

gastro planet



#DENIA
Quique Dacosta

RESTAURANTE AMBIVIUM
Conocemos el nuevo menú

ESPECIAL ARROCES
Los mejores restaurantes de Arroz

ESCAPADAS GASTRO
Madrid-Oporto 566 Km.

ENOTURISMO
Bodega Finca Villacreces

Nº8
2023



Península 8,00 €. Canarias 9,00€



¡ OÍDO COCINA !

LA IMPORTANCIA DE LO PEQUEÑO

Hace unos días visité un pequeño hotel, en un pequeño pueblo de Burgos, (y la palabra pequeño se va a repetir muchas veces a lo largo de este editorial). Se trataba del hotel Las Baronas, de Santa Cruz de la Salceda, un pequeño pueblo de Burgos. Me sorprendió la labor "social" que hacen en este pequeño hotel, con un pequeño bar, al que acuden los pocos habitantes del pueblo con asiduidad. Este pequeño bar se ha convertido casi en el salón social del pueblo, aquí se viene al aperitivo, a tomar el café, a jugar la partida, a ver el partido de la jornada en compañía... Solo pensar el esfuerzo que tiene que hacer Nuria Leal y todo su equipo para mantener "caldeadas" esas habitaciones, los salones, el comedor... ¡Con el precio que ahora tiene la energía! Me parece de héroes, pagar el sueldo a ese pequeño equipo, la luz, los impuestos... Tienen que hacer "magia" para llegar a fin de mes y verdaderos esfuerzos para mantener abiertas las puertas de este pequeño hotel.

Ese gran esfuerzo lo traslado también a los pequeños restaurantes, a las pequeñas tiendas, a los pequeños negocios... ¿Y por qué no? ¡Las pequeñas revistas!

Me encantaría que algún director@ de alguna revista de esas importantes se viniera una semana conmigo a ver la dura tarea que debemos hacer los que hemos apostado por un pequeño negocio. Aquí se escribe, se viaja, se vende, se imprime, se edita... aquí se hace absolutamente todo, pero nos aporta algo que no pueden ofrecer los grandes medios... ¡La libertad!

Seguimos con nuestra pequeña aventura que cada día se hace más grande. En este nuevo número llevamos el mejor "arroz" hasta vuestros domicilios, acercamos los mejores destinos y los más elegantes restaurantes, conocemos más a fondo algunos productos y... ¡lo reconocemos! Tomamos los mejores vinos para luego contároslo. Ese es nuestro trabajo y gracias al apoyo de las marcas que apuestan por GastroPlanet seguimos haciendo felices a muchos lectores... ¡Viva lo pequeño!

¿Qué es la vida? Un frenesí. ¿Qué es la vida? Una ilusión, una sombra, una ficción; y el mayor bien es pequeño; que toda la vida es sueño, y los sueños, sueños son. (Calderón de la Barca)

Alberto Granados

STAFF

DIRECTOR y EDITOR

Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

PUBLICIDAD

Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Enmanuel Álvarez
info@predisen.es

REDACCIÓN

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

FOTOGRAFÍA

Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

Nicolás Meyerot
info@gastroplanet.es

COLABORAN:

Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

Roberto Alcaraz
ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

Ediciones GastroPlanet

Calle Felipe IV, 12. 4C

28014 Madrid - (Spain)

Deposito legal: M-9738-2021

ISSN:2697-2379



www.gastroplanet.es



RESTAURANTES AL DETALLE

Pag 6 - 11

Restaurante Ambivium

Pag 12 - 13

Restaurante Ugo Chan

Pag 14 - 15

Restaurantes grupo Cala Bandida

Pag 16 - 17

Restaurante Ravioxo

RESTAURANTES QUE HEMOS VISITADO

Pag 18

Consentido

Pag 19

Templo

Pag 20

La fonda de la confianza

Pag 21

Cañitas

Pag 22

El capricho

Pag 23

Piantao

ESCAPADAS GASTRO

Pag 24 - 31

Oporto

PRODUCTO

Pag 32 - 33

Discarlux
Restaurante Lana

Pag 34 - 35

Discarlux
Txotx

Pag 36 - 37

Discarlux
Ruta Pontevedra

Pag 38 - 41

El picante

Pag 42 - 43

Cochinillo de Segovia

Pag 44 - 45

La Catedral
Legumbres envasadas

¿ DÓNDE COMEN LOS CHEFS ?

Pag 48 - 51

Carlos Maldonado

REPORTAJES

Pag 52 - 53

Especial arroz

Pag 54 - 55

El IRRÍ

Pag 56 - 63

Los 15 mejores restaurantes
de arroz

*El descubrimiento
de un nuevo plato es
de más provecho para
la humanidad que el
descubrimiento de
una estrella.*

*(Jean Anthelme
Brillat-Savarin)*



FERIAS Y CONGRESOS

Pag 64
Santander Foodies

Pag 65
FITUR

Pag 66
Madrid fusión

Pag 67
Premios Academia Gastro Valencia

VINOS Y BODEGAS

Pag 68 - 73
*Enoturismo
Finca Villacreces*

SUMILLERES AL DETALLE

Pag 74
*Ivonne Arcidiacono
Restaurante Apicius*

Pag 75
*Juanma Galán
Restaurante Estimar*

Pag 76
*Javi Arroyo
Restaurante Zeitaku*

VINOS QUE HEMOS PROBADO

Pag 78 - 80
Tintos y blancos

BARES Y COCTELERÍAS

Pag 82
Destilados Robuchon

Pag 83
Destilados Hijos de Tomás

COCINAMOS CON

Pag 84 - 85
Manu Tenorio

HOTELES

Pag 86
Royal Rives Luxury Hotel

Pag 87 - 89
*Los Ángeles
Denia, Alicante*

LIBROS

Pag 90
*Verdupedia
Rodrigo de la calle*

Pag 91
*Wakeup
Sara Cucala*

BOCADOS DE CINE

Pag 92 - 94
*Bocados de cine.
Cine para cenar*

TANINO NANINO

Pag 96 - 97
Por Roberto Alcaraz



AMBIVIUM

NUEVO MENÚ DEL RESTAURANTE AMBIVIUM

- RESTAURANTES AL DETALLE -

Tuvimos la oportunidad de probar, el pasado año, en el restaurante Ambivium (1* Michelin y 1* Verde) el Menú Cellaarium, un paseo gastronómico por el entorno donde el maridaje se convierte también en uno de los “platos” fuertes del Menú. Mucho han cambiado las cosas desde entonces: se ha ampliado la bodega, consiguieron la Estrella Verde Michelin y los dos Soles de la Guía Repsol y su chef, Cristóbal Muñoz, de 31 años, no ha parado de recibir premios: “Young Chef Award”, “Concurso Cocinero del Año 2023” o “Promesas de Alta Cocina Le Cordon Bleu” en su primera edición. Un cocinero inquieto, creativo y metódico que asume con ambición el reto de crear platos con personalidad a través de una cocina al servicio del producto. En sus elaboraciones hay un homenaje al territorio siempre reivindicando el origen. Un chef al que le acompañan en esta aventura los cocineros Guillermo Ortega (I+D) y Enrique Gonzalo, con José María Pineda “Tote” defendiendo la sala con un equipo de 6 sumilleres.





Con **Cristóbal Muñoz** hemos podido charlar sobre la nueva temporada, mucha responsabilidad tras todos los premios y reconocimientos recibidos. El propio chef nos cuenta: *“La temporada 2022 estuvo cargada de grandes reconocimientos y tenemos una enorme responsabilidad para ser capaces de satisfacer las expectativas de todos los clientes que deciden venir a visitarnos, pero estamos preparados para recibir al gran año que esperamos que sea este 2023. Contamos con el mejor equipo de la historia de Ambivium y como decimos siempre en Alma, con la cabeza en las nubes y los pies en la tierra”.*

Esta temporada comienza siguiendo los pasos del anterior menú, nos lo explica Cristóbal Muñoz: *“Con Cellarium II hemos decidido apostar por mantener nuestro hilo conductor alrededor de los métodos de conservación y evolucionar los clásicos de la casa refinando texturas y sabores. Tendremos algunos cambios significativos con respecto al producto utilizado. Por ejemplo, trabajaremos con una ostra Número 1 Daniel Sorlut que es fantástica; además, el caviar está presente en varias elaboraciones del menú y continuaremos realizando modificaciones en los ingredientes de las armonías dependiendo de la estación en la que nos encontremos”.*

1. Vista aérea.

2. Cristóbal Muñoz . Foto J.L. López de Zubiría.

3. Bodega escalera. Foto de Óscar Oliva.



Como comentábamos en un principio la parte “líquida” del menú es casi igual de importante que la comida. **Laura Rodríguez**, directora de sala y sumillería de Ambivium nos ha contado las novedades en cuanto a armonías del menú: “Este 2023 hemos apostado por 3 armonías diferentes: **Armonía Alma**, una experiencia inolvidable entorno al vino, que recorre los proyectos singulares de Alma Carraovejas, desde Galicia hasta Alemania, pasando por la Ribera del Duero, Madrid, Nieva, Italia, Borgoña u Oporto. **Dos Mundos**, armonías vinculadas a cada uno de los platos del menú Cellarium; es nuestro cruce de caminos entre la sumillería, la cocina y la creatividad, una visión global del mundo del vino, del nuevo y viejo mundo. Y **Armonía Summum**, es nuestra oda al mundo del vino, un viaje en el cual te llevaremos a probar algunos de los productores más icónicos, añadas inmejorables, zonas históricas, proyectos singulares.... una experiencia única e irrepetible, para ello contamos con una bodega que tiene más de 4000 referencias de todo el mundo”.

1. Salón.
2. Equipo Ambivium.
3. Actividades.



2





3



5



6

La cocina, la bodega y la sala son partes fundamentales en el engranaje de un restaurante, pero era importante conocer otra visión, en este caso la de **Cristina Arranz**, responsable del departamento de administración y reservas. Cristina nos explica el tipo de comensal que se acerca hasta Ambivium en Peñafiel: **“Nuestro cliente habitual es nacional, y especialmente de la capital, ya que estamos muy cerquita de ella, y esta cercanía junto al auge del enoturismo y el turismo de calidad en la Milla de Oro de la Ribera del Duero nos lleva poniendo como destino deseado para muchos nacionales desde nuestros inicios. Asimismo, la recepción de clientes internacionales está volviendo a los niveles que teníamos justo antes de la pandemia, por lo que es de agradecer. Especialmente nos visitan mucho desde el continente americano.”**

Más sobre Ambivium...

El restaurante Ambivium está enclavado dentro de la bodega Pago de Carraovejas, con unas vistas impresionantes a las viñas y al Castillo de Peñafiel, una construcción histórica que muestra su poderío desde lo más alto. No hay duda que en este restaurante los vinos y la bodega son el “eje” principal desde el que todo gira, por eso han hecho un gran esfuerzo en la construcción de una cava de vinos que deja sorprendido a cada uno de los clientes que quieren vivir la experiencia “Ambivium”, de hecho, es la primera parada que realiza el comensal, en un recorrido que los llevará por diferentes “experiencias”.

Camino de Carraovejas s/n.
Peñafiel, Valladolid.
Teléfono: 983 88 19 38 | 648 466 707
reservas@restauranteambivium.com
www.restauranteambivium.com

Web



MENÚ CELLARIUM II.

TEMPORADA

INVIERNO 2023

Curación: Cecina de Wagyu y galleta de tomate Cecina curada de Wagyu japonés acompañado de una galleta artesanal elaborada a base de tomate concentrado y tomate seco con el fin de intensificar su sabor.

Deshidratación: Champiñón con duxelle trufada y su jugo En este bocado la técnica de la deshidratación está presente en dos elaboraciones: el merengue seco y la tierra de champiñón.

Ahumado: Pincho de lechazo churro y tartaleta de anchoa y pimiento asado El humo del sarmiento es el hilo conductor en este bocado inspirado en el famoso pincho de lechazo de Traspinedo (Valladolid).

Laurel: Huevo de pepitoria y consomé de gallina Bocado de guiso tradicional de gallina en pepitoria y consomé tradicional de la región elaborado a base de gallina y clarificado por estameña.

Grasa: Mantequilla de cabra y pan de leche con alcaravea Esta mantequilla es muy especial ya que parece incluso un queso. Le hemos dado la forma característica del rulo de cabra para sugerir al cliente y hacerle pensar. Se acompaña de un pan de leche elaborado con la misma mantequilla de cabra.

Pimentón: Preñado de lomo, canutillo de chorizo y rodaja de morcilla Un pase con 3 bocados que representa 3 localidades castellanas. Empezamos por este bollo preñado de lomo como representación de Guijuelo (Salamanca), un canutillo de chorizo fresco en representación a Peñafiel (Valladolid) y la morcilla que utilizamos la de una señora mayor de Medina del Campo (Valladolid).

Escabechado: Ostra en escabeche con caviar Osetra 00 ahumado Ostra Sorlut nº2 escabechada en frío, salsa de escabeche y caviar osetra ahumado polaco.

Secado: Sopas de ajo con yema de huevo Castreño El secado nos permitió conservar y almacenar alimentos desde tiempos muy antiguos. Está presente en los diferentes elementos de este plato como el jamón, el pimentón y por supuesto, el pan.

Maduración I: Lubina atlántica madurada en kombu con lácteos y espinaca. Maduramos la lubina en condiciones controladas de temperatura y baja humedad entre 21 y 30 días con el fin de mejorar su textura y sabor. En su última fase la curamos en alga kombu.

1



2



3



4



5



1. Escabeche. Remolacha roja.
2. Salazón. Lomo y brandada de bacalao.
3. Pimentón. Lomo, chorizo y morcilla.
4. Secado. Sopa de ajo.
5. Blanqueado. Molleja, borraja..
6. Fermentación del cacao. Diferentes texturas.
7. Hielo. Apionabo, tupinambo y limón.
8. Petit Fours. Mochi, mantecado, yema y trufa.

6



Ventresca de lubina con mantequilla y caviar Baerii Elaboramos una salmuera ahumada con sarmiento para curar la ventresca y posteriormente la confitamos a baja temperatura.

Adobo: Trucha de río con sus huevas, emulsión de adobo y jamón El adobo tiene su origen en Castilla en el siglo XV con el propósito principal de conservar los alimentos. La trucha representa un producto de los ríos de nuestro entorno.

Blanqueado: Molleja, borraja, trufa negra y cebolla oxidada Mollejas de ternera de Piamonte (Italia), salsa de manitas de lechazo, tartar de borraja, polvo de borraja liofilizada, consomé de cebolla y trufa.

Maduración II: Pichón madurado en koji, maíz, cacao y especias Pichón de sangre "Mont Royal" 28 a 35 días de crianza, salsa de cacao y especias, granos de maíz tostado y tierra de maíz nixtamalizado.

7



Buñuelo de rillet y parfait con piparras Bocado intenso del guiso de reaprovechamiento de los muslos y el "parfait" como reaprovechamiento de los interiores del pichón.

Fermentación láctica: Sorbete de limón lactofermentado y crujiente de albahaca Representamos esa idea de postre refrescante frío para limpiar paladar y preparar para el dulce.

Miel: Cremoso de miel Los Almendros y verbena La miel se empleaba en Egipto y Roma para conservar carnes, pescados y frutas. Utilizamos una miel artesanal extraída de nuestra finca llamada "Los Almendros".

Espuma de kéfir, naranja y cuatro especias Rendimos homenaje al yogur a través de la fermentación láctica mediante un kéfir de leche aromatizado con naranja.

8



Azúcar: Ponche segoviano, arroz con leche, yema y trufa de chocolate Varios postres tradicionales castellanos originarios de Segovia. El Ponche nacido en las antiguas confiterías y en conventos como la yema o la trufa. El arroz con leche se originó en Asia y viajó hasta nuestro país a través de los árabes.

RESTAURANTES AL DETALLE

UGO

CHAN

UGO CHAN, EL NUEVO
ESTRELLA MICHELIN
MADRILEÑO

Por ALBERTO GRANADOS

¿Sabéis esas personas que la primera vez que pasáis un rato con ellas ya son como si las conocierais de toda la vida? Pues eso me ha pasado con el gran Ugo Chan, o mejor dicho, con Hugo Muñoz, el creador y chef responsable de este restaurante que está en boca de todo el mundo y al que últimamente se le van acumulando los premios y galardones, lo más importante su nueva Estrella Michelin, tan soñada por todos los chefs. Vamos a conocer este restaurante con filosofía asiática pero donde se esconde mucha cocina tradicional de fondo...

Y a los que tenemos el duro trabajo del «comer y el beber» y llegamos a un restaurante donde nos dejan sorprendidos con cada plato, nos congratula con nuestro oficio. Hugo ama la cocina y eso se refleja en cada plato. Pero como bien me recuerda el chef en varias ocasiones, un restaurante no lo hace solamente un cocinero, hay un buen equipo detrás, tanto de cocina como de sala, donde encontramos a Leticia Palomo, maitre y sumiller, con una carta donde no faltan los sakes y una buena presencia de champagnes, en total más de 150 referencias que muy pronto aumentarán. Todos estos «ingredientes» hacen que la Estrella Michelin recibida no sea discutida por nadie, que yo sepa....

En Ugo Chan puedes comer eligiendo los platos que desees de la carta, aunque lo mejor es dejarse llevar por el chef que te preparará un menú *“Omakase”*, valorando *“in situ”* los gustos, preferencias, manías y apetito de los clientes. Como dice el proverbio japonés, *“la flexibilidad es la verdadera fortaleza del bambú”*. Como asegura Hugo: *«Todo muta, todo cambia. Y nuestra carta, también: se rige por la temporada, la mar, el sol y el humor de nuestros proveedores»*.

Chef Hugo Muñoz



Web





1



2



3



4

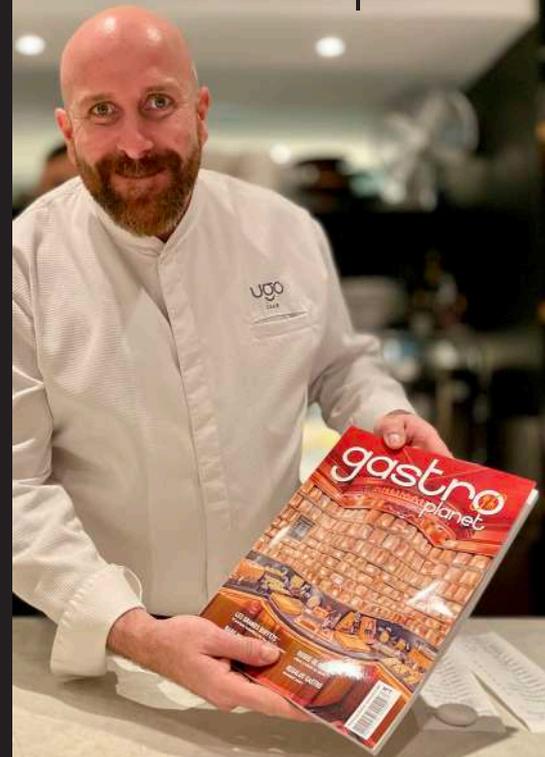
A Hugo se le ve feliz en este restaurante que es su apuesta personal, después de un increíble curriculum que le ha llevado por los mejores restaurantes españoles como «Casa Nicolasa» (Donosti), «Viridiana» de Abraham García, «Miramar» de Paco Pérez, «Kabuki», «Umo»... incluso fuera de España como el restaurante «Zuma» de Londres... Ahora toca recoger los éxitos cosechados y ser feliz recordando, con cada uno de sus platos, la memoria de su querido abuelo...

¡Ugo Chan es una experiencia gastro que no te puedes perder! Y no te olvides de estar muy atento a la «banda sonora» que escucharás de fondo en el restaurante, la música está elegida a propósito para que la experiencia sea total. Un lujo de grupos inolvidables que harán más grata tu visita...

PLATOS QUE NOS HAN SORPRENDIDO:

Muchos han sido los platos que nos han sorprendido como un Ikizukuri, elaborado con salmonete, un sashimi presentado sobre la propia espina del mismo animal. Al pescado le acompañan con Almejas de Carril aliñadas, el Longueiron gallego y con Ostra Gillardeau nº2 con Ponzu y un aceite de chiles (1). El guiso de curri japonés a base de lenteja caviar con la pechuga de una paloma torcaz a modo de tataki y terminan con un «aire» de coco (2), el Bikini de pieles de Salmonete, relleno de tartar de salmonete (3), su propia versión de la ensaladilla con Ventresca de Toro aliñada (4). Por supuesto cualquiera de sus nigiris, espectaculares el de angulas (5), el de huevo frito y trufa (6) o el de Toro a la llama (7).

Calle Félix Boix, 6, Madrid
Teléfono: 913 506 578
<https://ugochan.com>



Chef Hugo Muñoz



5



6



7

RESTAURANTES AL DETALLE

GRUPO CALA BANDIDA®

Vamos a trasladarnos hasta Alicante para conocer los restaurantes del grupo Cala Bandida que cumple 10 años desde que empezaran con su restaurante del mismo nombre en el Puerto de Jávea. Luego llegaría La Bandideta beach bar, en el espectacular enclave de la cala de la Granadella y Villa Bandida, la nueva apuesta del grupo que abrieron en junio en Alicante, todos con el mismo sello: restaurantes con buen producto y con unas impresionantes vistas frente al mar ¿Nos marchamos a Alicante?

Por ALBERTO GRANADOS



El primero de los espacios, un local que abrieron los tres socios y amigos un poco a la aventura y que les ha servido para ir planteando una oferta más seria. Unos inicios de locura para tres socios que venían de otros negocios y que con este restaurante hicieron todo un “master”.

