y hojarasca.

www.barondeley.com



...vinos catados

CINCO ESTRELLAS
2024

Barras



La mejores barras de España

MAESTROS HOSTELEROS

En España somos de barra, de tabernas y de bares. Lo llevamos en el ADN. Nos gustan los aperitivos, las raciones, la charla con el camarero y una buena cerveza fría bien tirada. En GastroPlanet lo sabemos y por eso estamos realizando un recorrido por los mejores locales de España. La segunda parada la realizamos en *Madrid*. Estas son las primeras que hemos visitado. Apóyate en la barra y grita: *¡Camarero, una cerveza!*

La cerveza bien tirada

El Doble

Un "doble" es el tamaño del vaso que nos recomiendan en esta emblemática taberna "la cerveza coge mejor cuerpo en un vaso un poco más grande". El Doble tiene una vistosa fachada realizada con cerámica de Talavera pintada a mano y un interior repleto de fotos de visitantes famosos. Jesús, uno de los hermanos propietarios, se conoce a medio Madrid y es un gran relaciones públicas.

El Doble es ideal para tapear, aquí encontramos una de las cervezas mejor tiradas de Madrid y lo habitual en una taberna: unas buenas conservas seleccionadas, embutidos, canapés... Lo que no suele ser tan normal es esa increíble barra de marisco del día donde no suelen faltar las gambas frescas, las cigalas, las ostras, los percebes, las centollas... También somos muy fans de su increíble salpicón de marisco, ideal para maridar con una buena cerveza fría.



EL DOBLE
José Abascal, 16. Madrid.
Teléfono: 915 919 462

Una taberna ilustrada

Taberna Laredo

El inicio de lo que hoy en día es *Laredo* lo encontramos en un pequeño bar llamado *Mitulo*. Allí los hermanos David y Miguel, junto a sus padres, hacían las delicias de los clientes habituales. Poco a poco los hermanos se fueron especializando y David se hizo cargo de la cocina y Miguel de la bodega. Ya entre los críticos se empezaba a hablar del dominio gastronómico de los dos hermanos a los que se terminaría añadiendo la tercera pata, el hermano que faltaba: Javier.

Su recorrido lo han terminado en la calle Doctor Castelo, 30, donde llevan ya algunos años. No hay más que ver los expositores para darse cuenta de la calidad, por ejemplo, de sus quesos. Si te acercas a la barra no te marches sin tomar su salmorejo, su ensaladilla o sus boquerones, aunque también puedes pedir platos de la carta. Impresionante la tortilla de patata con alcachofas, su tempura, la carrillera y un plato que nos vuelve locos: las chuletitas de conejo.



TABERNA LAREDO
Doctor Castelo, 30. Madrid
Teléfono: 915 733 061
www.tabernalaredo.com

La barra con el mejor marisco

Marisquería Rafa

Ya hemos hecho mención a esta marisquería/taberna por la calidad de su ensaladilla rusa, para nosotros la mejor de nuestra ciudad. Este local lleva ya tiempo asentado en la calle Narvéez, muy cerquita del Parque del Retiro. No es extraño que ya se haya convertido en un clásico del barrio, ideal para un aperitivo (con los mejores productos del mar bien escogidos). Los responsables de esta taberna son dos primos Rafa y Miguel Ángel, herederos de sus padres (con los mismos nombres) que comenzaron en una pequeña bodega de este mismo barrio.

En el barrio del Retiro, todo el que desee buen marisco y una caña bien tirada, tiene que pasar sin duda por Casa Rafa. Entre sus platos recomendados: la gamba roja del Mediterráneo, el bacalao laminado al pil pil con riojana o el steak tartar con patatas fritas, y por supuesto, su salpicón de marisco... ¡galáctico!