Cala Bandida se encuentra en el Puerto de Jávea, todo el frente del restaurante tiene vistas al mar y es un local que enamora desde que entras. Un local ideal para el “tardeo” y ver la puesta de Sol y memorables sus “desayunos”. Ideal tomar un plato con huevos fritos, bacon, patatas, champiñón, tomate, salchichas y tostadas ¿A que suena bien? Por cierto, no olvides pedir su torrija.

*Puerto de Jávea, Muelle Pesquero, s/n. Xàbia, Alicante.
Teléfono: 965 791 064
www.calabandida.com*



Web

CALA BANDIDA

Un espacio ideal para hacer escala y refrescarse, desconectar, picotear o celebrar una buena comida con los que más quieres. Frente al mar, en el centro exacto de uno de los lugares más privilegiados de nuestro país, la Granadella, una cala privilegiada para unos cuantos vecinos que la conocen y donde te será imposible llegar con el coche. Me recordó mucho los restaurantes mediterráneos, de esos espacios con encanto de pequeños pueblos griegos o de la costa italiana. Aquí apetece una comida más informal, ensaladas, bravas, calamares rebozados, unas ricas pizzetas elaboradas en horno de leña o incluso un arroz o una paella.

Avenida del Tío Catala, 37. Xàbia, Alicante.
Teléfono: 648 648 367
www.labandideta.com

Web



4



5



6



Web

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

Calle de la Almadraba, 6B. Alicante.
Teléfono: 661 401 953
www.villabandida.com

VILLA
BANDIDA
RESTAURANTE

Finca Bandida llegará en primavera a LaFinca Grand Café, situado en Pozuelo de Alarcón (Madrid). Allí encontraremos la "esencia" de los orígenes del Grupo Cala Bandida reflejada en sus arroces valencianos, los pescados y el ambiente cálido y acogedor de cada uno de sus rincones, transportando a los comensales a una auténtica finca de la costa levantina.

- Dabiz Muñoz -

El alquimista del
siglo XXI

RAVIOXO

xo



Tengo que reconocer que cuando estuve ojeando la carta de Ravioxo, unos días antes de ir a visitarlo, pensé que la experiencia iba a ser un auténtico desastre. Era imposible que platos que llevaban, por ejemplo, ingredientes como dumpling de marmitako, carrillera de atún, o-toro, tom-buri, papa canaria y mantequilla quemada ¡Todo en un mismo plato! funcionaran, pero... ¡Claro! Se me olvidaba que Dabiz Muñoz es un “Alquimista del siglo XXI”. Tiene un paladar privilegiado labrado a base de disfrutar, de sentir, de oler, de viajar... Todas esas sensaciones se han quedado incrustadas en su memoria y es capaz de, con un producto y unos cuantos ingredientes, mejor dicho... ¡muchos ingredientes! crear platos perfectos, repletos de sabor y de coherencia.

Ravioxo se encuentra situado en el Club del Gourmet de Nuevos Ministerios, en la primera planta del centro comercial, en un local, no demasiado grande pero que parece enorme gracias a los espejos situados estratégicamente. Esa barra con unos cuantos asientos parece infinita a través de los espejos. En Ravioxo, Dabiz hace malabarismos para reflejar ese espíritu callejero que quiere imponer, con los requisitos que a veces impone tener una Estrella Michelin.



Si quieres vivir la experiencia completa deberás de comenzar con un cóctel, por supuesto con la misma filosofía del grupo, combinaciones imposibles de suponer porque... ¿Te imaginas, por ejemplo, un Dry Martini "Gilda" con infusión de piparras en gin japonés, aceite de piparras, esfera de aceitunas y niboshi?

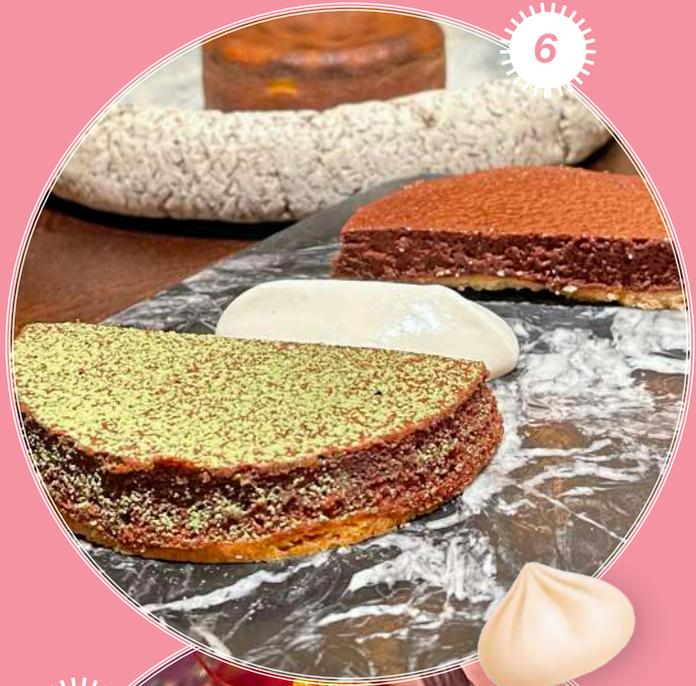
Luego una locura de carta con platos tan extremos como la "Dona China África" (un buñuelo y un pan de gambas para mojar en una especie de guacamole), "La Pasta de la resaca", (unos fettuccine que los acompañan de un pollo en salsa agridulce yuzu kosho, simulando el pollo del día anterior de la nevera), un "Ravioli frío escabechado de Perdiz", un "Mollete al vapor de Trompetas a la crema" (Un plato que surgió en Diverxo cuando tenían 2* Michelin) unos "dumplings de ragut de chipirones" o el Caserío Vasco, (un plato que se elabora a partir de la parte alta de un lomo de Discarlux), platos que te aseguro no te dejarán indiferente pero que se merecen un sobresaliente.

Eso sí... ¡Deja sitio para el postre! Sabores que no olvidarás fácilmente como los Churros mexicanos con Chocolates y Mantequilla tostada, el Pastel fluido de chocolate blanco y yemas, acompañado de un helado de Tonka o la Tarta de chocolate aérea... ¡Una flipada!

Web



1. Caserío Vasco.
2. La Pasta de la resaca.
3. Dona China África.
4. Ravioxo barra y chefs.
5. Niguri-Dumpling de Marmitako.
6. Tarta de chocolate aérea.



RESTAURANTES HEMOS VISITADO...

RESTAURANTE CONSENTIDO

Consentido es el nombre del restaurante del chef Carlos Hernández del Río en Salamanca y sin duda uno de los restaurantes que más “en forma” gastronómica vamos a encontrar en esta preciosa ciudad universitaria. Carlos es un “obseso” del producto, sobre todo del entorno y de la temporada, eso hace que cada mes que pases por este restaurante encontrarás platos nuevos.

En Consentido se cuidan todos los detalles, desde el pan (artesano por supuesto) a la bodega donde Rubén Moreiro y Javi ponen la experiencia.

Platos de un gran nivel y con muy buen producto, espectaculares las setas, como los boletus, los níscalos o las trompetas de la muerte, la caza, como el gamo o el pichón, los escabeches, los guisos... ¡Qué ricas las patatas a la importancia con salsa de callos y pie de la pata y tendones o las habitas baby, con un golpe a la parrilla, y una salsa beurre blanc!

Si viajas a Salamanca tienes que hacer una parada en Consentido, aquí se toman la gastronomía muy en serio.

Plaza del Mercado, 8. Salamanca.

Teléfono: 923 708 261

www.restaurante-consentido.es

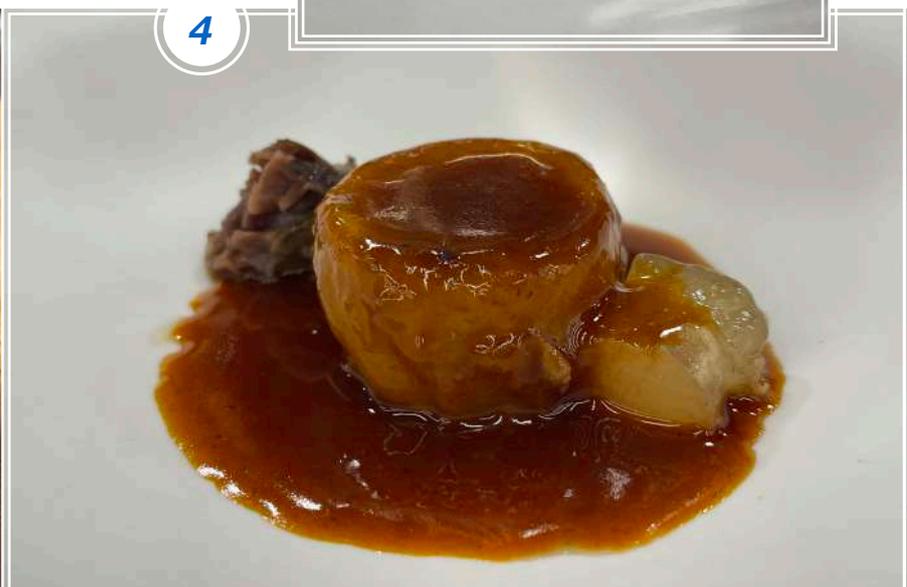
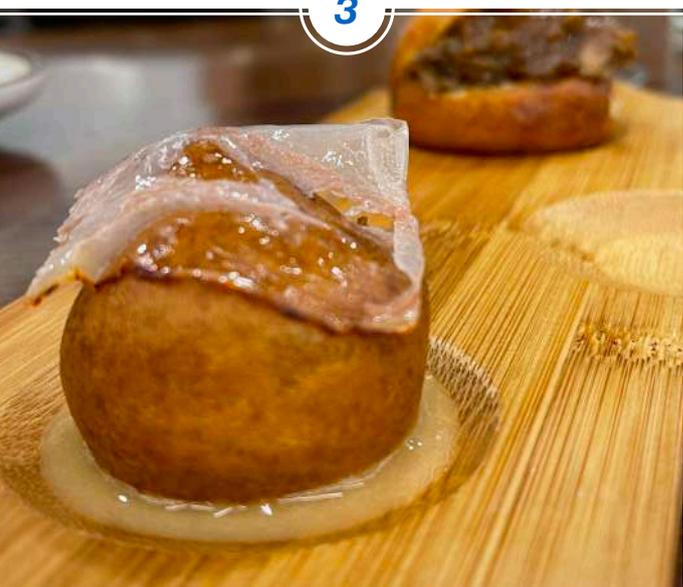
1. Alberto Granados y Carlos.

2. Habitas baby con beurre blanc.

3. Buñuelo jamon iberico.

4. Patatas a la importancia.

SALAMANCA



Web



ALICANTE

RESTAURANTE TEMPLO

Hemos viajado hasta Alicante para conocer el restaurante Templo, uno de esos locales que lleva tiempo llamando la atención de los amantes de la buena carne madurada. Es un espectáculo pararse ante su cámara y ver esos lomos seleccionados madurando, vacas procedentes de todo el mundo a las que da su personal maduración. Ángel García, es el «alma mater» de este proyecto carnívoro que hemos visitado...

«Hace unos años, hablar de carnes maduras en Alicante, era una locura. El cliente prefería otro tipo de propuestas y ha costado que este tipo de carnes haya entrado en el mercado alicantino, aunque ahora ha penetrado con fuerza», así nos lo contaba Ángel García, propietario del restaurante.

En la carta encontramos mucha oferta para los amantes de la carne como la cecina, la croqueta de cecina, el carpaccio de vaca madurada, el steak tartar cortado a cuchillo, los canelones de vaca vieja o las mollejas de ternera con salsa maíz de mantequilla negra. Y por supuesto los principales con sus chuletones de vaca vieja madurada con diferentes maduraciones, el de vaca raza Angus certificada origen nacional o el chuletón de vaca raza Rubia Gallega de Discarlux. Para los no carnívoros algo de ensaladas o pescados como el lomo de bacalao confitado con alma de caviar o la ventresca de atún rojo de Fuentes.



1



2

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

Web

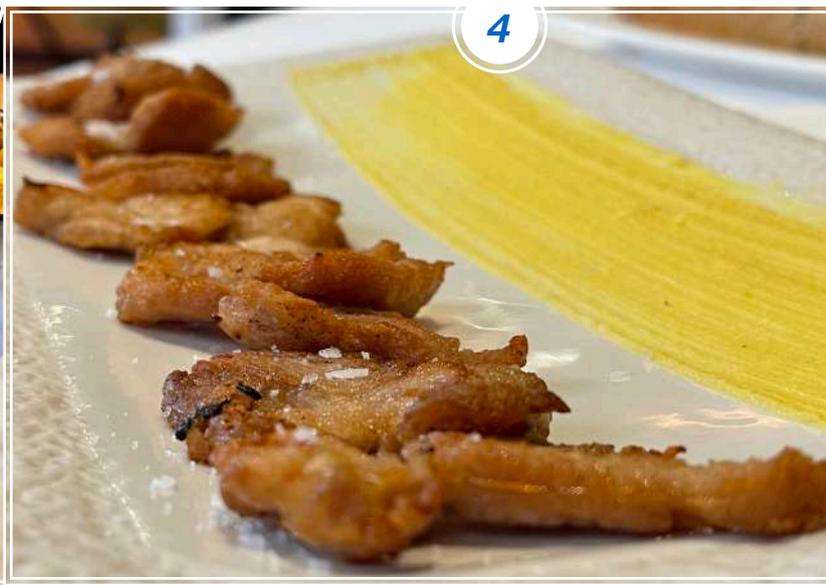


1. Alberto Granados y Ángel.
2. Tarta de queso.
3. Chuletón de lomo bajo
4. Molleja de ternera con salsa de maíz.

3



4



RESTAURANTE LA FONDA DE LA CONFIANZA

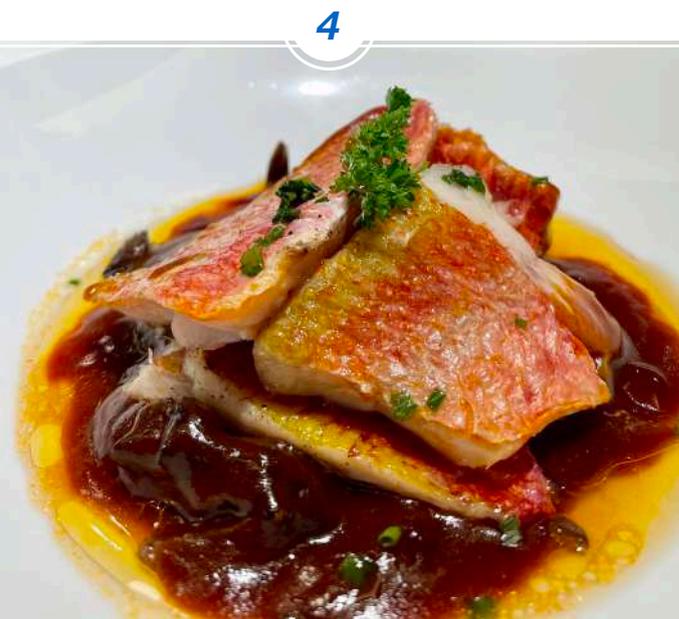
Paco Patón, uno de los jefes de sala más laureados de nuestro País (ha sido Premio Nacional de Gastronomía al mejor Director de Sala) es ahora el responsable del restaurante La Fonda de la Confianza. Un proyecto que comenzó hace casi dos años con el chef José Luis Estevan. Ahora José Luis está en otros proyectos y Paco ha continuado con este restaurante que ya se ha convertido en referencia para aquellos que les gusta eso del “Buen comer y beber”...

Paco, como buen responsable de gastronomía de varios grupos, sabe muy bien lo que se “cuece” en la cocina y su experiencia le ha servido para colaborar con el equipo de cocina, juntos han preparado una carta más que apetecible. En La Fonda de la Confianza había varios platos “emblema” de la casa, como los Escabeches o los Arroces, esos platos continúan en la carta, junto con el Steaktartar que el propio Patón te prepara en sala, exquisitos guisos como sus callos junto con pescados y carnes seleccionadas. También hay que destacar el cuidado de su bodega, Paco Patón es un gran entendido y va seleccionando los vinos que más le llaman la atención. No es de extrañar que se haya convertido en un imprescindible del barrio.

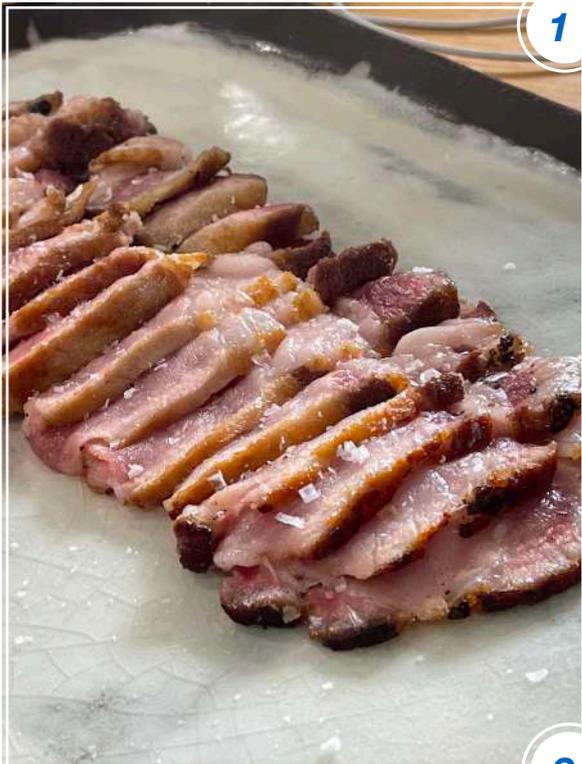
Calle del General Gallegos, 1. Madrid.
Teléfono: 915 613 365
www.fondalaconfianza.com

1. Paco paton con arroz seco.
2. Petit Four.
3. Escabeche.
4. Salmonete.
5. Guacamole con torreznos.

Web



CAÑITAS MAITE



Nos hemos acercado hasta el pequeño pueblo de Casas-Ibañez en Albacete, allí se encuentra el restaurante Cañitas Maite donde dos jóvenes cocineros, Javier Sanz y Juan Sauquillo, están cumpliendo todos sus “sueños gastronómicos”. En este espacio es donde encontramos su parte más formal (el restaurante Oba- con 1* Michelin y 1* verde) o su comedor más informal, donde puedes comer con las manos o adentrarte en el producto o en los platos más desenfadados. En este comedor hemos podido disfrutar de un menú donde la chuleta de cerdo ibérico “afinada” de Joselito ha sido la protagonista... ¡hasta de los postres!

Javier Sanz (hijo de la familia dueña del hotel) y Juan Sahuquillo no llegan a los 25 años pero atesoran un conocimiento ganado a base de estudio, de mucha práctica y de pasar por alguno de los restaurantes más importantes. Sus croquetas y sus escabeches ya han sido premiados en multitud de concursos y sus propuestas gastronómicas tienen multitud de fans (entre los que nos encontramos). Su creatividad la han unido al producto de Joselito, en concreto a su chuleta de cerdo ibérico afinada, y han creado un menú con platos tan originales como el tartar de chuleta y pan brasa, la grasa de chuleta y anchoa, las setas y jugo de chuleta, el carabinero y sabayón chuleta, el arroz seco de chuleta o la chuleta asada y su guarnición. Incluso en los postres la chuleta estaba presente en un curioso chocolate con grasa madurada o el flan de nata y chantilly rancia.

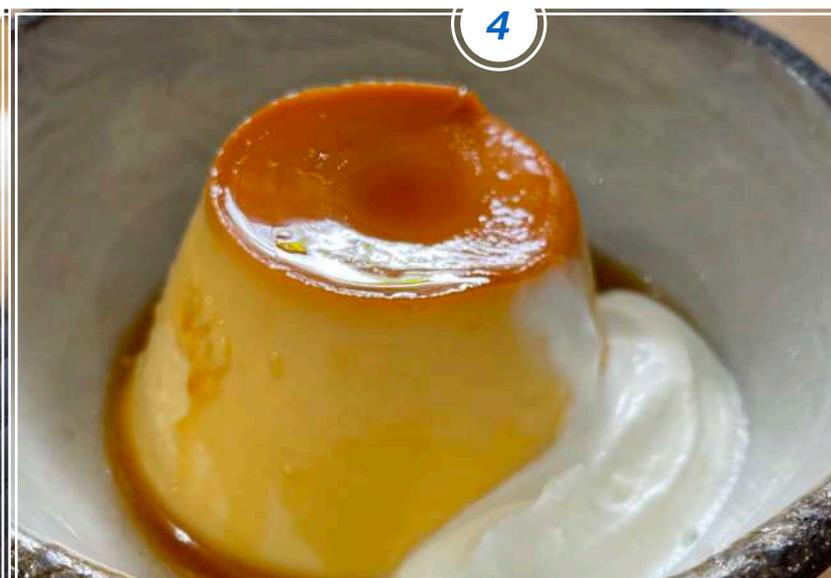
Tienen muchos proyectos en ciernes por lo que os iremos hablando de estos dos cracks en sucesivas revistas.

*Calle Tomás Pérez Úbeda, 6.
Casas-Ibañez, Albacete.
Teléfono: 967 461 054
www.hotelcanitasmaite.com*

Web



1. Chuleta de cerdo ibérico madurada.
2. Arroz seco con chuleta.
3. La mejor croqueta del mundo.
4. Flan de chantilly rancia.



RESTAURANTE BODEGA EL CAPRICHIO

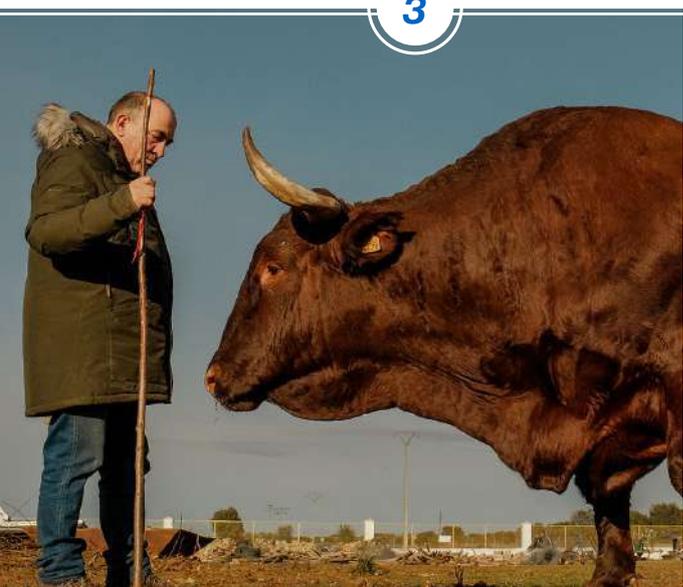
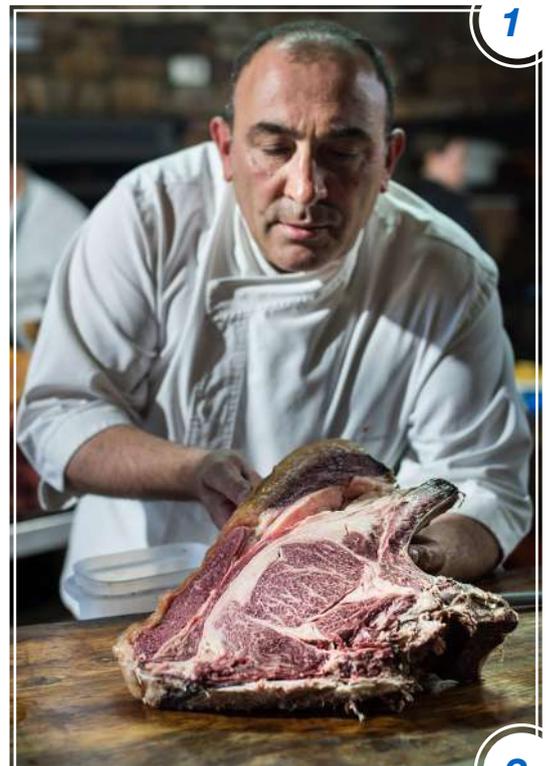
Aunque parezca mentira este pequeño “imperio” del buey surgió por un golpe de suerte, el padre de José Gordón, ahora al frente del negocio, se jugó la bodega con su hermana a un “cara o cruz” y ese sería el principio de este restaurante/bodega/finca/hotel en Jiménez de Jamuz, un pequeño pueblo de León.

Primero fue una bodega, donde los vecinos venía a tomar vino y a merendar con su propia comida, luego empezaron a dar comidas también y finalmente terminaron especializándose en carne de buey. Desde hace años, José Gordón decidió criar diferentes razas de bueyes que serían el “motor” de todo lo que sucede en este restaurante. Pronto, los amantes de la buena carne, empezaron a acudir de todos los rincones de España y del mundo para probar los diferentes platos elaborados con carne de buey como sus embutidos: Cecina (Con 3 años mínimo de curación), la lengua curada o el chorizo, el salchichón o la morcilla de buey. Platos como su carpaccio, el steak tartar de cadera, el tiradito de lomo bajo con tartar de almadraba, el tataki... Y por supuesto su carne a la parrilla, chuletas de vaca y buey madurados que no te puedes perder.

*Calle Carrobierzo, 28. Jiménez de Jamuz, León.
Teléfono: 987 664 224
www.bodegaelcapricho.com*

1. José Gordón.
2. Lengua de buey madurada.
3. José Gordón frente a un buey.
4. Chuleteros.

Web





1

PIANTAO, LA PARRILLA ARGENTINA DE JAVIER BRICHETTO

Javier Brichetto no podía haber bautizado sus restaurantes con mejor nombre “Piantao” o lo que es lo mismo: “loco o chiflado” imagino que se referirá a la locura que siente por la parrilla y por todo lo que se pueda asar sobre ella. Javier ha demostrado, a lo largo de los años, nadie controlan el fuego como él y muy pocos conocen también los cortes de carne Argentina como este chef. Esa sabiduría acumulada durante años se refleja en cada plato que llega hasta la mesa y la mayoría de su producto lo elaboran de forma artesana como las empanadas (una auténtica delicia y dos tipos diferentes, las de ojo de bife cortado a cuchillo, o las de vacío ahumado, ají molido y limón) los chorizos criollos, artesanos y con 100% de carne de cerdo, o las deliciosas y jugosas mollejas de Angus marinadas en leche y romero y asadas a la brasa lentamente.

Aparte de la carne que encontrarás en la carta (varios tipos de carnes argentinas como el ojo de Bife, el Bife de chorizo, la Media luna de Vacío o la Entraña de Black Angus seleccionada o de otros países como España, Australia, EEUU o Canadá) también hay una buena selección de verduras a la brasa como los cogollos de Tudela a la brasa con aguacate y pimientos del padrón, la berenjena China quemada a fuego vivo, salsa de

jalapeños y semillas crujientes, los espárragos blancos frescos a la brasa o la alcachofa premium a la brasa, papada ibérica y patata morada con trufa.

1. *Ojo de bife.*
2. *Empanadas.*
3. *Mollejas a la brasa.*
4. *Chorizo criollo.*



2

PIANTAO LEGAZPI

*Paseo de la Chopera, 69. Madrid.
Teléfono: 659 911 058*

PIANTAO CHAMBERI

*Calle de Sagasta, 30. Madrid.
Teléfono: 696 627 365*

Web



3



4

ESCAPADAS

GASTRONÓMICAS

OPORTO



¿Cuánto recorrerías por disfrutar de una **experiencia Gastro?**

Madrid - Oporto 566 Kilómetros

Oporto es una de esas ciudades que no deja indiferente. Es posible que nos llevemos una pequeña decepción por ese estado caótico y de abandono con el que encontramos una gran multitud de edificios, que en algunos momentos recuerda incluso a algunos barrios de La Habana, pero es una ciudad viva, luminosa y de gran ambiente. Cambia en cada nueva visita que realizo y las obras, que encuentras en cada rincón de la ciudad, pronto se convertirán en un precioso edificio o en una transitada calle. Oporto ya no es solo un destino de fin de semana y hay que echar unos cuantos días para conocerlo y, gastronómicamente hablando, tenemos muchas propuestas más que apetecibles... ¿Empezamos?

Un restaurante con vistas...

VINUM PORTO

“Vinum” Restaurant & Wine Bar es la propuesta gastronómica de la bodega Graham’s (una de las más emblemáticas de Portugal) y que gestiona desde hace tiempo el grupo Sagardi, en las mismas instalaciones de la bodega en Gaia. Este proyecto gastro es el resultado de la historia de dos familias y dos pasiones que se unieron para crear un espacio único. Por un lado, la familia Symington, productores de vino de Oporto, y por el otro, la familia vasca López de Viñaspres, Iñaki y Mikel. Dos hermanos que han creado el grupo Sagardi, y que, desde hace más de 20 años, trabajan para ofrecer lo mejor de la gastronomía de su tierra por el mundo. En la actualidad tienen más de 32 restaurantes, algo sólo posible por el rigor y una reputación basada en la excelencia del producto y en una cocina de alta calidad.

De lo que no hay duda es de que al acceder a Vinum nos vamos a encontrar con uno de los restaurantes más bonitos y con mejores vistas de Oporto. Dos áreas para disfrutar de su gastronomía, la de dentro con una imponente cristalera que deja ver el interior de la bodega, donde contemplar los años de historia que atesoran sus filas de barricas de madera añeja; y la exterior, donde con el buen tiempo, se puede disfrutar de unas de las mejores vistas de Oporto.

La propuesta gastronómica es clara: Platos tradicionales del norte de Portugal, pescados del Mercado de Matosinhos y la exclusiva carne de vaca vieja de Trás-os-Montes. Junto con estos platos tradicionales, se puede disfrutar de lo mejor de la parrilla vasca y platos contemporáneos de referencia internacional, tales como los tartares o los ceviches.

De la carta podríamos destacar sus ostras al natural de la Ria Formosa (Algarve), las croquetas caseras “Vinum” (de jamón, bacalao y setas), la coca de “roastbeef” y queso curado de la Serra da Estrela DOP con vinagreta de mostaza, la sopa de pescado de Matosinhos, la merluza al horno con salsa de gambas, patata y almejas, el cochinillo confitado y crujiente con castañas y Graham’s Tawny 20 años y por supuesto alguno de sus pescados y carnes a la parrilla. Yo tomé un lenguado a la parrilla delicioso y perfecto de punto.

*Caves Graham’s. Calle do Agro 141.
Vila Nova de Gaia, Porto.
Teléfono: +351 220 930 417
www.vinumatgrahams.com*

Web



Cochinillo



Lenguado



Croquetas

WOW (World of Wine)

WOW (World of Wine) es el nuevo barrio cultural y gastronómico de Oporto y está situado en el centro histórico de Vila Nova de Gaia. Surgió a partir de la renovación de las bodegas de vino de Oporto, en un proyecto que fue clasificado de Interés Nacional Potencial (PIN). Tiene una superficie de 55 mil metros cuadrados e incluye un total de siete museos, doce restaurantes y cafés, tiendas, una Escuela del Vino, un espacio de exposiciones y varios espacios para eventos... Hemos elegido dos de sus museos y dos restaurantes:



THE WINE EXPERIENCE

Web

Este museo nos muestra la historia del vino de Portugal, que, a pesar de ser un país geográficamente pequeño, cuenta con una amplísima variedad de climas, suelos, altitudes y paisajes, lo que explica la extraordinaria abundancia de variedades de uva y estilos de vinos portugueses que encontramos.

Un museo dedicado tanto a los bebedores aficionados como a los enólogos experimentados, donde tenemos la oportunidad de aprender más sobre los principales agentes: el suelo, el clima, las uvas, pero también sobre todos los procesos que tienen lugar hasta que llega a la copa.

Ninguna visita a un museo del “vino” está completa sin no tenemos la oportunidad de probar sus vinos. En este museo podrás realizar una cata donde aprenderás a degustar el vino, a evaluar sus notas y características principales. Tendrás la oportunidad de probar un vino tinto, un vino blanco y un vino de Oporto.

*Calle do Choupelo, 39.
Vila Nova de Gaia, Oporto. Portugal
www.wow.pt/pt/experiencias-museus*



MUSEO DEL CHOCOLATE

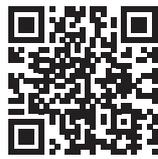
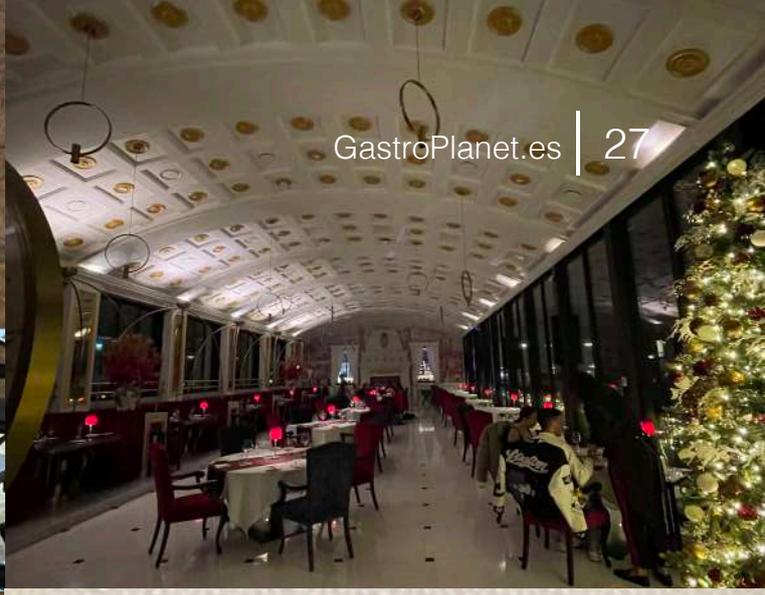
Web

En este museo nos explican qué es el chocolate... ¡es mucho más que un dulce!, de dónde viene y cómo se elabora. Desde plantaciones de cacao hasta la elaboración del chocolate, todo se muestra, paso a paso, a través de doce etapas diferentes que componen la muestra.

En WOW, encontramos una auténtica fábrica de chocolate y todos los visitantes a este Museo del Chocolate hemos tenido el privilegio de observar, en tiempo real, los procesos de transformación de los granos de cacao en chocolate.

La visita termina con una degustación de chocolates producidos en WOW, y con la oportunidad de probar otras especialidades y recetas en la cafetería y la tienda de chocolate. Esta es una experiencia enriquecedora, perfecta para todas las edades, especialmente para familias y niños pequeños.

*Calle do Choupelo, 39.
Vila Nova de Gaia, Oporto. Portugal
<https://wow.pt/museums/chocolate-story/>*



RESTAURANTE T & C

Web

El restaurante T&C de WOW, es el lugar perfecto para experimentar lo mejor de la cocina portuguesa tradicional.

Situado en la planta baja de la Escuela del Vino, lo encontramos en una bodega de vino de Oporto renovada y con una terraza exterior para cenar al aire libre. Un local en el que verás varios toneles enormes de madera que sirven a modo de reservado.

Muchos platos clásicos como algo de casquería, la contundente "francesiã" un sándwich (la versión del "croque monsieur" francés) con embutido y queso, culminado con un huevo frito y mojado con una salsa parecida a nuestra salsa de callos, la "Alheira" (Salchicha ahumada tradicional portuguesa de Mirandela) o el famoso Bacalao (dicen que en Portugal hay tantas recetas de Bacalao como días tiene el año).

*Calle do Choupelo, 39.
Vila Nova de Gaia, Oporto. PortugalBarcelona.
www.wow.pt/pt/restaurantes/tc/*

Foto: Arriba, toneles. Abajo, Francesiã.

RESTAURANTE 1828

Web

Es uno de los restaurantes más elegante de WOW con unas impresionantes vista a la ribera del río Oporto y al río Duero. Además del espléndido paisaje, los visitantes podrán disfrutar de la cuidada decoración interior del restaurante. Un nombre "1828" que recuerda el comienzo de la Guerra Civil portuguesa, de hecho, los trajes de los camareros recuerdan los que utilizaba el ejército de aquella época.

1828 es el restaurante especializado en carnes de WOW, aquí han confiado en la calidad de la carne de El Capricho (Jiménez de Jamuz. León) y podemos degustar muchos de sus productos como la cecina, la morcilla, el roast-beef, el steak tartare & caviar o las costillas de ternera. También podemos elegir entre varios cortes de carnes diferentes como el tomahawk, entrecot, chuletón o el solomillo. Es el restaurante más elegante de WOW.

*Calle do Choupelo, 39.
Vila Nova de Gaia, Oporto. PortugalBarcelona.
www.wow.pt/pt/restaurantes/1828-steakhouse/*

Foto: Arriba, Sala. Abajo, Steak tartar.



De "pintxos" por Oporto...

RESTAURANTE SAGARDI



Web

¿De Pintxos por Oporto? ¡Sí! Y de Txakolis o Riojas o Riberas... Es un lujo lo que el grupo Sagardi ha conseguido, no solo en Oporto, también en Londres o Amsterdam, llevar la esencia de la cocina vasca y española por el mundo, gracias a la pasión de dos hermanos Iñaki y Mikel López de Viñaspre, juntos han conseguido poner el grupo Sagardi en lo más alto de la gastronomía vasca en todo el mundo... El restaurante Sagardi Porto se encuentra en la zona de la Ribeira, muy cerca del Palacio de la Bolsa y del jardín del infante Don Henrique, en el corazón antiguo de la ciudad. El lugar perfecto para dar a conocer la cultura gastronómica vasca en todo su esplendor.

Una barra de pintxos variada y divertida que va cambiando al ritmo de las estaciones, una excepcional cava de carnes donde se maduran los txuletones y la imprescindible parrilla vasca, el corazón de Sagardi, configuran un espacio único para el disfrute de la mejor cocina vasca de la ciudad.

Lo más recomendable si visitas Sagardi es vivir la experiencia completa. Primero una parada en la barra, tomar un txacoli o algún vino de la tierra y elegir un par de pinchos (los tienes fríos en barra como sus gildas o su bonito, y calientes, que cada poco tiempo van pasando por las mesas los camareros, imprescindibles la txistorra o las croquetas) y después bajar a su restaurante y dejarte llevar por esos platos tradicionales de la cocina vasca y española.

*Calle São João, 54.
Oporto, Portugal.
Teléfono: +351 221 130 987
www.sagardi.pt/es/*

Una cafetería...

MAJESTIC



Web

No podemos abandonar Oporto sin visitar una de sus cafeterías más famosas, Majestic. Habitualmente es muy difícil encontrar mesa en el famoso café, pero merece la pena esperar un poco para sentarse en una de sus mesas y observar su variopinta clientela rodeado de mármoles, espejos, madera y decoraciones barrocas.

El café diseñado por el arquitecto Joao Queirós, abrió sus puertas en la popular calle comercial de Santa Catarina, el 17 de diciembre de 1921 bajo el nombre de "Elite" y ha sido el punto de encuentro de literatos, pintores y artistas que realizaban las más interesantes tertulias.

Muchos son los personajes ilustres que lo han visitado, se cuenta incluso que la escritora J. K. Rowling escribió en sus mesas algunos capítulos de "Harry Potter".

*Calle Santa Catarina, 112.
Oporto, Portugal
Teléfono: +351 22 200 3887
www.cafemajestic.com*



Web

Una bodega...

BODEGA GRAHAM'S

William y John Graham fundaron su empresa en Oporto, en el noroeste de Portugal, para comerciar con textiles. En 1820 aceptaron veintisiete barriles de Oporto como pago de una deuda. Los dos hermanos decidieron entonces dedicar sus energías a la elaboración de los mejores vinos de Oporto del Valle del Duero: así nació la casa Graham's Port...

En 1970 la familia Symington adquirió la bodega y en la actualidad, cinco primos de Symington, comparten la responsabilidad de todos los aspectos de la empresa y elaboran personalmente los vinos de Graham's. Ellos también han estado involucrados con Port y el Duero durante muchas generaciones, con un pasado que se remonta a mediados del siglo XVII.

La bodega tiene visitas en español (importante consultar horarios en la web) y es un plan perfecto para los amantes de la enología.

Te contarán la historia de esta bodega que comienza en 1890, recorrerás todos sus rincones, el museo, el almacén, la tienda, la terraza, la sala de barricas... Te harás una idea general de en qué consiste y cómo se elabora el vino de Oporto. Y, por supuesto... ¡Podrás degustar algunos oportos en su sala de catas!

Rua do Agro, 141. Vila Nova de Gaia. Oporto. Portugal
Teléfono: +351 223 776 490
www.grahams-port.com



Web

Un mercado...

MERCADO DE BOLHAO

Nada tiene que ver el mercado recién remodelado con el viejo mercado do Bolhão de comienzos del siglo XIX. El espacio en donde se ubica, fue primero una plaza, aunque el gobierno municipal de Oporto terminaría construyendo un mercado municipal.

Hoy, y después de una trabajosa remodelación, encontramos una estructura metálica que conserva esa monumentalidad que lo convierte en uno de los espacios más característicos de Oporto y que muy pronto (cuando se inaugure su zona de restaurantes) será el centro gastronómico de la ciudad.

El mercado tiene una planta baja donde podemos encontrar todo tipo de puestos, la mayoría de frutas y verduras y algunos de carne, embutidos y pescado. El punto elegante lo ponen unos cuantos puestos de flores, plantas, souvenirs y alguna vinoteca donde disfrutar de los vinos locales.

La primera planta se utiliza para algunos mercadillos y puestos ambulantes (en navidad había uno de artesanos) y en la segunda irán los restaurantes, ya queda muy poco para que alguno sea inaugurado.

Calle Formosa 322.
Oporto, Portugal
Teléfono: +351 22 332 6024
https://mercadobolhao.pt



Web

Un wine bar...

ADEGA WINE BAR (HOTEL VINCCI PONTE DE FERRO)

Un local en el que puedes disfrutar, aparte de una buena selección de vinos, de una de las mejores vistas del Puente don Luis I. Y aunque el local es pequeño, aún no es muy conocido y no está demasiado concurrido. Este Wine Bar está dentro del Hotel Vincci Ponte de Ferro (que cuenta también con distintos espacios gastronómicos, puedes tomar algo en los sillones de su recepción o en las fantásticas terrazas, también con vistas a Oporto), pero el Adega Wine Bar es un espacio pensado para los amantes del buen vino (con muchas referencias portuguesas) y algunas propuestas para picar algo, como algunas tablas de embutidos o quesos.

Hotel Vincci Ponte de Ferro.
Calle do Casino da Ponte, 1.
Piso 11. Vila Nova de Gaia.
Oporto, Portugal.
Teléfono: +351 22 090 2900
www.vinccihoteles.com

OPORTO EN SEMANA SANTA.

LA ESCAPADA PERFECTA

Oporto, también conocida como “Invicta” o “la ciudad de los puentes”, es el destino perfecto para una escapada en cualquier época del año. De hecho, en 2022 los World Travel Awards reconocieron este mérito de la ciudad otorgándole el título de Europe’s Leading City Destination 2022 (Destino urbano líder de Europa 2022).