MARISQUERÍA RAFA
Narvéez, 68. Madrid
Teléfono: 915 731 087
www.restauranteraafa.es

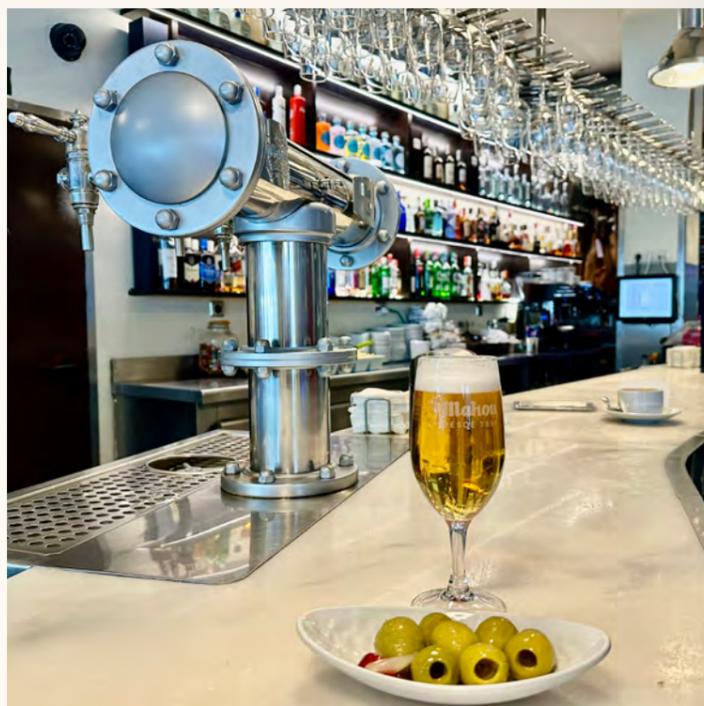
La barra clásica del barrio

★ ★ ★ ★ ★ El Barril de Goya

Esta taberna/marisquería tiene varias sucursales en Madrid todas del mismo grupo (grupo Oter) uno de los más importantes de Madrid con más de una decena de restaurantes en la capital y con el mismo sello de calidad: su atención y su gran materia prima.

Nuestra favorita es la de la calle Goya, donde siempre puedes encontrar marisco del día y unas buenas raciones (si lo que quieres es tapear, porque también puedes comer a la carta en el restaurante).

Si lo que te gusta es tapear (aparte del marisco del día) encontrarás sus chacinas, quesos y salazones, el pulpo (de Pedrero, a la brasa con alioli suave o con cachelos al aceite de pimentón), sus ensaladas y ensaladillas ideales para armonizar con una buena caña de Mahou.



EL BARRIL DE GOYA
Goya, 86. Madrid
Teléfono: 915 783 998
www.elbarrildegoya.com

Gildas y cañas

★ ★ ★ ★ ★ La Gildería

Se está convirtiendo en uno de los templos del aperitivo, sobre todo si lo que te gusta es una buena cerveza y los encurtidos. Sus dueñas son dos jóvenes emprendedoras, Yajaira y Cristina, que consiguieron abrir su sueño, en el local que ocupaba el mítico mesón La Paloma.

Un local en el que han mantenido su esencia, pero al que han cambiado alguno de sus elementos como la barra, las mesas altas y los taburetes junto a Codoo Studio.

La oferta que vamos a encontrar hace honor a su nombre: gildas de todos los tipos, tamaños y sabores, muy recomendables la de langostino y huevo de codorniz cocido o la de pulpo, pepinillo, cebolleta y aceituna. Una buena selección de latas seleccionadas bajo su firma, algunos patés, molletes como el del pulpo o pintxos como sardina ahumada con un toque de tomate y cebollino sobre un pan cristal tostado, no hay nada mejor.



LA GILDERÍA
Calatrava, 17. Madrid
www.instagram.com/lagilderia

La barra de los ultramarinos

★ ★ ★ ★ ★ Quintín

En pleno corazón del barrio de Salamanca se alza la esquina más reconocida de la calle Jorge Juan, Ultramarinos Quintín, otro de los restaurantes del grupo *El Paraguas* de Sandro Rey y Marta Seco. Una tienda de ultramarinos de las de toda la vida, convertida en uno de los restaurantes con más ambiente de la zona. En Quintín no solo vas a disfrutar del buen comer y el placer de compartir momentos alrededor de la mesa, con platos de cuchara o con su famosa pizza de colmenillas; también podrás comprar las mejores conservas o una selección de productos frescos.