La segunda ciudad de Portugal atrae al viajero con sus vistas del Duero, el contraste de los azulejos con los adoquines en sus calles y los diferentes planes que se pueden realizar en la ciudad; todo ello está acompañado por una buena oferta gastronómica y regado con los vinos de Oporto, que la han dado a conocer en todo el mundo.

Muchos son los atractivos turísticos de Oporto, pero sin duda su encanto es la mezcla de su historia con su arquitectura y su vino. Para poder contemplarla y entenderla mejor, lo ideal es cruzar el Puente de D. Luís I para llegar a Vila Nova de Gaia y allí descubrir más sobre ella en WOW Porto.



El distrito cultural WOW Porto homenajea a la ciudad, su cultura y gastronomía a través de 7 museos, 12 restaurantes y cafeterías, una escuela del vino, múltiples tiendas, una sala de exhibiciones y un espacio para eventos. El centro del distrito es su plaza principal que sirve de mirador, permitiendo contemplar la vista panorámica de Oporto y el puente D. Luís I. Además, en torno a esta plaza se encuentra la mayoría de los restaurantes de WOW que ofrecen gastronomía variada.

Páscoa de Chocolate, actividades especiales para Semana Santa...

Por otra parte, WOW Porto también organiza diferentes actividades, exposiciones, festivales y conciertos en sus instalaciones, siguiendo su objetivo de dar a conocer la cultura portuguesa. De esta forma, durante el período de Semana Santa en WOW Porto va a desarrollarse un programa especial de actividades bajo el nombre de **“Páscoa de Chocolate”**.

Desde el jueves 6 y hasta el lunes 10 de abril, se van a desarrollar en el distrito cultural varias acciones para toda la familia y para todos los gustos: un mercado de chocolate, un concierto de Pascua, showcooking de recetas de repostería y pastelería, talleres de repostería y animaciones para niños, así como animaciones musicales. Además, estos días todos los museos contarán con cazas de huevos, así como con actividades especiales. En The Wine Experience habrá catas de vino maridado con chocolate; en The Chocolate Story, una visita especial “Chocolate Grand Tour” y talleres para aprender más sobre él y en Pink Palace juegos de bebida y chocolate.

Web



LA «PARRILLA» DE LA QUE TODO EL MUNDO HABLA EN MADRID...



El restaurante Lana es el proyecto de dos hermanos argentinos, Martín y Joaquín Narvaiz, que se han tomado este restaurante muy «en serio»... ¿La propuesta gastronómica? Las mejores carnes a la parrilla, un gran producto y una bodega de vinos argentinos que te hará volver en repetidas ocasiones (más de 500 referencias y varios vinos de los que se pueden hacer verticales, es conveniente “dejarse llevar” por Joaquín).

Web



Lana ya empieza a tener problemas de reserva, el «boca a oído» ha funcionado muy bien y ya se ha convertido en uno de los «imprescindibles» en Madrid, recompensado hace unos días con su primer Sol en la Guía Repsol. Mesas elegantes vestidas con mantel blanco, cuidados platos de cerámica con la «ovejita» emblema de la casa, copas grandes y escogidas para cada vino. Todos los detalles se cuidan, no hay más que observar el pan artesano, de masa madre, que llega antes de la comida. Una hogaza que elaboran en “Pan con alma”, y que llega caliente a la mesa y con mantequilla en su interior acompañando al aceite y al aperitivo.



Luego una carta, presidida por la parrilla, con platos que no dejan indiferente y donde manda la “Materia Prima”. Con entrantes como la empanada de vacío a la brasa cortada a cuchillo, las croquetas de cordero lechal a la brasa, la cecina “selección Lana”, la morcilla de cebolla y puerro y el Chorizo criollo, y dos entrantes que no te dejarán indiferente: los Chinchulines de lechal o la Molleja de ternera que si la acompañas de un poco de caviar es un plato inolvidable.

Un par de guisos como los callos finos de cordero o las albóndigas de arañita (presa Ibérica) y la parrilla con muchas verduras a la brasa como el puerro, las chalotas, las papas fritas en grasa vacuna, los pimientos Palermo con pilpil de su jugo y un plato que nunca falla las papas y huevos fritos en grasa vacuna + Trufa Tuber Melanosporum.

Las carnes tienen un papel protagonista y encontramos, por supuesto, muchos cortes argentinos como la entraña, el bife de chorizo Wagyu o el ojo de bife Aberdeen Angus y una buena selección nacional y europea con solomillo selección vaca gallega, la chuleta extra Vaca Gallega, la chuleta selección Lana vaca gallega o la chuleta de buey “Casino” de Galicia.

El remate son unos postres caseros para “disfrutones” como el flan de leche de oveja (al que le añaden un poco de dulce de leche), la tarta fina de limón, la de chocolate o los quesos Sugaar.

Dirección: Calle Ponzano, 59. Madrid.
Teléfono: 626 869 855)
<https://restaurantelana.com>



Martin Narvaiz





EL TXOTX DE LA SIDRERÍA SAIZAR

LA COFRADÍA DEL TXULETON

A acudir al Txotx de Saizar se ha convertido en una tradición para la famosa Cofradía del Txuleton. En la apertura de la temporada de la Sidra de Saizar, en Usúrbil (Gipuzkoa), ya es habitual que, en el menú preparado para la ocasión en esta importante sidrería, las chuletas a la parrilla sean de Discarlux, una excusa perfecta para movilizar a los miembros de la Cofradía...

Pero... ¿Qué es el Txotx? Así se denomina al “pallillo” que se utilizaba para tapan el agujero que se hacía en las Kupelas (barricas de madera) para que saliera la sidra. Se perforaba un agujero por el que salía el preciado líquido y luego para tapanlo se colocaba de nuevo el “txotx”. Este nombre se ha quedado ya para nombrar el periodo en el que en las sidrerías vascas se prueba la primera sidra del año (de mediados de enero a finales de abril) y como grito cuando alguien se sirve su vaso de sidra.





Esta tradición se realiza, cada año, un poco antes del inicio de la famosa “tamborrada” de San Sebastián. Las sidrerías más importantes realizan una gran fiesta para dar inicio a ese “Txotx” y nosotros hemos podido vivir, desde hace años, la que se celebra en la sidrería Saizar, cliente de Discarlux, con el gran Napo Lertxundi, como anfitrión.

A las ocho en punto de la tarde se abren las puertas de la bodega y entran todos los invitados. A partir de ese momento y después de la inauguración oficial, se prueban las diferentes kupelas, se toma un famoso menú de sidrería (compuesto por txistorra, tortilla de bacalao, bacalao con pimientos y cebolla confitada y por supuesto la chuleta a la parrilla), todo ello amenizado con algún grupo musical, en esta ocasión Álex Ubago.

Como es habitual, el acto ha contado con la participación de diferentes personalidades de la cultura, la política, la gastronomía y el deporte, tampoco faltaron algunos cofrades y amigos habituales de la cofradía como Iñaki Cano, Fernando Romay, Manu Tenorio, Rafa de Hombres G, Miguel Ortiz, Aarón Guerrero, Sergio Pazos, los porteros Agustín y Ricardo o nuestro director Alberto Granados que acompañaron a Carlos Ronda y José Portas (gerentes de Discarlux)

Kalezar Auzoa, 39. Usurbil, Gipuzkoa.
Teléfono: 943 373 995
www.sidrassaizar.com

Web



1. Kupelas de SAIZAR.
2. Esteban Lertxundi.
3. Ramón Lertxundi.
4. Manu Tenório, Alberto Granados
Aaron Guerrero, Miguel Ortiz y Rafa Gutierrez.
5. Fernando ROMAY y el portero Ricardo.
6. Carne Discarlux.

Ruta de la carne

DISCARLUX

Pontevedra



RESTAURANTE KANNION SURF BAR (SANXENXO)

Un sport bar ubicado próximo a la playa de Montalvo, con terraza y parking. Aquí encontramos carnes a la brasa, hamburguesas, pero también opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Un local con gran ambiente y espectáculos de música en directo.

Calle Montalvo s/n. Sanxenxo, Pontevedra.
Teléfono: 663.830.114

CARNICERÍA FERNANDO (VIGO)

Carnicero Nativo de Portugal, pero afincado en Vigo desde hace más de 20 años. Un trabajador incansable, gran vendedor, pero sobre todo gran persona. En los últimos cinco años haciendo una puesta firme en las carnes de razas y con maduración Dry AGED. Una de las mayores exposiciones de este tipo de carnes en la zona de Vigo y carnicería de referencia en todo Vigo y Pontevedra.

Rúa Serafín Avendaño, 10. Vigo, Pontevedra.
Teléfono: 886 132 010



CASA TELLEIRO (FIGUEIRÓ)

Casa Telleiro fue fundada en el año 1984 y, desde entonces, su mayor esfuerzo han sido adaptarse a los gustos de los clientes. Son especialistas en asados, carnes y pescados a la brasa y, en su amplia carta, compuesta por variedad de platos para todos los gustos, estamos seguros de que encontrarás lo que más te apetezca. Todos los platos son elaborados con ingredientes de primera calidad. Y para acompañar la comida te proponen una importante carta de vinos con más de 100 referencias.

Calle Iglesias, 11. Figueiró, Pontevedra.
Teléfono: 986 621 298
www.restaurantecasatelleiro.es



RESTAURANTE OXESTEIRA (SANXENSO)

Con un paisaje único, en lo rural de un pequeño pueblo costero, se encuentra el templo de la carne, O Xesteira. Haciéndose un hueco entre los más grandes, los hermanos Luis y Carlos ofrecen un servicio profesional, con una amplia variedad de carnes en las que destacan el Buey, la Rubia Gallega o el Wagyu así como una de las bodegas más variadas de la zona.

Calle Xesteiriña, 23. Sanxenxo, Pontevedra.
Teléfono: 986 721 391
www.instagram.com/asadoroxesteira





A FERREIRA (NANTES)

Restaurante con gran capacidad de comensales, jardines y parque para niños, que disfrutan, mientras sus padres degustan unas buenas carnes a la brasa (especialidad de la casa) entre otros muchos platos. Tres jóvenes hermanos se ponen al frente del negocio que hace años abrieron al público sus padres. Empezaron siendo un pequeño restaurante y en la actualidad es un referente de carnes en la zona, gracias a su esfuerzo y empeño de mejorar cada día siempre en busca de la mejor calidad para llevar a sus mesas.

Calle Bouzón, 2. Nantes, Pontevedra.

Teléfono: 986 691 139

www.grupoaferreira.com



ASADOR O REMO (A SEARA)

Restaurante regentado por Manolo Marcos y Patri desde hace más de 20 años siendo un referente en la provincia de Pontevedra por sus carnes a la brasa y su comida casera. Ubicado a cinco minutos de Combarro pueblo famoso por sus horreos es un restaurante con amplias terrazas y una atención especial por parte de su equipo. Y sobre todo muy reconocido por su famosa "salsas o remo"

Avenida da Seca, 6. A Seara, Pontevedra.

Teléfono: 986 772 308

<https://asador-oremo.business.site>



A TABERNA DO TRASNO (CAMBADOS)

En A Taberna do Trasnó basan su cocina en la utilización de una materia prima de calidad, apostando por una cocina de mercado y elaborando la mayoría de sus platos en horno de leña, aportando así a los clientes una cocina sencilla y unos sabores y aromas totalmente únicos.

Rúa Príncipe, 12. Cambados, Pontevedra.

Teléfono: 986 524 988

www.atabernadotrasno.com



SALGADOIRO GASTROTECA (SANXENXO)

En un enclave privilegiado, en el Puerto Deportivo de Sanxenxo, encontramos a Eva y Fabian, en un proyecto que iniciaron hace 10 años en Portonovo con una propuesta gastronómica diferente a lo que se encuentra en la zona, con producto de Mar y con las mejores carnes de Discarlux, siempre dando prioridad a los productos de Fisterra o de máxima Calidad.

Rúa Augusto González Besada, 9. Sanxenxo, Pontevedra.

Teléfono: 886 204 251

www.instagram.com/salgadoiro





EL PICANTE

Dolor, calor y autoestima Por Antonio Hernández Rodicio

La resistencia al picante tiene que ver con usted y su circunstancia. Pequeño mapa de los circuitos neuronales y la percepción que los adictos al picante tienen de sí mismos

¿El picante es para los valientes? ¿Rehuirlo es de cobardes? Pues depende. Al parecer, atreverse con los alimentos más despiadados incentiva de forma importante la autoestima. Debe ser la vieja idea de que todo está en la cabeza, sumado al sinuoso juego de conexiones neuronales. Seguro que conoce a gente que devora un chile habanero como si fuera un regaliz rojo y a quienes palidecen solo al contemplar una fuente con wasabi. Pero no se preocupe por nada. Aquí solo damos buenas noticias: Usted no es más pusilánime que los “picantones” de su mesa por moderar su consumo, ni eso lo convierte en cobardica. La sensación picante no afecta por igual a todas las personas. Influyen elementos relacionados con la raza, la edad, la fisiología, la genética e incluso la anatomía o la forma de la cavidad oral.

Si usted no ha nacido para ingerir picante, no lo haga porque lo va a pasar regular.

Sin embargo -de ahí el depende inicial- quienes comen sin temor de Dios muchos alimentos picantes se consideran más atractivos (62%), creen que tienen una vida más feliz (66%) y son más proclives a experiencias novedosas (76%). Son datos de una encuesta practicada por OnePoll entre 2.000 estadounidenses por encargo de una marca norteamericana que fabrica la salsa de cayena madurada, que te dan al llegar al infierno para que te vayas aclimatando.

Según el estudio, los adictos a los picantes se califican como más extrovertidos, creativos, confiados y aventureros. En cambio, los enemigos de las sensaciones fuertes en el paladar se consideran a sí mismos empáticos y algo tímidos. Curioso mapa emocional del hombre y el picante. Los que le pegan fuerte a los picantes son muy viajeros (el 76%) e incluso hay una supuesta división astrológica en

función de los gustos: los del signo Virgo son los más afectos al picante, frente a los Sagitario, que no quieren saber nada de nada de papilas inflamadas. Y añadamos una interpretación diríase que bastante libre de la marca impulsora del sondeo: los amigos de los picantes también lo son en otras facetas de su vida y usted ya me entiende.

La culpable principal de los malos ratos que pasa usted, si es que se encuentra en el bando de los no alineados con el picante, es la capsaicina. Aunque también otras dos sustancias tienen lo suyo: la piperina (que se encuentra en las pimentas) y la alicina (lo contiene el ajo, aunque en realidad aflora cuando se parte o se lamina).

La capsaicina es un compuesto químico que genera la sensación de picor porque activa en las neuronas sensoriales a los receptores que reaccionan al calor y al ácido. De ahí que usted sude y experimente un calentón en toda regla. La capsaicina está en las membranas de las semillas. Obsérvese su capacidad picante: en un kilo de pimiento solo hay un miligramo de esa sustancia.

También tiene aplicaciones médicas (se utiliza en pomadas analgésicas que reducen el dolor al desensibilizar la zona afectada) y se investigan sus efectos antitumorales. Lo que sí está claro es que cuanto más picante se consume se incrementa la desensibilización, lo que repercute en una mayor tolerancia. En cualquier caso, sean valientes, pero menos. Con medida. Ha habido participantes en concurso de picantes que han sido hospitalizados con constricción de arterias cerebrales después de ponerse tibios de "Carolina Reaper", un chile asesino.



El abuso de picantes extremos puede acarrearle alteraciones cardiovasculares, espasmos vasculares y terribles dolores de cabeza.

En cualquier caso, tenga claro que el picante no es un sabor. Es una reacción del organismo, una sensación. Los sabores son los clásicos: salado, dulce, amargo, ácido y umami y los percibimos a través de los receptores de la lengua.

Pero hay una forma de medir el picante, que es como conocer una manera de no equivocarse demasiado. Es la “Escala Scoville”, a la que da nombre el químico y farmacólogo del mismo nombre que se dedicó a probar y testar productos de todo tipo hasta establecer la prevalencia de los más picantes. El método consistía en seleccionar una porción del producto y establecer la cantidad de agua azucarada que era necesaria para diluir el picante hasta que fuera indetectable para los catadores. Así establecía las unidades de picor Scoville.

Pero veamos cómo funciona el picante en el cuerpo humano: el circuito de advertencia se inicia al comerse, por ejemplo, un pimiento picante. En el

momento de ingerirlo, las moléculas de capsaicina conectan con los receptores del dolor de la lengua. Estos se comunican con una especie de “tam-tam” con el cerebro y lo avisan de que el pimiento pica. En ese momento distintas neuronas entran en shock y en un proceso de agitación liberando las sustancias químicas de origen neuronal que establecen la sensación de picor. La cosa empeora cuando la sustancia se funde con una célula nerviosa de la lengua, lo que vuelve a liberar sustancias químicas cerebrales que activan a su vez a otras células nerviosas y de nuevo le dicen al cerebro que el pimiento pica tela. Y vuelta a empezar. Aunque en realidad en todo el proceso hay una buena parte de engaño: el trigémino -el nervio que se encarga de la masticación- interpreta mal los datos y da por hecho que estamos sufriendo un daño o un calentón corporal súbito, cuando no es cierto, aunque el organismo al protegerse del ataque te hace sudar para expulsar sustancias hostiles y termina generando una sensación real. Tiene su miga el tema. Pues más o menos, por eso pican las cosas.



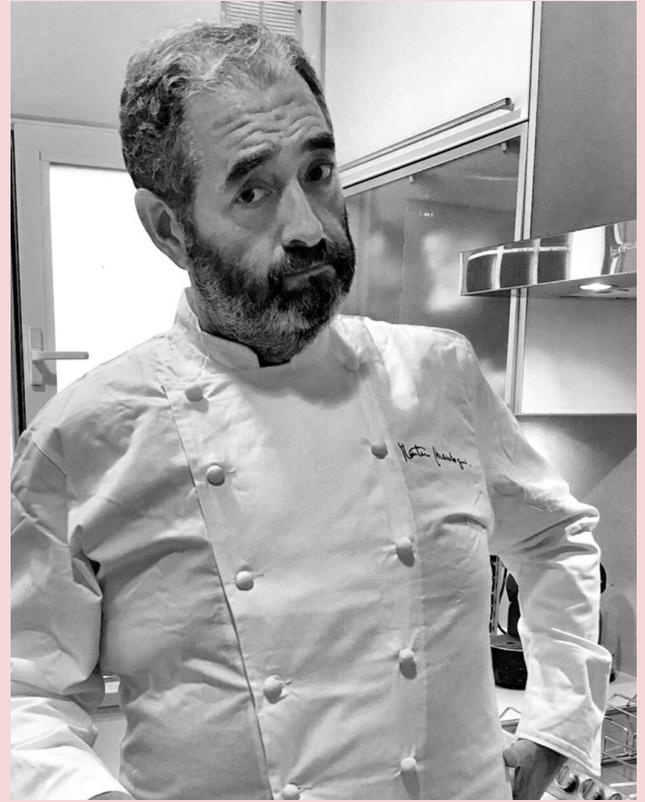
En la actualidad no se utiliza esa escala para clasificar los picantes dado que su afección al consumidor es muy subjetiva. Se recurre a la cromatografía, que permite aislar, identificar y clasificar científicamente cualquier componente químico de una sustancia.

La capsaicina pura está arriba del todo de la Escala Scoville con 15 millones de unidades de calor (o picor). Le sigue el aerosol de pimienta con una media de 4 millones. El tercero es el Carolina Reaper -el chile que se llevó a la UCI al susodicho- y que sustituyó en la escala al Escorpión trinidad Moruga superando los dos millones de unidades. Es un chile de laboratorio, como los purasangres ingleses. Su origen está en el cruce del chile habanero de la isla caribeña de San Vicente y un Naga Bhut Jolokia de Pakistán. Así nació la criaturita. Le siguen el mencionado Naga Víper Trinidad Escorpión algo por debajo de los dos millones y más abajo ya el habanero con medio millón de unidades, el chile Thai con 100.000, el chile tabasco y la cayena con 50.000 y por la parte baja de la tabla el chile poblano con 1.000 unidades o el peperonccini y el chile banano con 100 unidades.

Un poema anónimo, terso y exacto, canta al ají, también conocido como chile o guindilla: *“Oh ají pequeño rey guerrero / derrotas al hombre más fiero / con una lucha encarnizada / con esa inmune lengua / Chiquitito, chiquitito / naciste en tierra de Moctezuma / viniste en un camión viejo / hasta mi mesa polillada / rojo, amarillo, volcánico/ explosivo y fugaz / ajicito, ajicito / haciéndome llorar”.*

Esa es la geografía del dolor o del placer, según se mire. A partir de hoy no vuelva a decir que unas gambas al ajillo pican mucho.

Web



Antonio Hernández Rodicio (Cádiz, 1966).

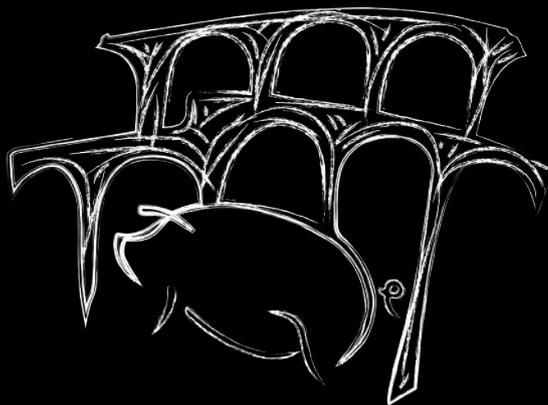
Es periodista y diplomado en Alta Dirección de Empresas por el Instituto Internacional San Telmo y ha desarrollado la mayor parte de su carrera periodística en empresas del Grupo Prisa, llegando a ser Director de la Cadena Ser. Es socio de “Thinking Heads”, donde es responsable de las áreas de comunicación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



ElGolosoenLlamas

Antonio Hernández-Rodicio

www.elgolosoenllamas.com



El Cochinitillo Segoviano S.L.

Hamburguesa de cochinitillo.

En GastroPlanet siempre estamos buscando nuevos productos para nuestros lectores. En este caso hemos viajado hasta Segovia, donde encontramos la empresa "El Cochinitillo Segoviano". Al frente de este grupo de empresas Jorge Bernabé, empeñado desde hace años en poner en el lugar que se merece la carne de cochinitillo. Son muchas las presentaciones que nos ofrece esta empresa familiar: El cochinitillo asado y envasado al vacío en varias presentaciones, en carret, las chuletilas, las

paletillas o el cochifrito. Hoy nos vamos a centrar en uno de esos productos con una gran proyección: La Hamburguesa de cochinitillo, que nos aleja de esa idea de que el cochinitillo es solamente asado y servido en grandes comilonas.



En este caso la Hamburguesa se elabora con un 90% de carne de Cochinillo y 100% de producto y elaboración nacional. Un producto que se comercializa congelado y en bandejas de 4 unidades para particulares, con dos formatos: mini 45 gr. y ración 150 gr. Vamos a encontrar una hamburguesa con carne blanca o rosada, al igual que el cochinillo y por supuesto muy sabrosa cuando se cocina.

El Cochinillo Segoviano a domicilio...

Si quieres probar su hamburguesa de cochinillo lo puedes hacer a través de la tienda online de su web y en unos días lo tendrás en tu domicilio para que la prepares a la plancha o a la parrilla.



Web

Sobre El Cochinillo Segoviano S.L.

El Cochinillo Segoviano S.L. está formado por un grupo de empresas dedicadas a la cría, producción y distribución de Cochinillos de Segovia, desde hace casi 20 años. Las premisas que rigen desde sus inicios son: calidad, innovación y atención al cliente.

Para lograr estos tres objetivos, en El Cochinillo Segoviano S.L. apuestan desde el principio, por el desarrollo de granjas propias, con el fin de conocer y controlar la cría del cochinillo desde su origen, hasta la mesa del consumidor, garantizando la excelencia del producto a través de su trazabilidad y el desarrollo de su propia y exclusiva genética.

El espíritu de innovación es otro de los pilares fundamentales de esta empresa segoviana, orientado a satisfacer aquellas necesidades que se detectan en el mercado y mejorar, tanto los productos actuales como los sistemas de producción.

Web

El Cochinillo Segoviano, S.L.
Calle Salamanca, 25-28.
Boceguillas, Segovia.
Teléfono: 921 421 470
www.cochinillosegoviano.com





Legumbres envasadas

Web



Antiguamente, para poder tomar buenas legumbres, había que esperar a la temporada y el mercado era el que marcaba la fecha de consumo. Hoy en día y gracias a las conservas podemos degustar legumbres al natural casi como si fueran recién recolectadas.

Dentro del mercado encontramos innumerables marcas, pero hay una que utilizan los mejores restaurantes y los que apuestan por el producto de calidad, las de Conservas la Catedral. Esta empresa navarra ha completado su gama de legumbres al natural incorporando seis nuevos artículos elaborados: Alubia blanca "plancheta", Alubia roja, Alubia verdina, Judión, Garbanzo lechoso y Lentejas pardinas. Como no podía ser de otra manera, todas las nuevas propuestas siguen los rigurosos parámetros de calidad de la marca. Con estas nuevas referencias son 8 productos en total los que componen esta familia.

> *Alubias "pochas"*

Alubias "pochas", típicas de la huerta Navarra. Seleccionadas en fresco antes de que lleguen a madurar, desgranadas para envasarlas al natural.

Poseen un sabor delicado y una textura mucho más fina y untuosa que la alubia seca. Son típicas de la gastronomía de Navarra, La Rioja y Álava.

> *Garbanzo Pedrosillano*

Garbanzo de pequeño tamaño y forma redondeada, con el pico pequeño y puntiagudo. De piel fina y color crema intenso. Textura mantecosa y sabor intenso.

Ideal para cualquier tipo de receta de cuchara. Guisos, cocidos y potajes.



> *Alubia blanca "plancheta"*

Alubias de tamaño medio con forma arriñonada, corta y plana. De color blanco marfil y textura suave y cremosa.

Poseen un sabor singular y una piel fina que las hace muy agradables en boca. Perfectas para guisos, también resultan excelentes en ensaladas.

> *Alubia roja*

Alubias de tamaño medio a grande, con forma arriñonada y plana. De color púrpura oscuro y textura firme una vez cocida y a la vez cremosa.

Resultan perfectas para uso en guisos, caldos y estofados, en los que aportan mucho cuerpo y un excelente sabor.

> *Alubia verdina*

Alubias de tamaño pequeño, de forma corta y plana. Poseen un color verde esmeralda provocado por su recolecta en estado inmaduro. Textura firme, mantecosa y de piel muy fina.

Resultan perfectas para uso en guisos de pescados y mariscos, a los que aportan un delicado e intenso sabor vegetal.

> *Judión*

Alubia de gran tamaño y forma arriñonada. De color blanco o crema pálido. Poseen piel suave y textura mantecosa que se deshace en boca.

Se emplean en estofados y cocidos habitualmente acompañados de chacinas.

> *Garbanzo lechoso*

Garbanzo de buen calibre, con forma irregular, surcos profundos y forma plana por los lados. De color muy pálido y textura melosa y mantecosa.

Resultan perfectos para uso en todo tipo de cocidos y potajes. También rehogados o en ensaladas. Textura ideal para hacer hummus.

> *Lentejas pardinas*

Lenteja pardina de pequeño tamaño, con forma redonda y plana. De color marrón terroso con matices rojizos. Una vez cocida presenta piel fina y textura agradable.

Pueden cocinarse con todo tipo de verduras, con arroz o en ensalada. También en guisos tradicionales acompañadas de carnes, chorizo o morcilla.



gastro planet GRACIAS

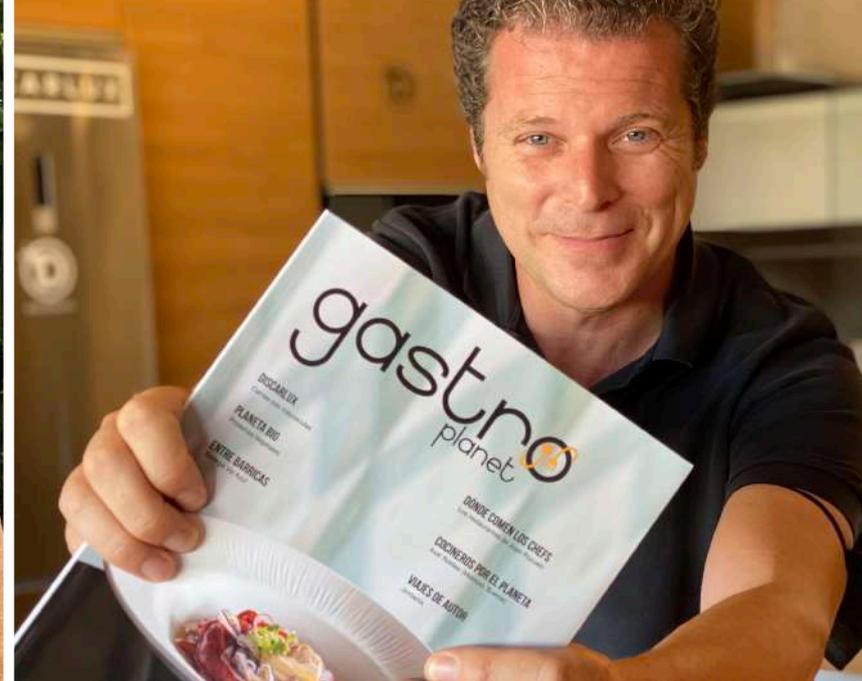
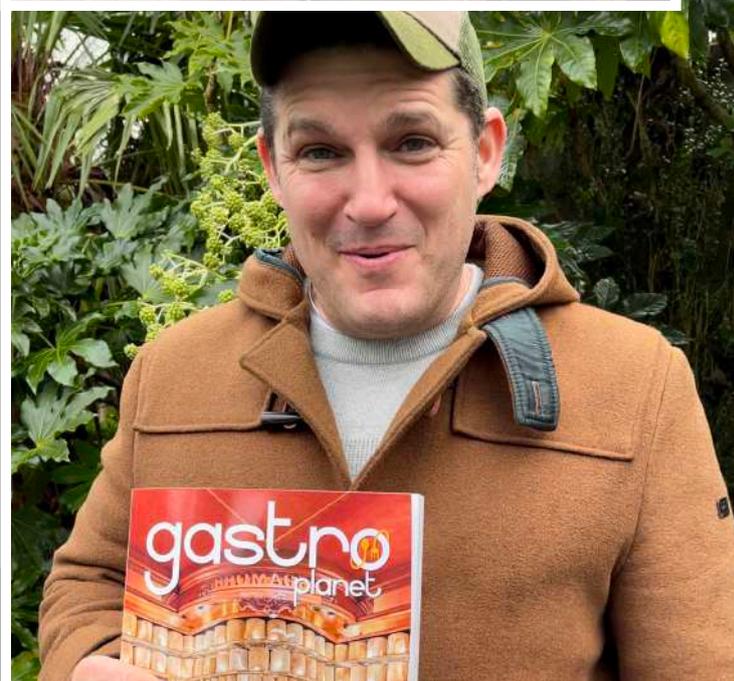
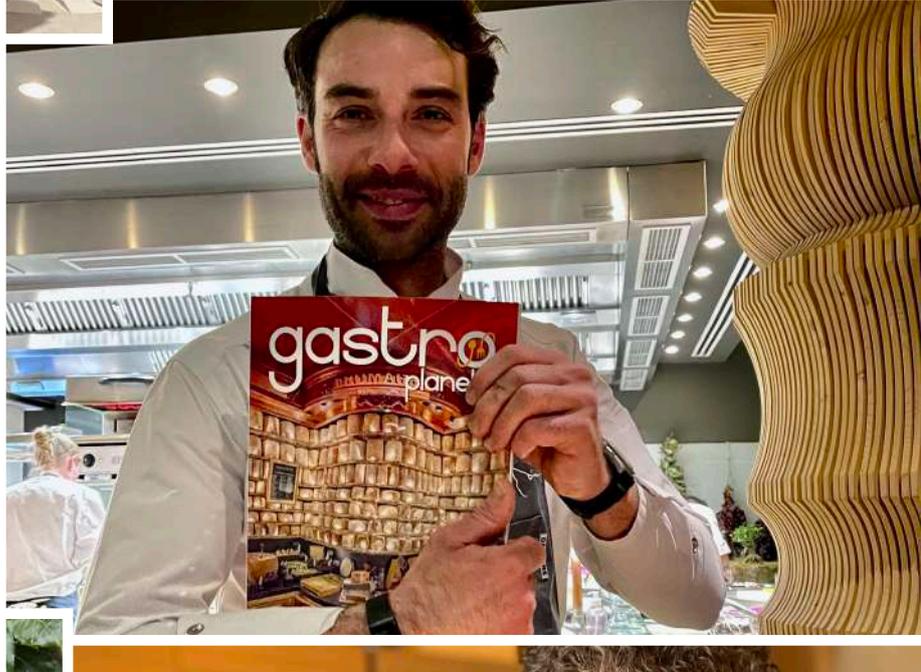
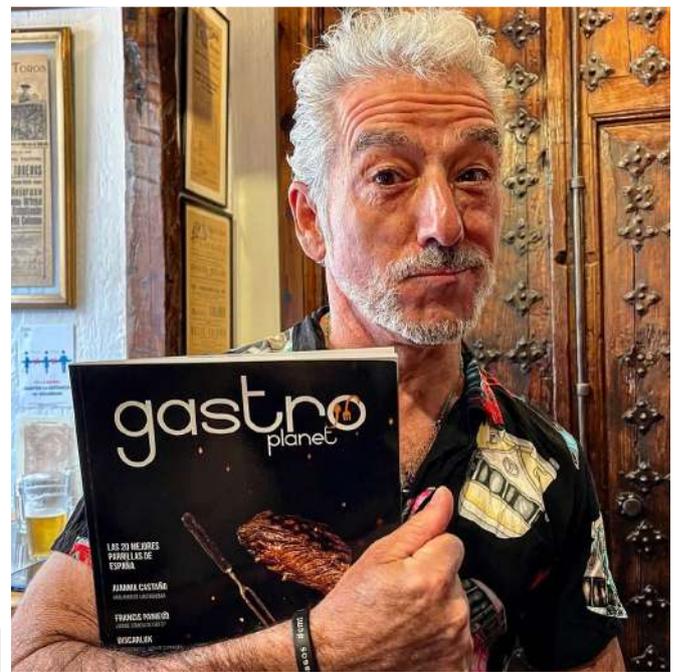
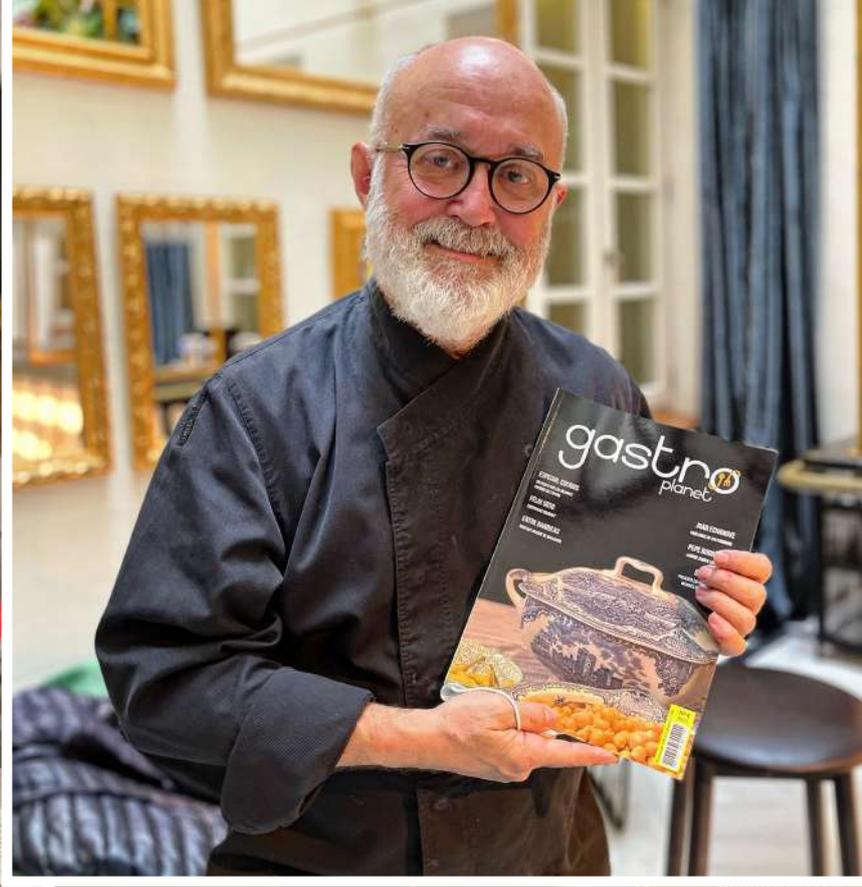
Web



¡ GRACIAS !

¿Te quieres publicitar en Gastroplanet? Consulta nuestra tarifas. info@gastroplanet.es

www.gastroplanet.es



¿ Dónde comen los chefs ?

Carlos Maldonado

Raíces
1* MICHELIN

Tengo el gusto de conocer a Carlos Maldonado desde hace unos años. Un viaje a Guinea nos unió y desde entonces me considero su amigo. La vida para este chef no ha sido fácil, durante muchos años de su vida anduvo bastante despistado y siguiendo una vida poco aconsejable pero fue ganar Masterchef 3 y cambiarle su destino. Empezó su formación en la artes culinarias del Basque Culinary Center, cursando un Máster en Cocina, Técnica y Producto. Después de eso Carlos pasó por el programa "cocineros al volante" y su vida siguió cambiando. Gracias a este programa recorrió a bordo de un foodtruck toda España acercando su «cocina gamberra».

En 2017 Carlos inaugura su proyecto gastronómico más serio, Raíces, pocos meses después es finalista del prestigioso Premio Cocinero Revelación Madrid Fusión y gana el Premio Newcorred al Emprendedor del Año. Su empeño le ha llevado a conseguir su Sol Repsol y su Estrella Michelin, colocando a su restaurante Raíces entre los 25 mejores de Europa según Tripadvisor. Carlos está ahora de un nuevo proyecto solidario " del que os hablaremos muy pronto. Carlos Maldonado nos cuenta sus restaurantes favoritos y en los que suele comer.

UN RESTAURANTE
DE BARRA

TAMBO



El Tamboril.

Cuando estuve viviendo en Donosti lo visitaba habitualmente, me he sentido siempre como en casa. De esta taberna se sale siempre contento y me lo he pasado siempre como un niño. No os podéis perder la Ensaladilla, es una delicia.

Arrandegi Kalea, 2. Donostia, Gipuzkoa.

Teléfono: 943 423 507

Web



DOS RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELÍN

EL SERBAL

DIVERXO

**El Serbal.** 1* Michelin.

Con Rafael Prieto me llevo genial y cada vez que viajo a Santander voy a visitarlo. Es un restaurante en el que me siento como en casa. Aquí manejan como nadie los productos de Cantabria y tienen una gran cocina creativa, sin olvidar los sabores de siempre.

**Avenida Manuel García Lago, 1.
Santander, Cantabria.
Teléfono: 942 222 515**

Web

**Diverxo.** 3* Michelin.

Aquí te “explota” la cabeza. Aunque no he compartido nunca experiencias con David, su equipo es una auténtica máquina trabajando, empezando por cocina y terminando por su equipo de sala. Son enormes.

**Hotel NH Collection Madrid Eurobuilding.
Calle del Padre Damián, 23. Madrid.
Teléfono: 915 700 766**

Web



UN RESTAURANTE
PARA IR EN FAMILIA



UN RESTAURANTE PARA
IR CON EXTRANJEROS



Restaurante Semillas

Aquí tengo que hablar de mi nuevo proyecto. Un restaurante que hemos abierto para ayudar a chavales en peligro de exclusión, gente peleona que quieren salir adelante. Un concepto muy divertido, con menú del día y con muy buenos precios. Importante apoyar este proyecto.

Recinto Ferial. Dirección: Calle Gregorio de los Ríos, 4. Talavera de la Reina. Toledo

Web



Le Kañi.

Este es un sitio brutal, es una "ida" de olla. El restaurante de mis amigos Álvaro Garcés y José Carlos Fuentes. Una brasserie en la que han juntado cocina francesa y asiática, de lo mejor de Madrid ahora.

**Calle de Maldonado, 4. Madrid.
Teléfono: 689 900 809**

Web



UN RESTAURANTE
PARA COMER CARNES



Piantao.

Sin duda Javier Bricheto es el que mejor asa carnes en estos momentos. Javier es de otra “galaxia”, es un obsesivo de la carne y la parrilla. Es un gran profesional y me ha ayudado mucho en la apertura de mi restaurante Raíces, fue muy crítico y me ayudó a evolucionar con mi cocina.

PIANTAO LEGAZPI

Paseo de la Chopera, 69. Madrid.

Teléfono: 659 911 058

Web



PIANTAO CHAMBERÍ

alle Sagasta, 30. Madrid.

Teléfono: 696 627 365

UN RESTAURANTE
PARA COMER PESCADO



Amaranto.

Aquí tiro para la “Tierra”, el restaurante de Raúl Rivera, un servicio muy cariñoso y muy familiar. Es un campeón y me encanta como lo está haciendo. Maneja un producto impresionante. Imperdible su rodaballo.

Calle Zuloaga, 28. Talavera de la Reina.

Teléfono: 925 808 450

Web



ESPECIAL ARROCES



En GastroPlanet os proponemos un viaje por varias localizaciones donde el Arroz es importante y sobre todo por restaurantes donde se han especializado en este increíble alimento, el más consumido en el mundo. En sus diferentes presentaciones se come en los cinco continentes y se puede utilizar como plato principal o como guarnición o incluso es habitual encontrarlo en algunos postres.

En España hay muchas formas diferentes de cocinarlo, arroz caldoso, en paella, arroz seco, al horno, el risotto (importado de los italianos), hervido, al vapor, y como decíamos al principio hasta en postre, pocos dulces tan apetecibles como un buen arroz con leche.

Aprovechando nuestro viaje a la Comunidad Valenciana para los premios de la Academia de Gastronomía hemos querido conocer más de este producto tan versátil.

Historia.

El cultivo del arroz en Valencia, y en España, se lo debemos a la cultura musulmana asentada en estas tierras desde finales del siglo X. Fueron los árabes quiénes lo introdujeron junto con otros elementos importantes para el desarrollo de la agricultura valenciana, como son las berenjenas o las naranjas. Las tierras pantanosas (la «Al Buhera»), que había cerca de la capital (Balansiya, en aquella época), constituían el lugar ideal para implantar el cultivo del arroz. En esta etapa inicial, el cultivo prosperó gracias a que se ubicó en la zona Palustre de la Marjal y gracias a la mano de obra experimentada de sus importadores.