Una buena recomendación es apoyarte en la barra, pedir una Mahou y acompañarla con sus croquetas de chistorra o de jamón ibérico, con una cazuelita de huevos con carabineros o con unas almejas finas Quintín.



QUINTÍN
Jorge Juan, 17, Madrid
Teléfono: 917 864 624
www.ultramarinosquintin.es

Barra elegante junto a las 4 Torres

★ ★ ★ ★ ★ La Máquina Caleido

En este elegante local, situado en el corazón del Distrito Financiero Cuatro Torres de Madrid, toda la esencia gastronómica del grupo *La Máquina*. Un local con algunos salones acogedores, ideales para almuerzos de negocios, familia y amigos, y una zona más informal donde la barra es la protagonista.

Con una cerveza bien fría podrás disfrutar de buen marisco (ostra gallega, zamburiñas gratinadas, navajas gallegas o gambitas blancas a la plancha), de algunas tapas como las albóndigas en salsa española, los callos a la moda de Oviedo o el pimiento del piquillo relleno de vacuno mayor. Si prefieres la cerveza con unos pinchos o bocatinos te recomendamos el pincho de bonito, piparra, cebolleta y anchoa o el de solomillo ibérico y brie gratinado. Imperdibles el bocatín donostiarra con bonito, piparras y anchoa o el bocata de calamares fritos “como los de antes”, tal cual o con mayonesa.



LA MÁQUINA CALEIDO
Pº Castellana 259E, local 10. Madrid
Teléfono: 910 018 300
www.lamaquinacaleido.es



El champagne evoca celebración y elegancia, ideal para brindar en ocasiones especiales y la llegada del verano es una de las más importantes. Una copa de champagne es una opción refrescante para acompañar comidas ligeras o momentos al aire libre.
Levantemos la copa y brindemos.

Laurent-Perrier, Blanc de Blancs Brut Nature

La expresión de la Chardonnay

Y para la llegada del verano, en GastroPlanet hemos escogido Laurent-Perrier, que gracias a su perfecto dominio de la vinificación de la Chardonnay, variedad de uva exclusiva, han conseguido elaborar un excepcional 100% Chardonnay en la categoría Brut Nature, de la que es el pionera.

Laurent Perrier está elaborado con los mejores Coteaux de la Côte des Blancs y de la Montagne de Reims. Blanc de Blancs Brut Nature se caracteriza por su gran pureza y sus deliciosas notas cítricas.

www.laurent-perrier.com/en/champagnes/blanc-de-blancs-brut-nature/

El vino es equilibrado y sostenido con un final fresco con notas de limón.

Vinificación, ensamblaje y envejecimiento:

Uva: 100% Chardonnay

Crus:

Chardonnay de la Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oiry, Chouilly.
Chardonnay de la Montaña de Reims: Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly la Montagne.

Un equilibrio perfecto entre los vinos del año y los vinos de reserva se tiene que alcanzar antes del depósito en bodega. Lleva un envejecimiento de 8 años, lo que le permite alcanzar aromas complejos y una cierta longevidad en boca.

Características sensoriales:

Capa blanca con efervescencia fina y persistente.
Mineral en nariz con notas de cítricos.
Después del ataque vivo, el vino se expresa en boca con una presencia muy equilibrada y acaba en un final en el que brinda la frescura, con notas de limón.
Servir entre 9°C y 11°C.

Maridaje:

Este vino Blanc de Blancs es un verdadero vino gastronómico que marida con los pescados más finos: lubina salvaje en costra de sal, vieiras, calamar a la plancha marinado con limón, tomillo y aceite de oliva.





ART SUITES

Casa de Indias más que un hotel

El Puerto de Santa María es uno de los destinos imprescindibles en la costa andaluza. Una importante herencia marinera, bodegas centenarias y playas doradas que invitan al descanso. En este enclave privilegiado encontramos uno de los hoteles donde el arte tiene mucha importancia.



El hotel es también un Centro de arte contemporáneo en el corazón histórico de El Puerto de Santa María.

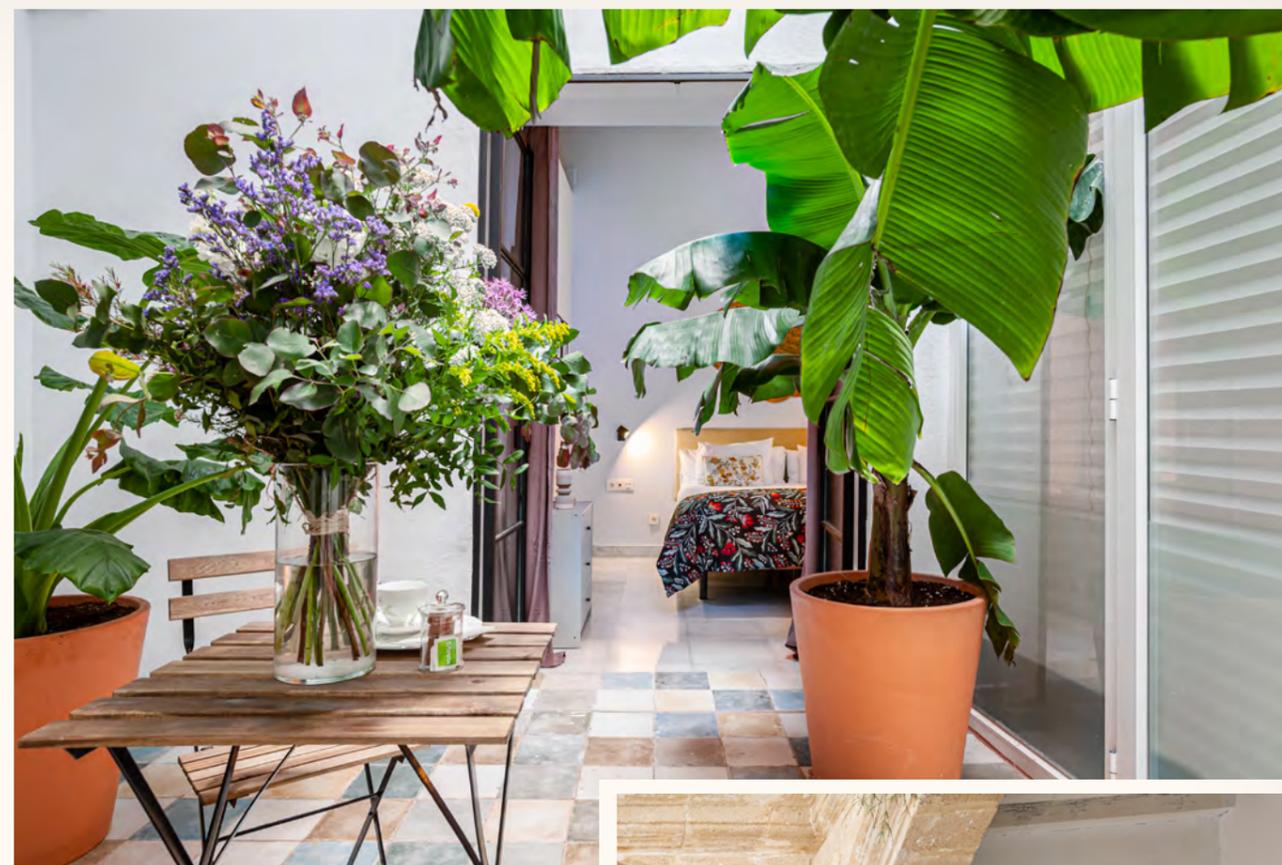
Alumnos de la Escuela Gastro de la Fundación Osborne



Y en pleno corazón de El Puerto de Santa María encontramos el hotel Casa de Indias, ubicado en una casa palacio del siglo XVIII, el hogar de Pedro Muñoz Seca y su inolvidable "Venganza de Don Mendo".