Ya a principios del siglo XX se vive la etapa de consolidación del cultivo en la Albufera de Valencia con la práctica de los aterramientos, técnica mediante la cual los arroceros transformaron gran parte de la superficie ribereña del lago de la Albufera en campos de cultivo de arroz. La premisa de reservar el cultivo del arroz únicamente a las zonas pantanosas ha perdurado hasta nuestros días. De esta forma, la superficie del arrozal valenciano es de cerca de 17.500 hectáreas, área que se ha mantenido estable en los últimos años. Y, dado que el cultivo se reserva únicamente para los terrenos aptos para él, dicha superficie no se verá nunca aumentada.

En la Comunidad Valenciana, en 1998, se fundó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arroz de Valencia, un ente compuesto por profesionales del sector que protege desde entonces dicho marco de garantía, ajustándose a las necesidades de un terreno de cultivo protegido en términos medioambientales, el parque natural de la Albufera.

Variedades Amparadas:

La Denominación de Origen Arroz de Valencia ampara tres variedades. Tipo senia, bomba y albufera, que son las que mejor se adaptaron a la zona de cultivo, el Parque Natural de la Albufera. A su vez, son las más indicadas para la cocina del recetario arrocero tradicional, propio de la zona de levante. Su capacidad para conducir el sabor es muy apreciada entre los profesionales de la restauración y el consumidor final.

Variedad tipo senia

Esta variedad engloba un conjunto de subvariedades con idénticas características organolépticas. Jsendra, gleva, montsianell, senia y bahía, presentan atributos muy acordes con la cocina mediterránea, ya que absorben muy bien el sabor. El resultado en el plato es una textura muy cremosa. Sus granos, una vez cocidos, resultan muy jugosos.

Variedad bomba

Variedad muy antigua pero muy apreciada debido a su peculiar comportamiento, ya que presenta una buena resistencia a la sobrecocción. Además, tiene gran capacidad de absorción del sabor, por lo que ofrece un resultado final de gran firmeza que evoluciona hacia una mayor consistencia conforme se retira del fuego.

Variedad Albufera

Esta variedad es la más joven, pero va ganando terreno en la cocina, especialmente para los arroces melosos. Se caracteriza porque, una vez cocida, ofrece una textura y cremosidad extraordinarias manteniendo una textura firme. El grano recoge mucha humedad en la superficie y por dentro conserva muy buena consistencia.

Estos son solamente los que nos encontramos en esta zona de España, aunque también viajaremos hasta Filipinas para conocer el IRRI (Instituto del arroz) donde se guardan y analizan más de 130.000 tipos de granos de Arroz diferentes recolectados en todos los rincones del planeta y en próximas escapadas gastro conoceremos otras Denominaciones de Origen.

Web



Visita a la «Meca» del Arroz

IRRI (Instituto del arroz) en Filipinas

Por Alberto Granados



El Arroz es uno de los alimentos más importantes del planeta, consumido por cerca de 3.500 millones de personas, que utilizan este alimento como parte principal en su dieta. No es de extrañar que incluso tenga su propio Instituto de Investigación, el IRRI (Instituto Internacional de Investigación del Arroz) que tiene su sede en la ciudad de Los Baños, en Filipinas, desde 1960.

El IRRI tiene como objetivo reducir la pobreza y el hambre, mejorar la salud de los productores de arroz y los consumidores y asegurar la sostenibilidad ambiental del cultivo del arroz.

Yo tuve la suerte de poder dar un paseo por sus instalaciones y comprobar en primera persona como trabajan y cómo funcionan en este Instituto tan importante para la alimentación mundial, donde se guardan y analizan más de 130.000 tipos de granos de Arroz diferentes recolectados en todos los rincones del planeta.

Según nos comentaron las metas de este Instituto tan importante son:

- > Reducir la pobreza a través de sistemas basados en el arroz mejorados y diversificados.
- > Asegurarse de que la producción de arroz se mantiene estable y sostenible, tiene un impacto mínimo al medio ambiente y puede hacer frente al cambio climático.
- > Mejorar la nutrición y la salud de las comunidades más necesitadas consumidoras de arroz, así como a los agricultores.
- > Conseguir un acceso equitativo a la información y el conocimiento sobre el arroz y ayudar a desarrollar la próxima generación de científicos de arroz.
- > Proporcionar a científicos y productores la información genética y el material que necesitan para desarrollar mejores tecnologías y mejorar la producción de arroz.





Porque entre sus muchos cometidos estaría encontrar el «súper Arroz» es decir: una variedad que sea lo más nutritiva posible, resistente a las sequías, las inundaciones o las plagas. Obviamente que crezca rápidamente y con los menores recursos naturales posibles, algo a lo que cada día se van acercando...

Impresionaba ver al personal seleccionando cada grano de Arroz que reciben y que luego almacenan en grandes salas refrigeradas a muy baja temperatura (en la actualidad tienen más de 130.000 referencias guardadas)

Pero no todo está en el interior de este Instituto. Cuentan también con cerca de 200 hectáreas de campos de cultivo donde crece el arroz, se selecciona e investiga.

No hay duda que el IRRI es el Instituto de estas características más importante del mundo y gracias a organismos internacionales, gobiernos, universidades y fundaciones privadas puede mantener sus

más de 1.300 trabajadores y gestionar unos ingresos de cerca de 100 millones de dólares.

Nada se le escapa a este Instituto sobre el Arroz, conocen todas las variedades, los gustos de los consumidores, los diferentes tipos de cultivos y evalúan el pasado, el presente y sobre todo el futuro de un producto que es la base de la alimentación de una parte importante del planeta, de ahí su importancia. Gracias a sus estudios han conseguido multiplicar (incluso por diez) las producciones de muchos países del Sudeste Asiático desarrollando semillas que, por ejemplo, sobreviven a inundaciones, sequías, plagas, etc...

Un dato importante: Según un cálculo del Instituto en el año 2.040 serán necesarios 112 millones de toneladas más de arroz que en la actualidad (un auténtico reto teniendo en cuenta que la tierra de los sembrados se va deteriorando y que la tierra cultivable, el agua y la mano de obra cada día son más escasos)



#DÉNIA
Quique Dacosta

Especial Los mejores arrozces

¿Cuántos tipos de arrozces conoces? Caldoso, seco, meloso, la famosa paella, arrozces de marisco, del señoiret, de conejo y caracoles... España es un paraíso para los amantes del arroz y tenemos infinidad de tipos diferentes en cada rincón del País que visitemos.

Vamos a dar un "paseo" gastronómico por aquellos locales que todo el mundo destaca por sus "arrozces", una selección de restaurantes que, como en ocasiones anteriores, hemos realizado junto a varios de los periodistas más influyentes de nuestro País.

QUIQUE DACOSTA

Hemos querido que Quique Dacosta fuera la portada de nuestro GastroPlanet. Nada mejor que sus manos cargadas de arroz para significar la importancia de este producto, base de la alimentación de millones de personas del mundo. En los restaurantes de Quique, (que ya suman 7 Estrellas Michelin) el arroz ha tenido un gran protagonismo, y su arroz "socarrat" ha sido mencionado en todos los medios especializados del mundo entero. Yo he tenido la suerte de probar también su Arroz de Coliflor, Molléjas de Oveja Guirra, Boletus y Trufa negra del Maestrazgo. No hay duda que Quique hace uno de los mejores arrozces del planeta, son muchos años de investigación dedicados a este plato y lo maneja como nadie combinándolo con todos los productos imaginables... ¿Entiendes ya que haya sido portada?

Carrer Rascassa, 1. Dénia, Alicante.
Teléfono: 965 784 179
www.quiquedacosta.es

Hay tres arroces que nadie los pone en duda:

GastroPlanet.es | 57

CASA ELÍAS (Xinorlet. Alicante)

Se encuentra situado en una pequeña pedanía llamada Xinorlet, en plena comarca del Vinalopó, donde acuden decenas de comensales que llegan desde todos los rincones de España. Si es la primera vez que lo visitas te sorprenderán sus paellas sobre sarmientos que se observan desde una cristallera, impresiona ver como las llamas «envuelven» las paellas, nos comentaron que ese humo de los sarmientos penetra también en el arroz confiriéndole un sabor muy particular, más a campo...

Su Arroz más laureado es el que preparan con conejo y caracoles ¡Una delicia!

Calle Rosales, 7. Xinorlet, Alicante.
Teléfono: 966 979 517
www.facebook.com/RestauranteElias



PACO GANDIA (Pinoso. Alicante)

Este es otro de los restaurantes famosos por su Arroz con conejo y caracoles, un local que desde hace más de 40 años regenta Paco Gandia junto a Josefa, un matrimonio que han puesto en el “mapa” su pequeño pueblo. Aquí también se preparan los arroces sobre el fuego de los sarmientos. Un pequeño local con una decoración muy austera pero donde la categoría de sus arroces hace imprescindible la visita.

Calle San Francisco, 2. Pinoso, Alicante.
Teléfono: 965 478 023
www.pacogandia.com



EL FARALLÓ (Rotes. Alicante)

Otro de los templos gastronómicos del Levante es este restaurante regentado, desde hace años, por el matrimonio formado por Javier Alguacil y Julia Lozano. Un “templo” de la gamba roja y del producto fresco que compran a diario en la Lonja pero también de los arroces, cocinados por Julia, de grano suelto y capa fina y sin mucha grasa. Me destacan su Arroz Faralló y el de sepia y pulpo. Habrá que fiarse...

Carrer Fénix, 10. Rotes, Alicante.
Teléfono: 966 430 652
<https://elfarallo.com>





El resto los hemos colocado por orden alfabético:

CADAQUÉS (Madrid)

Mar, montaña y huerta se funden en un espacio que apuesta por las recetas tradicionales, los productos de proximidad y un formato rompedor. Arroces cocinados con la garra y el aroma que dan las maderas seleccionadas, pescados y mariscos recién llegados de la lonja, grandes platos que son legado de las culturas pesqueras... En un ambiente moderno, que evoca y respira el aire de los pueblos pesqueros mediterráneos, con elegancia, y con el rumor de fondo de la bahía de Cadaqués. Su Arroz más laureado es el que preparan con conejo y caracoles ¡Una delicia!

Calle de Jorge Juan, 35. Madrid.
Teléfono: 913 609 053
<https://restaurantecadaques.com>



CAÑITAS MAITE (Albacete)

Aquí encontramos la cocina de dos jóvenes chefs Javier Sanz (hijo de la familia dueña del hotel) y Juan Sahuquillo, amigo personal y casi de la familia. Estos chefs (mejores Cocineros Revelación del 2021) tienen varios espacios (uno de ellos con Estrella Michelin), todo lo que preparan lo "bordan": las mejores croquetas, los mejores escabeches y con los arroces han echado el "resto". Los preparan con arroz envejecido durante más de un año y pulido al 50% de Molino Roca, y lo acompañan del mejor producto del mercado y del momento: vegetales, carabineros, bogavante, de matanza o de vaca rubia gallega.

Calle Tomás Pérez Úbeda, 6.
Casas-Ibáñez, Albacete.
Teléfono: 967 461 054
www.hotelcanitasmaite.com



CASA CARMELA (Valencia)

Este restaurante lo encontramos en la playa de la Malvarrosa donde lleva desde 1922. Los valencianos, y ahora los foráneos, conocen muy bien que este es un sitio de referencia por sus arroces y principalmente por su arroz "señoret" y por su paella valenciana. Aquí la paella valenciana la preparan a la antigua usanza y usando la mejor materia prima.

Carrer d'Isabel de Villena, 155. Valencia.
Teléfono: 963 710 073
www.casa-carmela.com



CLUB NAÚTICO CLUB NAÚTICO BY ALBERTO DURÁ (Altea. Alicante)

Este restaurante se encuentra en una exclusiva marina en el norte del municipio de Altea. Es, sin duda, uno de los rincones más encantadores de la Costa Blanca, con espectaculares vistas a la bahía y dentro de los dominios del Parque Natural de la Serra Gelada. Al frente de la cocina el chef Alberto Durá, jefe de cocina del restaurante Angle de Barcelona, hijo predilecto de la filosofía de ABaC y con dos estrellas Michelin. Entre sus arroces el de pato y pata de ternera, el de Pollo L'Ast con ajo negro y limón, el Señoret, el de salmonetes, de bogavante azul o el de rodaballo.

Puerto Deportivo Luis Campomanes.
Altea, Alicante.
Teléfono: 965 087 972
<https://restaurantclubnautico.com>



LA PEÑA (El Campello. Alicante)

Un restaurante que me recomendaron mis amigos Aaron Guerrero y Salomé. Un local que abrió en 1981 en una ubicación ideal: junto al paseo marítimo de Campello (a 14 kilómetros de Alicante) que regenta Germán Baeza. Varios menús para elegir en los que no falta el arroz. Muy recomendables el Arroz del Señoret o el Arroz de Atún y verduritas, Arroz en su punto, bien seco y con una buena cantidad de Atún...

Calle San Vicente, 12. El Campello, Alicante.
Teléfono: 965 631 048
www.lapenyarestaurante.es



Aarón Guerrero, Germán Baeza y Alberto Granados

LA MILLA (Marbella. Málaga)

En 2015, Luis Miguel Menor y César Morales inauguraron este restaurante en La Milla de Oro de Marbella, una situación privilegiada entre el Hotel Marbella Club y el Hotel Puente Romano que destaca por su modernidad, fusionada con su fuerte carácter andaluz. Una propuesta gastronómica que rompe con los estereotipos de los chiringuitos de playa cuyo protagonista es siempre el producto y su cocina y que acaba de recibir su primer Sol Repsol. Los arroces se preparan al momento y hay tres para elegir: el Arroz ibérico, el de carabinero y el arroz meloso de carabinero.

Urbanización Los Verdiales.
Marbella, Málaga.
Teléfono: 952 009 080
<https://lamillamarbella.com>





LOBITO DE MAR (Madrid, Marbella y Doha)

Esta es la taberna marinera de Dani García y en la que se plasma su amor por el Sur. Aquí no falta el aguacate de Málaga, o sus famosos boquerones y sardinas, las coquinas o la gamba blanca... pero también sus arroces, mis favoritos los secos y preparados al sarmiento. Los tienes de pollo Coquelet, de costilla de cerdo ibérico y setas, de anguila ahumada con lardo y alga nori o de chuleta de vaca. También tienes arroz meloso de bogavante con “trompetas de la muerte”, arroces finos y sabrosos.

Calle Jorge Juan, 10. Madrid.
Teléfono: 910 889 440
<https://grupodanigarcia.com>



MAR MÍA (Madrid)

En Mar Mía encontramos dos de los arroces “estrella” de Casa Elías: El arroz de Conejo con Caracoles y también el de Verduras. Según nos han contado se incorporarán nuevas recetas paulatinamente y se cocinarán especiales según la temporada, todo con el sabor de las brasas.

Plaza de Isabel II, 7. Madrid.
Teléfono: 965 144 444
www.marmia.es



MONASTRELL (Alicante)

La chef María José San Román es una gran conocedora del producto: del azafrán, del aceite y por supuesto, del arroz. Desde su precioso restaurante Monastrell, con unas increíbles vistas al puerto de Alicante, prepara una cocina que ella misma describe como de las 5 “Eses”: sabor, salud, sostenibilidad, social y solidaridad. Con un menú hipervinculado a sus productos y productores. Cada alimento está cuidadosamente seleccionado, donde la mayor parte de vegetales que utilizan son de nuestra propia huerta, Terramón. No hay que perderse sus arroces.

Avenida del Almirante
Julio Guillén Tato, 1.
Alicante. Teléfono: 965 126 640
<https://monastrell.com>



RIOJA (Benissanó. Valencia)

Uno de los clásicos valencianos, incansables desde 1924. Su responsable, Vicente Rioja, ha apostado por la calidad y el producto, y en todos los platos o recomendaciones, estos dos conceptos, están muy presentes en cada momento.

La paella del Rioja es valenciana y por supuesto preparada a la leña: de conejo, pollo y verduras. Si se desea, también incluyen vaquetas (caracol serrano) en este arroz, que aunque no sea muy común, le da el toque de monte.

Carrer Verge del Fonament, 37.
Benissanó,
Valencia. Teléfono: 962 792 158
<https://hotel-rioja.es>



SA NANSA (Ibiza)

El logotipo de este restaurante ibicenco es una «nansa» (un cesto de forma cilíndrica hecho de red o juncos entretejidos con una especie de embudo en su base dirigido hacia dentro) con el que se pescan las langostas artesanalmente, y por supuesto una langosta, eso ya nos puede dar una idea de lo que vamos a encontrar en este restaurante familiar que regenta con maestría, desde el 2006 en Ibiza, mi querido Pere Turr. Un local que no podía estar mejor ubicado, a apenas Imperdibles sus arroces, el más tradicional con gerret y coliflor, pero el a banda también es espectacular.

Avenida 8 de Agosto, 27.
Ibiza (Islas Baleares).
Teléfono: 971 318 750
www.restaurantesanansa.com



SAMM (Madrid)

Este restaurante se inauguró en 1973, en aquel entonces en lo que era el extrarradio de Madrid, en Chamartín, hoy en día está dentro de un barrio más de la ciudad. Lo abrieron Carmen y Vicente y ahora están al frente sus hijos Sergio y Vicente, nos ofrecen una cocina tradicional levantina.

Un restaurante especializado en arroz donde destacan su paella valenciana, el arroz senyoret y la paella de verduras. Otros platos emblemáticos de esta casa son la ensaladilla rusa y las mollejas de cordero lechal.

Calle Carlos Caamaño, 3, 28016
Madrid
Teléfono: 913 45 30 74
www.restaurantesamm.com



ARROCES CON ESTRELLA.

APONIENTE (Cádiz)

El arroz con plancton de Ángel León (3* Michelin y 3 Soles Repsol)

El “chef del mar” Angel León, lleva tiempo desde su restaurante Aponiente deslumbrándonos con sus nuevos productos y las nuevas formas de cocinar algunos alimentos. Hace muchos años se hizo famoso por la utilización del plancton dentro de sus platos y su arroz meloso con plancton marino con calamares y alioli traspasó fronteras (ahora lo encontrarás en la taberna del chef del mar, en el Puerto de Santamaría, su propuesta más desenfadada).

Calle Francisco Cossi Ochoa, s/n.
El Puerto de Santa María, Cádiz.
Teléfono: 606 225 859
www.aponiente.com



CASA MARCIAL (Asturias)

El arroz con pitu de Nacho Manzano (2* Michelin. 3 Soles Repsol)

De Nacho Manzano y de Esther Manzano, porque en la aventura gastronómica que nos ofrecen ya están los dos hermanos. El arroz con pitu ya es una propuesta de la casa, imborrable de la carta, casi como sus croquetas. Un plato que ha traspasado el restaurante y que ahora podemos encontrar también “a domicilio”. Es genial poder degustar este plato de “chef estrella Michelin” en tu casa.

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



L'ESCALETA (Cocentaina. Alicante)

Los arroces rectangulares de Kiko Moya (2* Michelin. 3 Soles Repsol)

Muchos restaurantes se inspiraron en el arroz que servía Kiko Moya en una paella rectangular. Tanto es así que la empresa Klimer comenzó a trabajar con el chef ese formato y hoy en día son muchos los restaurantes que lo tienen. El restaurante que ahora regenta Kiko cumple más de 40 años (lo abrieron sus padres en 1980) y los arroces han sido siempre los protagonistas.

Subida la Estación del Norte,
205. Cocentaina,
Alicante. Teléfono: 965 592 100
www.lescaleta.com



EL INVERNADERO (Madrid)
Los arroces de Rodrigo de la Calle
(1* Michelin. 1* Verde. 2 Soles Repsol)

Si antes hablábamos del chef del mar, ahora toca hablar del chef de las verduras. Rodrigo de la Calle nos deleita con su cocina inspirada en las verduras, una cocina “verde” de la que ha hecho bandera. Hace algún tiempo nos sorprendía con la apertura de una arrocería en el Mercado de la Reina, Paella Power. Allí tenemos una buena variedad de arroces diferentes: Paella valenciana, arroz de verduras, arroz de frutos del mar, arroz negro o la Spanish Paella homenaje a Joël Robuchon.

Calle de Ponzano, 85. Madrid.
 Teléfono: 628 939 367
www.elinvernaderorestaurante.com



LLISA NEGRA de Quique Dacosta

Se buscan los puntos de cocción precisos y jugando con los matices, con la ayuda del sarmiento, la leña de encina o el carbón de coco, entre otros muchos combustibles. Los arroces son una declaración de identidad y una clara apuesta, desde los marineros a la paella valenciana cocinados a la llama de leña de naranjo y sarmiento. Tenemos muchos entre los que elegir: la Paella tradicional Valenciana, en paella con Bogavante, de magro de cerdo ibérico y verduras o del senyoret.

Calle de Pascual i Genís, 10.
 Valencia.
 Teléfono: 963 946 079



ARROS QD (Londres. Inglaterra)
de Quique Dacosta
El más internacional

Arros QD es el restaurante del chef Quique Dacosta en Londres, un local de casi 1.000 metros cuadrados a un paso de Oxford Street, con una propuesta gastronómica con los «arroces» como protagonistas, preparados al fuego, con una cocina vista para que se pueda disfrutar desde la sala el espectáculo. Una gran variedad entre los que encontramos el Arroz vegetal, la Paella valenciana, el Arroz de Cangrejo picante, el Arroz negro, el ibérico de Presa... Y así una larga lista ¡De 10!

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





SANTANDER FOODIE

Ha finalizado Santander Foodie. Tres días de cocina, ponencias y encuentros en pleno centro de Santander donde han participado foodies, chefs de primer nivel e influencers, coordinado por el gran chef Jesús Sánchez (3* Michelin en su restaurante El Cenador de Amós. Cantabria). Ya se han celebrado cuatro ediciones de este congreso, que por primera vez, se ha sacado a la «calle». Santander Foodie se realizó en un recinto instalado en la plaza Alfonso XIII donde se han desarrollado todo tipo de actividades: showcookin, degustaciones, catas, ponencias y música en directo.

El encuentro para amantes de la gastronomía, la cocina y las nuevas tendencias, comenzó con la entrega de los premios «Bocarte de plata» en el que se premia al mejor “Foodie del año”, en esta ocasión el galardonado ha sido el reconocido Chef Bosquet, solamente en su Instagram le siguen casi un millón de personas...

Dos días con invitados de lujo: El chef Sergio Bastard (La Casona del Judío, Santander. 1* Michelin y 1* verde), Borja Marrero (restaurante Muxgo, Las Palmas. 1* Michelin verde), las hermanas Cuchita (ex-presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana) y Begoña Lluch, los influencers Isasaweis, Loleta y Phil González, el chef Carlos Maldonado (1* Michelin con su restaurante Raíces de Talavera de la Reina), la concursante de Masterchef celebrity Raquel Meroño y la chef Bárbara Buenache, la chef Begoña Rodrigo (restaurante La Salita. 1* Michelin en Valencia) o la periodista Rosa Rivas que dirigió una interesante mesa redonda titulada “Ola gastronómica-Cocina surfera”. El congreso terminaba con una gran ponencia que trajo hasta el escenario a la chef Esther Manzano, a su hijo Jesús Sánchez Manzano y al cantante Víctor Manuel y con la elaboración de una gran paella en directo.

A pesar del mal tiempo ha tenido una gran convocatoria y cada vez, más santanderinos se sienten parte de este festival gastronómico al que le deseamos muchos años más. ¡Enhorabuena!



FOTO: Chef Carlos Maldonado.



FERIAS y CONGRESOS HEMOS ESTADO EN ...





FITUR 2023

FITUR 2023 se ha despedido de Madrid con un balance más que positivo. Unos resultados que ponen de manifiesto las buenas perspectivas de crecimiento que el turismo está teniendo a nivel mundial. Una edición que ha superado todas las expectativas, alcanzando parámetros ya muy próximos al récord histórico de FITUR 2020.

En este sentido, durante los cinco días de feria, FITUR ha congregado a un total de 222.000 asistentes que representan un crecimiento del 99,6%, casi el doble que en 2022. Atendiendo al perfil de estos participantes, se han contabilizado 136.000 profesionales, que representan un crecimiento del 68% y 86.000 visitantes estimados tras el cierre de sus dos jornadas de público, que prácticamente multiplican por tres el dato del pasado año.

En cuanto a participación, la feria ha reunido a 8.500 empresas, 131 países, 755 titulares, a lo largo de 8 pabellones del recinto ferial, que han representado una superficie de 66.900 m2 netos de exposición, igualando la ocupación de 2020.

Organizada por IFEMA Madrid, esta edición ha tenido a Guatemala como País Socio FITUR, que ha realizado un amplio despliegue promocional en la feria bajo su nueva marca "Guatemala Asombrosa e Imparable". Además, el desarrollo sostenible, en sus ejes económico, social y medioambiental, ha sido el hilo conductor de las grandes propuestas de empresas y destinos, así como de las secciones y actividades de la feria.





MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA

Se ha celebrado en Madrid una nueva edición de una de las cumbres gastronómicas más influyente del mundo, Madrid Fusión Alimentos de España, que este año cumplía su 21 edición y en la que han vuelto a batir récords alcanzando 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1.216).

Madrid Fusión tenía este año el reto, superado con creces, de volver a sus fechas habituales de finales de enero, después de los cambios de calendario generados por la pandemia en las dos citas previas. Además, la cumbre internacional de gastronomía, constata que el sector está más vivo que nunca y sigue siendo capaz de ilusionar y sorprender. Después de tres intensas jornadas de intercambio continuo de conocimiento, Madrid Fusión demuestra su inagotable capacidad para reunir a cocineros y empresas vinculadas a la gastronomía, pero también a los mundos del vino, la pastelería y la panadería.

Madrid Fusión Alimentos de España cierra así una edición capaz de mezclar sin complejos ingredientes muy distintos -del Mediterráneo al Ártico, de los Pirineos a los Andes, de lo tradicional a lo contemporáneo- y conseguir sin embargo una armonía fascinante. Despensas, trayectorias y maneras de entender la cocina muy distintas. Un intercambio permanente de sabiduría y de ideas con los mejores chefs del Planeta sobre el escenario.



Chef David Muñoz.



Chef Lara Rodríguez.



Alberto Granados.

PREMIOS ACADEMIA VALENCIANA DE GASTRONOMÍA

Hemos sido congregados en Alicante unos cuantos periodistas gastronómicos para que pudiéramos conocer, en primera persona, a los galardonados en esta edición de los premios de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, este año con el lema “La vida sin gastronomía no es vida”.

Dos días para conocer algunos productos y productores, en los que hemos aprendido a cocinar arroz y visitado algún restaurante alicantino.

La entrega de premios se ha realizado en el ADDA de la mano de Belén Arias como Presidenta de la prestigiosa Academia. 10 premiados y más de 300 asistentes, hemos disfrutado de esta gala donde el producto y los productores han sido protagonistas, así como grandes cocineros y sumilleros nacionales que han querido sumarse al multitudinario evento

- “Mejor producto agroalimentario 2022” para la Asociación de productores de Alcachofa de la Vega Baja del Segura.
- “Mejor jefe de Sala 2022” a José Vicente Pérez, del restaurante El Bressol.
- “Mejor comunicador gastronómico 2022” a Santos Ruiz Álvarez.
- “Mundo del Vino 2022” para Casa Agrícola de Pepe Mendoza.
- “Mejor empresa gastronómica 2022” que ha recaído en Chocolates Valor.
- “Gestión sostenible 2022” a Mari Carmen Bañuls, Dtora. Gral. de los restaurantes Habitual, Central BAR, Barx, Canalla Bistró y Ricard Camarena Restaurant.
- “Talento emergente 2022” a Fran Espí, del restaurante La Sucursal.
- “Trayectoria 2022” para el Restaurante Rioja.
- “Restaurante Revelación 2022” para Espacio Montoro.
- “Mejor chef 2022” a José Manuel Miguel del restaurante Beat (1* Michelin).



Belen Arias, Fran Espí, Javier de Andrés



Belen Arias, José Manuel Miguel.



BODEGAS

ENOTURISMO

Acceder a la bodega Finca Villacreces es dejar de lado el estrés habitual de las grandes ciudades. Nada más traspasar la puerta de acceso te espera un camino arbolado que te llevará a una bodega con un entorno natural único, rodeada de viñedos, del río Duero y de un bosque de pinos bicentenarios.

Finca
VILLACRECES
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Web



Finca Villacreces, se localiza en pleno corazón de la Milla de Oro de Ribera del Duero. Este viñedo está dividido en 15 parcelas de las variedades tempranillo, cabernet sauvignon y merlot, que se entremezclan con un pinar bicentenario de gran valor medioambiental y paisajístico.

Finca Villacreces, surge, así, como un viñedo único, condicionado por la diversidad de suelos donde se encuentra plantado, que van desde áreas extremadamente arenosas cerca de los pinos, a terrenos muy pedregosos donde predominan los cantos procedentes de la deposición aluvial del Duero. La pobreza del terreno garantiza, de forma natural, bajos rendimientos que rondan los 4.000 kg/hectárea.

Unas viñas plantadas a 700 metros de altitud sobre el nivel del mar y que son objeto de un clima extremo, con grandes oscilaciones térmicas, inviernos largos y veranos secos con baja pluviometría. Sin embargo, el bosque que envuelve la finca le provee de un microclima especial que protege al viñedo de las circunstancias climáticas más agresivas.

En Finca Villacreces se busca una viticultura enfocada a la calidad, donde el viñedo se autorregula hasta limitar la producción a menos de 2 kilos por cepa. A su vez, estos viñedos son cultivados siguiendo criterios de viticultura integrada, donde se controla y preserva la propia condición natural de la vid para obtener vinos con la personalidad y tipicidad propia y única y de Villacreces.

No era de extrañar que con este paisaje y esta finca el Enoturismo sea una de las actividades que más están llamando la atención de los amantes del vino y de las experiencias en plena naturaleza.



ENOTURISMO

5 Propuestas

1 VISITA A FINCA VILLACRECES.

Se ofrece un recorrido guiado al viñedo y a la bodega para disfrutar de una completa experiencia conociendo, de primera mano, todos los procesos de elaboración de los vinos de Finca Villacreces. Tras conocer los secretos de la bodega, se realiza la cata de los vinos Pruno y Finca Villacreces, especialmente maridados con una selección de productos gourmet.

HORARIO:

De lunes a viernes: 11h, 13h y 16h.

Sábado y domingo: 11h y 13h

IDIOMA: Castellano e inglés.

DURACIÓN: 90 minutos.

2 PICNIC SOBRE RUEDAS.

Un recorrido guiado en bicicleta eléctrica a través de las 110 hectáreas que rodean la bodega. Un cómodo paseo de 4,5km que te permitirá descubrir las diferencias y tipicidades del suelo sobre el que se asientan, pedaleando junto al Río Duero.

Incluye, también, una cesta de picnic para dos personas para elegir entre las temáticas: Productos Km0, Cesta Vegana o Selección Cheese Lovers y una botella de Pruno.

HORARIO:

De lunes a sábado a las 10:00h y a las 12:00h.

IDIOMA: Castellano e inglés.

DURACIÓN: 45 minutos de recorrido más tiempo libre para el picnic.



PICNIC ENTRE VIÑEDOS.

3

Disfruta del entorno natural de Finca Villacreces con un picnic entre viñedos. La mejor manera de desconectar y descubrir el paisaje que los rodea. Elige la cesta que más te guste entre las temáticas de productos km 0, Cesta Vegana o Selección Cheese Lovers.

La cesta incluye una manta de picnic, 2 copas y un sacacorchos.

El vino lo eliges tú, pudiendo optar por las diferentes referencias de la bodega o bien de otras Denominaciones de Origen donde están presentes.

HORARIO:

De lunes a domingo desde las 10:30h hasta las 15:00h.

IDIOMA: Castellano e inglés.**DURACIÓN:** Duración limitada a horarios de apertura.

OTRAS FORMAS DE DISFRUTAR.

4

Otra forma diferente de conocer la bodega y su entorno es visitar su "Wine Bar" donde podrás disfrutar de los vinos de Finca Villacreces, tanto dentro del Wine Bar como en su terraza exterior con vistas al viñedo. También encontrarás vinos de otras Denominaciones de Origen, donde Artevino Family Wineries está presente (Rioja, Toro, Rueda). Se pueden combinar diferentes vinos por copas o elegir entre los menús de vinos propuestos para descubrir diferentes zonas vinícolas.

Si lo deseas también encontrarás una selección de tapas frías como acompañamiento perfecto de tu vino, una carta de productos gourmet para crear el mejor de los maridajes.

HORARIO: Lunes a domingo: 10:30 a 15:30

5 DÍA PRUNO

Pero si hay un día que gusta a los que somos “fanS” de esta bodega de la Ribera del Duero es su famoso “Día Pruno”. Una jornada que suele celebrarse en el mes de Junio donde disfrutar de un día especial en el que el vino, la música, la naturaleza y la gastronomía son los protagonistas...

Una jornada que comienza con diferentes actividades: Visita a la bodega, catas y juegos relacionados con el mundo del vino, paseo en un trenecito por la finca...

Luego varias foodtrucks con comida para disfrutar de una gastronomía informal donde no faltan, todos los años, los famosos pinchos de lechazo asados al sarmiento de vid, las hamburguesas o algún entrante divertido. Y por la tarde música en directo, baile, fiesta y vino. Para que todo esté controlado la organización pone autobuses (a Peñafiel, a Valladolid, e incluso a Madrid) para que los asistentes no tengan que conducir.

Fecha próximo Día Pruno 24 de Junio del 2023.
Más información en la web de Finca Villacreces



Los vinos de la bodega



PRUNO

El mejor vino español de la historia por menos de 20 dólares, según Robert Parker, procede de Finca Villacreces, ubicada en pleno corazón de la Ribera del Duero, de suelos pobres y de contrastes, bañados por el río Duero. Un tinto elaborado con 95% Tempranillo y 5% Cabernet Sauvignon.



FINCA VILLACRECES

Finca Villacreces es el vino más emblemático de la finca, del que recibe su nombre. Está elaborado con una meticulosa selección de las mejores cepas de entre las 15 parcelas de viñedo que atesora la finca combinando a la perfección las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot y se elabora bajo certificado ecológico.



SPECIMEN

Un vino con la complejidad de una finca, de dos variedades y de tres cosechas, que fueron elaboradas por separado y envejecidas en barricas bordelesas para, más tarde, ensamblarse en Fudres de 1.200 litros donde permanecieron 16 meses, permitiendo evolucionar al vino, sin cansarlo demasiado por su leve contacto con madera, respetando la esencia de la finca, ganando en complejidad y creando uno de los vinos más sorprendentes de Finca Villacreces. Un tinto elaborado con 81% Tempranillo y 19% Cabernet Sauvignon.



NEBRO

En una pequeña parcela casi centenaria, de viñedo viejo y escaso rendimiento, nace Nebro, una edición limitada de un vino que únicamente se elabora en aquellas añadas de extraordinaria calidad. Un tinto 100% Tempranillo que madura 14 meses en barricas de roble francés nuevo de la tonelería Darnajou.



IVONNE ARCIDIACONO

SUMILLER DEL RESTAURANTE APICIUS (VALENCIA)

Ivonne trabaja mano a mano con su marido, el chef Enrique Medina. Ella al frente de la sala y la bodega y él en la cocina de su restaurante Apicius de Valencia. Ivonne se formó en hostelería en su país natal, Alemania, donde la Enología tiene una importante presencia. Aunque su verdadera incursión en el mundo del vino sería durante unas vacaciones en las que decidió viajar hasta una bodega de Franken en su Alemania natal, la propia Ivonne nos lo cuenta: ***“Fui a vivir una vendimia con intensidad. Me levantaba a las siete de la mañana para cosechar, por la tarde ayudaba a elaborar el vino con los enólogos y por la noche, en agradecimiento, me dedicaba a servir el vino en las catas que realizaban. Aquella experiencia cambió mi vida”.***

Ahora desde su restaurante valenciano intenta poner en valor tanto los vinos de Franken como los valencianos, vinos que también son sus favoritos para beber en casa, donde tampoco falta algún vino francés.

El vino elegido...

SIMETA de JAVIER REVERT

Según nos explica Ivonne: “Lo he elegido porque es un proyecto puntero en Valencia y yo cada vez soy más radical con los vinos del entorno e intento apoyar en todo lo que puedo a los productores locales, estoy ampliando en el restaurante nuestra carta con una buena cantidad de vinos valencianos. Es un vino muy escaso, de hecho, solo he podido conseguir seis botellas, una de ellas irá para un buen amigo del Hotel Empordá con el que hemos pasados muy buenos ratos. Lo mejor que tiene el vino es poderlo compartir”.

“Fui a vivir una vendimia con intensidad.

Me levantaba a las siete de la mañana para cosechar, por la tarde ayudaba a elaborar el vino con los enólogos y por la noche, en agradecimiento, me dedicaba a servir el vino en las catas que realizaban.

Aquella experiencia cambió mi vida”

El vino elegido...

VALDUERO 2014 (6 AÑOS) de YOLANDA GARCÍA VALERO

Según nos explica Juanma: "Lo he elegido porque Valduero es una de las bodegas cofundacionales de la D.O. Ribera del Duero y por su enóloga y propietaria Yolanda García Valduero, que junto con su hermana Carolina llevan adelante este proyecto. Para mí este vino es la máxima expresión del llamado "terroir", con esos aromas que te conectan con la tierra, con los ahumados y la piedra. 100% Tempranillo siempre".

RESTAURANTE ESTIMAR

Dirección: Calle del Marqués de Cubas, 18.
Madrid.

Teléfono: 914 292 052

www.restaurante-estimar.com



***Un sumiller que,
aparte de los
vinos de Valduero,
siempre tiene en casa
algunos generosos,
un buen amontillado
viejo Sanluqueño no
falta en su cámara.***

JUANMA GALÁN

SUMILLER DEL RESTAURANTE ESTIMAR (MADRID)

Muchos de los sumilleres que entrevistamos comenzaron en el oficio "por casualidad", también es el caso de Juanma Galán, una de las fuertes promesas (o mejor dicho realidades) de la sumillería en España. Un Malagueño que iba para periodista pero que su paso por el restaurante Antonio, en la Carihuela, donde "echaba extras", sería determinante para plantearse dar un giro a su carrera profesional.

Después, en Marbella, Raúl Villabrille de Goizeko & Dalli's, cambiaría su vida para siempre, iniciándole en el mundo del vino, llevándose a Montaña en Málaga. Ha estado en grandes restaurantes con Estrellas Michelin como en Diverxo, Ramón Freixa o Eneko Atxa.

Actualmente está al frente de la sala y de la bodega en Estimar Madrid, del chef Rafa Zafra, desde su apertura. Un chef que cuenta con Juanma para sus próximos proyectos. Un sumiller que, aparte de los vinos de Valduero, siempre tiene en casa algunos generosos, un buen amontillado viejo Sanluqueño no falta en su cámara.



“todo el día estoy tomando vino y la cerveza es una forma de relajarme, de no pensar en el trabajo. Como mi pareja es más de blancos esos son los vinos que tomamos en casa junto con espumosos, pero tampoco me faltan los generosos, siempre tenemos en la nevera un magnum de Fino o de Manzanilla abierto, y algún Palo Cortado o Amontillado.”

JAVIER ARROYO

SUMILLER DEL RESTAURANTE ZEITAKU (MADRID)

Javier Arroyo es un sommelier inquieto, y los múltiples restaurantes por los que ha pasado, son una muestra de esas ganas de aprender. Se ha formado en Balzack con José María Marrón y Andrés Madrigal, con Carlos Moreno en el Urban, 11 años en Diverxo con Dabiz Muñoz, en el grupo Azotea en Picalagartos, con el chef Javier Muñoz puso en marcha Ovillo y desde hace algunos meses lo encontramos en un exclusivo restaurante japonés en Madrid, Zeitaku. Le cautivaron las ganas y el empeño que tenían sus socios de hacer algo diferente, de que la gente pudiera descubrir una gastronomía japonesa con el mejor producto.

En su casa hay mucha cerveza: ***“todo el día estoy tomando vino y la cerveza es una forma de relajarme, de no pensar en el trabajo. Como mi pareja es más de blancos esos son los vinos que tomamos en casa junto con espumosos, pero tampoco me faltan los generosos, siempre tenemos en la nevera un magnum de Fino o de Manzanilla abierto, y algún Palo Cortado o Amontillado.”***

El vino elegido...

LEÓN BEYER 2020. RIESLING. ALSACE A.O.C. (FRANCIA)

Según nos explica Javier: “La Riesling es una de las uvas que para mí mejor armonizan con la comida japonesa. Además, éste de la zona de la Alsacia, tiene un toque a azúcar residual que te da esa sensación de dulzor que cuando jugamos con algún picante lo llega incluso a potenciar. Tiene aromas a frutos cítricos, flores blancas, largo y persistente, un vino que te puede acompañar toda la comida, incluso con carne”.

RESTAURANTE ZEITAKU

Dirección: Calle de Antonio Maura, 20. Madrid.

Teléfono: 690 290 615

www.zeitaku.es

LOS
PEPERETES



Jesus Lorenzo

La Calidad en Conserva



peperetes.com

VINOS

HEMOS
PROBADO





CAYETANA

Bodega Cayetana Wines

Un blanco elaborado 100% con la uva Cayetana.

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.

ELABORACIÓN:

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

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.



TEMPRANILLO MALBEC 2018

Bodega Bosque de Matasnos

Un tinto de las Tierras Altas de la Ribera del Duero elaborado con uvas: 25% Malbec y 75 % Tempranillo que se elabora en la zona de Peñaranda de Duero, Burgos. La uva proviene de viñedos propios, más al sur del Bosque, con suelos de arena y guijarro con una pequeña cantidad de plantas en arcilla superficial, es por tanto un suelo cálido y en ligera ladera a una altitud de 950 metros con clima Continental.

ELABORACIÓN:

La fermentación alcohólica se realiza solamente con levaduras especialmente seleccionadas en el propio viñedo, con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable de 600 litros, con un control exhaustivo de la temperatura desde la vendimia hasta el final de su crianza, dos años más tarde. La fermentación maloláctica también se hace en acero.

Reposa de 22 a 24 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, de cuatro tonelerías especialmente seleccionadas para este vino. Cada cosecha es susceptible de permanecer más o menos tiempo en barrica. Antes de salir al mercado permanece en botella hasta completar de 4 a 5 años de proceso.



LARROSA ROSÉ 2022

Bodega Izadi

Este rosado es uno de los pioneros en el resurgimiento de los rosados de estilo provenzal. Un vino rosado que nace de la selección de garrachas viejas y de altura de diferentes zonas de Rioja, entre las que destacan Tudelilla o el Valle de Ocón, la denominada reserva de garnacha plantada en vaso de la denominación. Los rasgos diferenciadores de estos viñedos son suelos pedregosos y vientos del Cierzo con una poda a cuatro brazos.

Larrosa Rosé 2022 se muestra con un sutil color rosa pálido que semeja a la piel de cebolla. En nariz es muy expresivo con matices a flores y fruta de hueso. En boca es sabroso, untuoso y con notas de fresa.