Un hotel boutique donde el arte se respira en cada una de sus paredes, porque además de alojarte, podrás disfrutar de un centro de arte contemporáneo que acoge la colección del mismo nombre con más de doscientas piezas de pintura y escultura. Casa de Indias es un establecimiento turístico con suites boutique que permiten sentir la experiencia de dormir bajo los mismos techos que los "cargadores de Indias", con todo el confort actual y con el arte contemporáneo como hilo conductor.

Esa pasión por la pintura y la escultura ha llevado a sus propietarios a desarrollar, desde hace 5 años, un programa de verano, sin ánimo de lucro, de residencia para artistas emergentes



Una Casa Palacio con todas las comodidades, que revive lo mejor de la época de los comerciantes de Indias.

y junto a la Fundación Osborne son el motor de los *Veranos Culturales de El Puerto de Santa María*, un completo programa de exposiciones y performances con el que intentan convertir a la localidad en un referente cultural del sur de Andalucía.

Uno de sus directores, César Jiménez, es además miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía por la provincia de Cádiz, por lo que Casa de Indias aúna dos pasiones imprescindibles para alimentar almas inquietas: el arte y la gastronomía.

También colaboran con la Escuela Gastro de la Fundación Osborne, un programa formativo que pretende integrar a jóvenes en riesgo de exclusión en el mundo laboral de la restauración y la hotelería.

HOTEL CASA DE INDIAS
Pedro Muñoz Seca, 48.
El Puerto de Sta María, Cádiz.
Teléfono: 611 125 853
www.casadeindias.art





Amos, el templo de Jesús Sánchez en Madrid

Los que somos muy fans del chef Jesús Sánchez (3* Michelin en su restaurante El Cenador de Amós. Cantabria) estábamos deseando que abriera sucursal en Madrid, donde poder disfrutar de su cocina. El hotel Villamagna cumplió ya nuestros sueños: Amós es una realidad.



Es un lujo acceder al restaurante Amós con ese comedor tan elegante, presidido por una impresionante librería y un precioso olivo, con un ambiente cálido, ideal para sentirte cómodo, con buen espacio entre mesas y ese servicio atento que lleva la marca de “un estrella Michelin”.

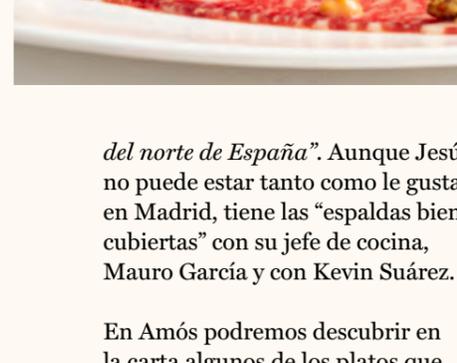
Comer en Amós es asomarse a la ventana del Cantábrico en Madrid y respirar su mar, sus paisajes y vivir la emocionante experiencia de saborear un territorio a través de la cocina de uno de los chefs más reconocidos del panorama gastronómico internacional, especialmente si con el buen tiempo puedes disfrutar de su coqueta terraza.

Según el propio chef: “La propuesta gastronómica de Amós en Madrid se sostiene en cuatro pilares fundamentales: la tradición, la esencia, el sabor y la materia prima. Nuestro propósito es ofrecer una propuesta contemporánea de la mejor cocina



Los platos que hemos probado:

- 1 Alcachofas rellenas de marisco con salsa de erizo
- 2 Gazpacho verde de aguacate con lubina ahumada y aliño de salpicón
- 3 Ostra francesa de Marennes-Oléron tibia con espinaca salteada picante, a la mantequilla blanca con caviar.
- 4 Fideos al azafrán con almejas y callos de bacalao al pil-pil
- 5 Picaña madurada, curada en casa, pimiento confitado y mostaza chorricera
- 6 Steak tartar de vaca *suplemento de caviar
- 7 Merluza de pincho del Cantábrico que se laca en su pilpil con salsa verde de algas, berberechos de la ría al vapor y hojas picantes
- 8 Bikini de solomillo de vaca, queso Granja de la Sierra y pimiento confitado
- 9 Tarta cremosa de almendra con helado de caramelo salado



del norte de España”. Aunque Jesús no puede estar tanto como le gustaría en Madrid, tiene las “espaldas bien cubiertas” con su jefe de cocina, Mauro García y con Kevin Suárez.

En Amós podremos descubrir en la carta algunos de los platos que triunfaron en El Cenador de Amós. Además, se puede disfrutar del nuevo “Menú Esencia” que representa la tradición y la esencia de su cocina (seis snacks y aperitivos, entrante, pescado, carne y dos postres. Precio: 137€. Con maridaje: 192€)



AMÓS
HOTEL ROSEWOOD VILLA MAGNA
José Ortega y Gasset, 2. Madrid
Teléfono: 915 871 991
www.rosewoodhotels.com/es/villa-magna/dining/amos

Un puchero de verdades

Pepa Muñoz



Pepa Muñoz guisa en este libro las memorias gastronómicas de una vida marcada por la lealtad al origen, la recuperación de los sabores olvidados, la honestidad del trabajo bien hecho y la convicción de que la solidaridad, más que una palabra, ha de ser ley..

La madrileña Pepa Muñoz es una de las cocineras de referencia en el panorama gastronómico español. Comenzó a trabajar en los fogones de su padre, de quien heredó la pasión por el sabor auténtico, el respeto a la tradición, la capacidad de esfuerzo y el espíritu emprendedor. En 2003 abrió su restaurante, *El Quienco de Pepa*, junto a su esposa y socia, Mila Nieto.

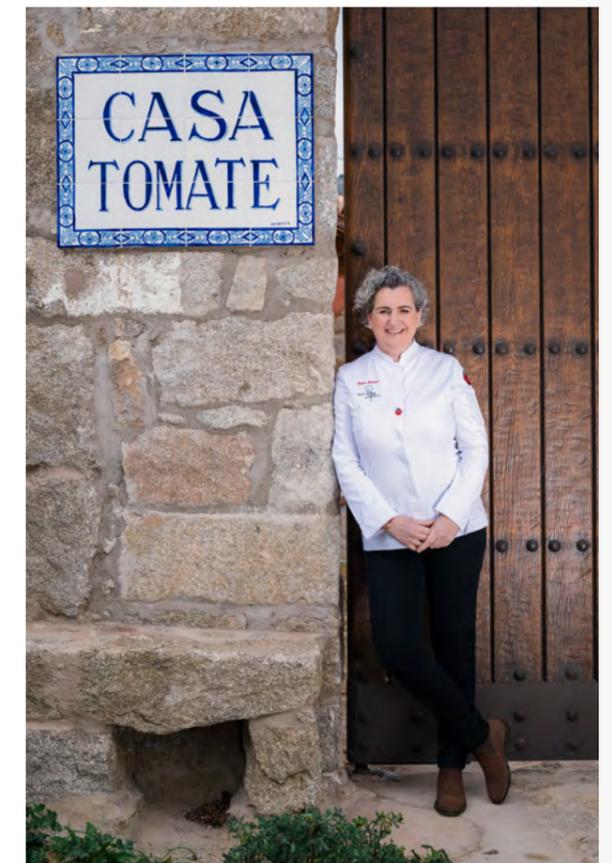
Preside desde 2019 FACYRE (Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España) y es la responsable en España de World Central Kitchen, la ONG del chef José Andrés. Su trabajo ha sido galardonado con el Premio de Cultura de la Comunidad de Madrid (2023), la Medalla de Honor de Madrid (2022) y el Elle Gourmet Awards (2023). También ha sido nombrada embajadora de M Producto Certificado (2024), el sello de calidad que garantiza el origen y la calidad de los productos agroalimentarios de la Comunidad de Madrid.



“Un puchero de verdades”

Entre la niña que cenaba arroz con leche con su abuela, la joven que ayudaba a su padre en el catering de las películas más importantes de los años ochenta, y la chef que ha servido en su restaurante a prácticamente la totalidad de los presidentes españoles y a personalidades como la Primera Dama de Estados Unidos, Rocío Jurado o Joaquín Sabina, transcurre toda una vida de trabajo y dedicación a la cocina.

“Un puchero de verdades” nos descubre a la mujer que hay detrás de las recetas que han convertido a *El Quienco de Pepa*, en un referente de la gastronomía española dentro y fuera de nuestro país.



Editorial: **Espasa**
Formato: 18x24 cm
Páginas: 208 páginas.

Rústica con solapas
ISBN: 978-84-670-7340-9

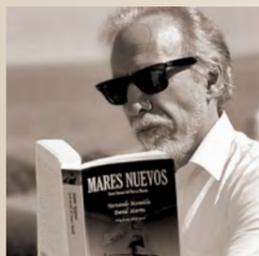
"Fue al banquete
y pagó con el corazón
lo que había comido
con los ojos".

Antonio y Cleopatra
de William Shakespeare.



Una de romanos

por Fernando Marañón
- *Ese Bistec es mio, Valance*



Mientras en la arena los gladiadores se batían a muerte o luchaban contra animales salvajes, en las gradas del Coliseo los espectadores se atiborraban de aceitunas, nueces y cerezas, según han descubierto esos equipos arqueológicos que a veces nos parecen el último friquismo.

Según mis noticias, han desenterrado en el más representativo de los circos romanos un montón de restos de uvas, moras, higos, frutos secos y otros alimentos que acumulan más de 2.000 años de antigüedad. ¡Y el cine de Hollywood poniendo uvas sólo en los banquetes! Claro, que a efectos cinematográficos el graderío queda para pedir que el César perdone o condene al



Uvas, muchas uvas.

gladiador de la arena, jalear la carrera de cuadrigas y esa clase de cosas. Resultaría chocante ver a los romanos del Coliseo contemplando en directo las peleas a muerte mientras comen pipas. Aunque probablemente se ajustaría bastante más a la verdad. Sabemos, en cualquier caso, que las frutas y hortalizas decoran cualquier mercado romano real o imaginario, para el caso nos vale hasta el que se muestra en los primeros compases del gamberro musical *Golfus de Roma*. Y también que habiendo vino (hasta para los gladiadores como Kirk-Espartaco servidos por la esclava Jane-Varinia), tiene que haber uvas.

Por cierto, que en este título mayor de Stanley Kubrick (*Espartaco*, 1960) el

general Craso que encarna Lawrence Olivier intenta seducir a Varinia (Jane Seymour) ofreciéndole un pichón con miel y melón, otra clásica fruta romana. Tanto es así que en las recetas del célebre Apicio, el melón a la pimienta ocupa un puesto preferencial, aunque no tanto como el famoso garum que nunca vimos preparar en pantalla. Quizá lo filmó el maniáticamente escrupuloso Kubrick y el momento murió en la sala de edición (entonces no se estilaba "el

montaje del director"). Respecto a las "ostras" y "caracoles" a los que alude el mismo Craso mientras Tony Curtis le lava en su piscinita romana, correremos un púdico velo. Es sacar el patricio el tema y su esclavo se da a la fuga esa misma noche, por lo que pueda pasar. Aunque para esclavos y gastronomía, son casi más sugerentes las catadoras de venenos que se la juegan por la reina *Cleopatra*, en la película de Mankiewicz mientras ésta va de general a general,

"Es mi catador de venenos. No voy a ninguna fiesta sin él"

de romano en romano, de César a Marco Antonio, saciando otra clase de apetitos. Naturalmente, la más fiel catadora es la que la traiciona y lo paga bebiendo de la copa fatídica. Mel Ferrer, probando una manzana que compartirá con



Vino, arpa y Roma en barbacoa.

Alec Guinness - Marco Aurelio en *La caída del imperio romano* - tendrá mejor suerte. La figura del catador merecería artículo aparte, hasta Woody Allen hizo una escena magnífica recurriendo a ellos. Llegaba a una fiesta californiana en *Annie Hall*, en compañía de un amigo que no estaba invitado. Cuando le preguntan de quién se trata, Allen dice: "es mi catador de venenos, no voy a ninguna fiesta sin él". Pero volviendo a los lazos entre Roma y Egipto: nada como las brochetas gigantes de la cena que le ofrece Liz a Richard (Cleopatra a Marco Antonio). También desfilan por allí jabalíes asados y pavos reales en bandeja de oro, pero las brochetas son insuperables. La receta se ha

perdido, suponemos que entre tantos otros pergaminos valiosos de la biblioteca de Alejandría. Presidiendo ese mismo banquete, él como carne y ella guarda la línea con unas verduritas pinchadas en palillo chino. Uno como el que usaba la catadora envenenada, pobriña. Los historiadores romanos también describen suntuosos banquetes, en los que se combinaban sexo y comida. Por lo visto el primer político romano en adoptar aquella costumbre tan práctica fue el dictador Sila, pero la combinación se fue



Brando en *Julio César*, antes de comérselo todo.

perfeccionando con el tiempo (¡que se lo digan a *Calígula!*) Tirando de almuerzos y cenas palaciegos, o de meras antecámaras y aposentos para el descanso, la intriga y el picoteo, la fruta decora cualquier rincón del plano en el cine peplum, hasta que llegue *La caída del imperio romano*. La fruta y las copas de oro. Lo mismo para brindar con tu enemigo mortal (*Mesala y Ben Hur*), que para ver remar a tus galeotes, que recibiendo en el triclinio con el estilazo de Susan Hayward (en *Demetrius y los gladiadores*), o

y aves asadas para los oficiales. Pero nada será comparable al valor inmenso del pan. Curiosamente, el alimento más popular y necesario del imperio apenas se representa en pantalla, salvo en el capítulo más relevante acontecido bajo el dominio romano: la llegada del cristianismo. Partir el pan se convierte así en el gesto que perdurará cuando Roma sólo sea un recuerdo a través de sus gloriosas ruinas.

La fruta es perfecta para enriquecer los ambientes distinguidos de la antigua Roma, es brillante, colorida y luce en fuentes de barro u oro.

A menudo, el alimento más sencillo es el más longevo. Si no vive tanto en las imágenes de la pantalla, tendrá su revancha en el bocata de los rodajes. Los caminos del Señor, que -ya se sabe- son inescrutables...



Los tentempiés se toman en triclinio.

disponiéndote a tocar la lira ante el incendio de Roma (como Nerón-Ustinov en *Quo Vadis*). La fruta es perfecta para enriquecer los ambientes distinguidos de la antigua Roma, es brillante, colorida y luce en fuentes de barro u oro. Si vamos al plato fuerte, el ave es el rey (ese muslo de pollo, tan socorrido). Y las copas de metal precioso llenas de vino, que no falten. Luego está la dieta legionaria, hecha de más vino, mendrugos y calderos de sopas indescifrables, además de ranchos repugnantes para los esclavos



Acio de Ouro
Mejor vino blanco
de Galicia 2021



Acio de Prata
Mejor vino
Albariño 2022



1er premio Cata
Concurso Albariño
Cambados 2018



2º premio Cata
Concurso Albariño
Cambados 2023



PAZO DE RUBIANES

1411

El
Albariño
de las
Camelias



WWW.PAZODERUBIANES.COM

¡Visítanos! Ven a caminar entre viñedos y camelias
VILAGARCÍA DE AROUSA | PONTEVEDRA | GALICIA

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984



ALIMENTAMOS LA CREATIVIDAD DE LOS CHEFS



atunrojofuentes.com