CHARDONNAY 2020

Bodega Dehesa del Carrizal

Elaborado con uvas 100% Chardonnay de una viña plantada en 1997.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

Recolección a mano por la mañana. Se enfría 24h antes de procesar. Doble selección en racimo y en bayas. Maceración de la uva 6 horas antes de prensar.

Desfangado 4h antes de mandar a bodega donde fermenta y se queda en la misma bodega durante 6 meses, con batonnage sobre lías.

Madura en barricas de 500 litros de roble francés y de Europa del este (mitad barricas nuevas y la otra mitad barricas de 1 año).

RESULTADO:

Vino blanco con potencial de guarda de hasta 5-6 años. Amarillo brillante, aromas a tostado, fruta blanca, flor seca, panadería, ananás y luego torrefacción café. En boca es untuoso, llena toda la boca y tiene un final vivo. Acompaña no solamente pescado, también carne blanca tipo pollo asado o pavo.



SAN CUCUFATE ALTOS DEL VISO 2018

Bodega San Cobate

Felices están en la bodega después de que Luis Gutiérrez el enólogo de Robert Parker haya calificado esta añada 2018 con 93 puntos Parker. Gutiérrez aseguró “Este fue mi favorito, el que se sentía más joven, fresco y más elegante”. Un vino que se elabora a partir de un viñedo de uva tinto fino, situado en Gumiel de Mercado (Burgos). En la parte alta de la finca, a 910 m de altura (1,3 has). El suelo del páramo es arcilloso-calcáreo, con un nivel tan alto de caliza que su color es completamente blanco. El suelo tiene una excelente permeabilidad y drenaje. Alta insolación y continua aireación para un viñedo que provoca una máxima sanidad a los racimos.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

La fermentación alcohólica y maloláctica se lleva a cabo en depósitos de hormigón. Las barricas son todas de roble francés para la crianza, tienen varios usos y su envejecimiento final, se hace en depósitos de madera de gran volumen, buscando conseguir una crianza muy pausada que le otorga un magnífico potencial de envejecimiento. Es un vino delicado y equilibrada acidez. La armonía en boca creada debido a la caliza, va a permitir disfrutar de este vino durante un gran número de años de envejecimiento en perfectas condiciones.



MALABRIGO 2019

Bodega Cepa 21

Malabrigo es el nombre de la parcela que designa uno de los vinos más emblemáticos de la bodega Cepa 21, elaborado con 100% Tempranillo bajo la D.O. Ribera del Duero. La parcela se caracteriza por su suelo arenoso-arcilloso y las duras condiciones climatológicas, con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Todos estos aspectos hacen que en esta parcela el concepto de “terroir” alcance valores extraordinarios y otorgue a este vino un gran carácter.

ELABORACIÓN:

Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 26 días a temperatura controlada. Hace la fermentación maloláctica en bodega de roble francés durante 30 días y su crianza en bodega de roble francés.

ANÁLISIS DE LA CATA:

De intenso color rojo cereza picota muy cubierto. En nariz se aprecia la incidencia de la climatología de la añada con matices especiados y aromas a fruta negra perfectamente integrados. En boca es un vino de equilibrio, con calidez y amabilidad, pero a la vez con peso y potencia. Un gran tinto varietal con una evolución en copa excelente.

Restaurante
**HOSTERIA
DE ADARZO**

Calle Adarzo, 68, Santander. Teléfono: 942 332 311



Inspirada en la herencia de Joël Robuchon y las propuestas gastronómicas del restaurante madrileño, esta nueva propuesta estará disponible en Le Speakeasy, un elegante espacio, diseñado por Lázaro Rosa-Violán, para aquellos que buscan alargar las noches en un ambiente único y sofisticado.

La nueva carta consta de 10 cócteles en los que se exploran sorprendentes combinaciones con ingredientes que van desde la pera, el pimiento verde o el cacao, hasta la alcachofa, el jamón o el cilantro diseñados por el coctelero Mario Villalón, cerebro creativo de Angelita, uno de los espacios gastronómicos más innovadores del mundo del bar, que ha sido reconocido como “Mejor Coctelería de España 2021” en los premios FIBAR, #71 del mundo en Top 500 Bars, además de haber sido catalogada por la industria como una de las coctelerías más sostenibles del mundo.

Algunos cócteles de la carta: Champagne y pera (Espumoso, pera, cilantro y Gouda), el Almendra y Espelta (Amargo de ruibarbo, whisky ahumado, almendra y pimienta Espeleta) o el Pimiento y Chile (Tequila, pimiento verde, chile y jengibre)

MARIO VILLALÓN PRESENTA NUEVA CARTA DE COCTELERÍA EN EL RESTAURANTE ROBUCHON

RESTAURANTE ROBUCHON MADRID
Paseo de la Castellana, 12. Madrid.
Teléfono: 914 538 728



LA FAMILIA DE LA ANCHA INAUGURA EN EL THOMPSON “HIJOS DE TOMÁS”

HIJOS DE TOMÁS
Plaza del Carmen s/n
Hotel Thompson, Madrid.

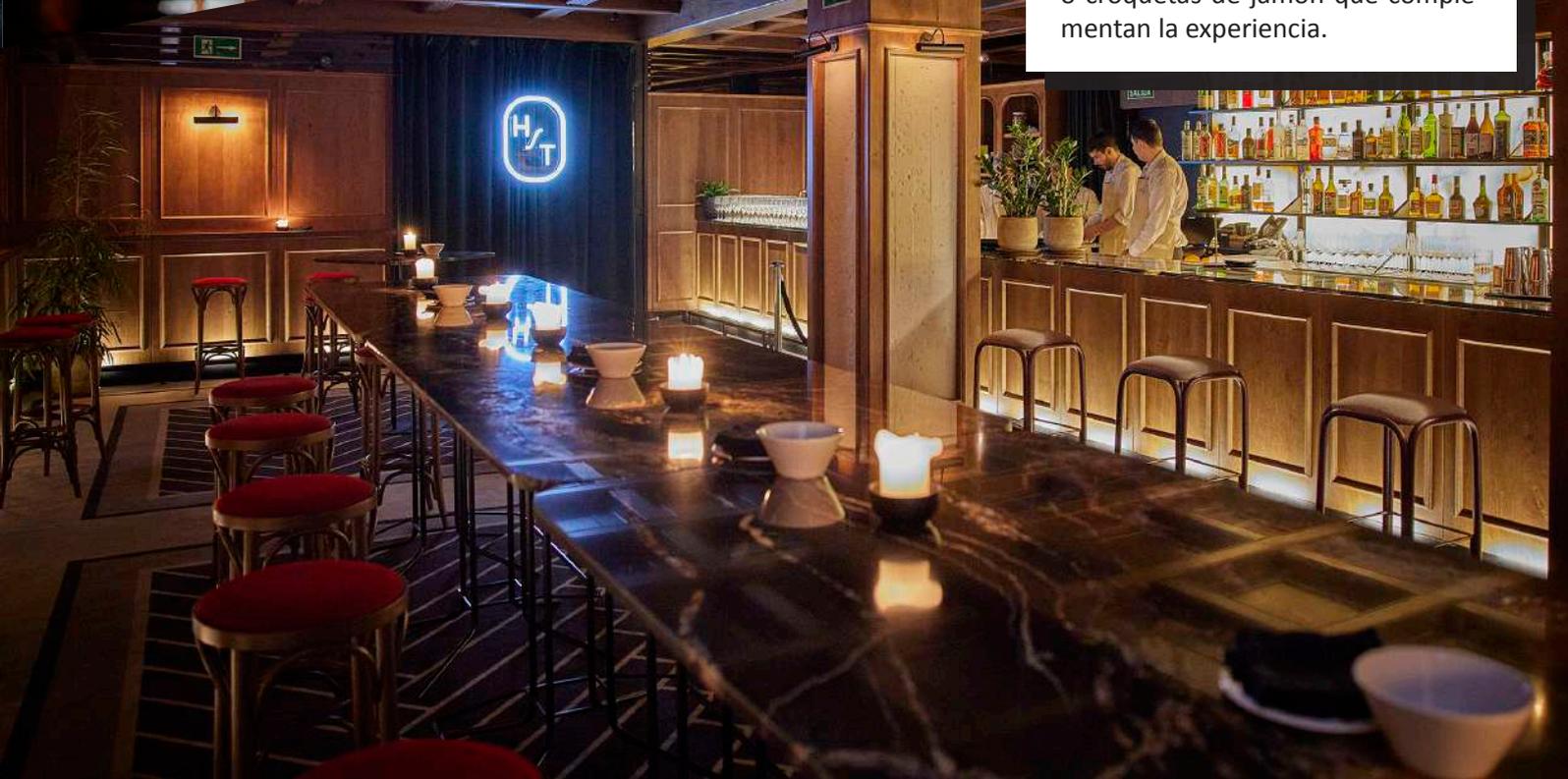


Este es el segundo concepto que la familia de “La Ancha” inaugura en el Thompson.

Madrid, Nino Redruello vuelve a conectar dos oficios que van muy unidos, coctelero y músico, para crear un ambiente único, rendido a la más pura diversión a través de tragos clásicos, música en directo protagonizada por un piano y actuaciones improvisadas.

Con Hijos de Tomás se suman a la oferta del ocio noctámbulo capitalino y refuerzan esa tradición madrileña del piano bar. La carta de cócteles está compuesta por tragos de corte clásico en su mayoría, como el Cox (a base de ron, cachaça, carbón y lima) La Llorona (con tequila, chile verde, chartreuse, jengibre y sal ahumada), el Winston (elaborado con whisky bourbon, naranja, té y lima) y algunos cócteles sin alcohol como el Niño Tomás (preparado con clavo, canela y cola).

Ofrece también una amplia selección de destilados premium y vinos. Además, Hijos de Tomás cuenta con una sencilla carta de picoteo con opciones como una selección de ibéricos, patatas bravas, ensaladilla o croquetas de jamón que complementan la experiencia.



Manu Tenorio



Cocinando Con | Manu Tenorio

Manu Tenorio es muy conocido tras su paso por la primera edición de “Operación Triunfo” donde fue uno de los artistas más consolidados, y desde aquel programa televisivo no ha parado de componer y de viajar de escenario en escenario. De hecho, viene de una gira que le ha llevado, el pasado año, por más de 40 ciudades por todo España con el “Tour la verdad”, una revisión de clásicos de la canción melódica de todos los tiempos. Aunque, tras el éxito cosechado, tiene en mente sacar la segunda parte de ese disco de momento está terminando dos singles inéditos que podremos conocer en este primer semestre del año. En breve conoceremos el primero de ellos: “Tu Teoría”.

Lo que pocos conocen es su faceta como “cocinero aficionado”. Entre los platos que mejor prepara está la Fabada, prueba de ello es esta tan exquisita que nos cocinó ¡Enhorabuena!

FABADA ASTURIANA

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr. de Fabas
- 2 Chorizos
- 2 Morcillas
- 200 gr. de Lacón
- 200 g de Panceta curada
- Tocino de cerdo (Opcional)
- 1/2 Cebolla
- 1 diente grande Ajo
- 2 c/p de Pimentón Dulce
- Unas hebras de Azafrán
- 80 ml Aceite de oliva virgen extra
- Agua
- Sal



Preparación:

La noche anterior hay que hidratar las fabas poniéndolas en un recipiente con agua (al menos 8 horas).

Con las fabas bien hidratadas, cogeremos una olla amplia e incorporamos las fabas, la cantidad suficiente de agua fría para cubrir las por lo menos dos dedos por encima y la cebolla. A continuación, vamos a incorporar el compango a la fabada (los chorizos, la morcilla, el lacón y la panceta, opcionalmente le podemos añadir un trocito de tocino). Vamos poniendo la olla a fuego fuerte y añadimos el perejil fresco, un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, el pimentón dulce y el diente de ajo. Por el momento no vamos a añadir sal ya que las fabas se cuecen mucho mejor sin sal y el compango al estar salado ya la va a ir aportando un toque salino. Removemos con cuidado con una cuchara para que se mezcle bien el pimentón con el agua y el aceite.

Tapamos la olla y cuando comience el hervor, bajamos el fuego al mínimo para que vaya teniendo una cocción muy suave pero constante. Pasados unos minutos se empezará a formar una espumita en la superficie de las impurezas de las fabas y del compango que retiraremos con una cuchara. Cuando tengamos la superficie limpia, tapamos la olla y continuamos con la cocción (podemos retirar la morcilla si vemos peligro de que se rompa). Vigilamos las fabas para que no se queden sin agua, se puede añadir un poco de agua fría de vez en cuando (Para remover la fabada no utilizaremos ningún utensilio de cocina, únicamente moveremos la olla con un suave vaivén en círculos y así evitaremos que se nos rompan las fabas).

Pasada una hora u hora y media vamos a incorporar el azafrán. Podemos añadir las hebras directamente o machacarlas un poco en un mortero para facilitar que se deshagan más fácilmente en la fabada. Rectificamos el punto de sal y mezclamos todo moviendo la olla con cuidado. Cuando tengamos las fabas cocinadas, las dejaremos en reposo antes de servir (mejor incluso de un día para otro) desechamos la cebolla, el diente de ajo, el perejil y el tocino (si se lo hubiéramos echado). Sacamos el compango, lo troceamos al gusto y servimos las fabas bien calientes en un plato hondo.



por Alberto Granados

Nos vamos acercando a la época que hay que tomar decisiones respecto a cual va a ser nuestro destino vacacional, incluso mucho antes, donde nos marcharemos en el famoso “puente de mayo”. Denia es un gran acierto si eres amante de la buena mesa (Con Quique Dacosta y sus 3 Estrellas Michelin a la cabeza, o con Peix & Brases (1*) y algunos muy cercanos como BonAmb (2* en Xàvia) o Tula (1* también Xàvia). Esta gran oferta gastronómica tiene que estar “armonizada” con un buen lugar de descanso y en este caso hemos elegido uno de los hoteles más acogedores de Denia y su entorno, el hotel Los Ángeles, un precioso hotel a tan sólo 4 kilómetros del centro de Denia, a orillas de la playa de Las Marinas.

Ya os hemos hablado en otra ocasión de este hotel, que se ha convertido en “refugio” de decenas de familias y parejas que vienen buscando la tranquilidad, la cercanía de la playa, la comodidad y su cuidada gastronomía... ¡Es un lujo poder desayunar o tomar algo sentado en su terraza frente al mar!

Pero también, si eres de los más “activos”, puedes encontrar un espacio exclusivo y renovado para dar respuesta a las necesidades de los ciclistas, practicar con monitores diferentes deportes acuáticos o jugar al tenis en sus propias pistas. A toda esta oferta hay que incluir el gimnasio, la sauna y los tratamientos de bienestar y belleza.



Su directora Cristina Sellés no para y no deja de mejorar el hotel, tanto en las instalaciones como en los conceptos. En estos momentos se está renovando toda la parte gastronómica para adecuarla a las necesidades de sus clientes más exclusivos y muy pronto os podremos hablar del nuevo chef ejecutivo, de su equipo y de la oferta gastronómica que va a ser referente en toda la zona.

Algo de historia:

Por los años 1955-1956, un industrial madrileño, D. Francisco Estrela, enamorado de la ciudad de Denia, buscó una de las mejores parcelas para hacer un hotel de playa, pionero como pocos, ya que, en aquella época, los terrenos más cotizados no eran en absoluto los de primera línea de mar. Eligió uno de los 100 mejores metros de fachada al mar en la playa de Las Marinas. En la actualidad, es uno de

los más valorados por distintos motivos: la limpieza de sus playas, una fauna y una flora de gran belleza marina y un importante punto de referencia para pescadores y submarinistas.

En el año 1959 se empezó a construir un pequeño hotel que se realizó en varias etapas. Una vez terminado, en 1961, constaba de 58 habitaciones, cuarenta de ellas con vista al mar y 18 con vistas a la parte sur del hotel y a la montaña del Montgó (por aquel entonces, sólo contaban con terraza las habitaciones con vista al mar). Un hotel que, por entonces, solamente abría unos cuatro meses al año, desde Semana Santa hasta septiembre.

Fue en el 1964 cuando Antonio Sellés, padre de la actual directora y propietario, dejó la Dirección de un hotel en Benidorm y volvió a su ciudad natal para hacerse cargo de la dirección del hotel Los Ángeles. Dos años más tarde contraería matrimonio



con Maruja Martínez y vendrían a regentar el hotel formando su familia y su vida siempre en torno al mismo. Numerosas familias madrileñas se alojaban en verano, en julio eran principalmente de afluencia francesa.

El mayor orgullo, tanto de la familia Sellés como del equipo que forma el hotel, es poder saludar, año tras año, a un gran número de aquellas familias, cuya fidelidad al hotel queda sumamente demostrada. Fidelidad y tradición que pasa de padres a hijos.

En el año 1983 el matrimonio Sellés adquiere la propiedad del hotel con el compromiso “de mejorar año tras año”. Todo beneficio obtenido, tras mucho esfuerzo, se invertía en la mejora del hotel. Prueba de ello es la cantidad de reformas y mejoras que se han venido realizando durante todos estos

años: mejoras que se aplicaron en el restaurante y en el hall, como se reformaron las sesenta habitaciones y se construyeron terrazas para todas ellas. Una de las grandes mejoras llegaría en el año 2005, cuando se construyó una piscina frente al mar. También merecen una especial mención el bar de playa y los cuidados jardines y terrazas a un lado y otro del hotel.

Espero que todo este reportaje haya sido suficiente para que te animes a reservar con tiempo para tus próximos días de descanso, yo ya lo he hecho.

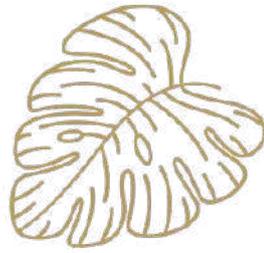
Calle Picardo, 12. Dénia, Alicante.

Teléfono: 965 780 458

www.hotellosangelesdenia.com

Web





ROYAL RIVER



LUXURY HOTEL

Situado en uno de los destinos más exclusivos de Tenerife, frente al Campo de Golf Costa Adeje y con vistas al Atlántico, encontramos este exclusivo complejo que dispone de 50 villas de lujo en un concepto único en España.

Aquí vas a encontrar habitaciones amplias y elegantes, confort superlativo, exquisita decoración, espacios verdes, 55 piscinas, Spa, gimnasio y un alto nivel de gastronomía, con cuatro espacios gastronómicos diferentes:

- > Flamingo, un moderno gastro-bistró francés
- > Kokoro de cocina asiática
- > Pineapple Pool-Restaurant de cocina mediterránea

> The Top, un restaurante de producto que cuenta con un mirador e increíbles vistas panorámicas, el restaurante estrella del Hotel Royal River Luxury. Su carta, diseñada para satisfacer los paladares más exigentes, gira en torno al producto prémium preservando la calidad sin excesivos artificios, utilizando la brasa como método principal de cocción.

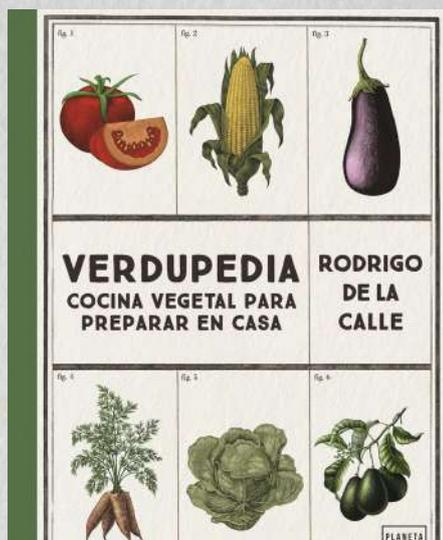
La cocina está a cargo de Iñigo Almenara, reconocido chef ejecutivo en el sur de Tenerife. En sala, José María Muñoz junto a la reputada sumiller Nuria España.

*Calle Alcojora, s/n. Costa Adeje,
Santa Cruz de Tenerife.
Teléfono: 922 787 765
www.royalriver.es*

Web



DEVORANDO LIBROS



VERDUPEDIA

Editorial: Planeta Gastro

Autor: Rodrigo de la calle

Diseño: Tapa dura, 25.5 cm x 19 cm 1542 gr

Páginas: 384

ISBN 9788408263937

VERDUPEDIA

RODRIGO DE LA CALLE

PLANETA
GASTRO

Verdupedia recoge las mejores recetas a base de vegetales que el chef, Rodrigo de la Calle, prepara diariamente en su famoso restaurante especializado en verduras. No es un libro para vegetarianos, ni veganos, sino un libro para todos, que nos ayudará a comer menos carne y más verduras y a disfrutar haciéndolo. 150 recetas fáciles y asequible que descubren todo un mundo nuevo de sabores y terminan con el miedo que muchos tienen a la cocina vegetal.

Rodrigo de la Calle es conocido como “el chef verde”. Su prestigioso restaurante “El Invernadero”, en Madrid, forma parte de una nueva generación de restaurantes gastronómicos comprometidos con el planeta que está permitiendo la evolución de la gastronomía, de forma ética y responsable. Allí omnívoros, vegetarianos y veganos comen y componen su menú en libertad. Rodrigo de la Calle ha marcado un estilo y ha desarrollado el concepto de gastrobotánica, que aúna cocina y agricultura, y centra el trabajo culinario en los productos vegetales de las huertas cercanas y en productos escasos o poco conocidos.

El propio chef ha comentado “Este libro está compuesto por más de 150 recetas facilísimas, muy asequibles (de verdad) y lo que quiero es que le perdáis el miedo a la cocina vegetal y descubráis de una vez por todas que esta es una cocina tremendamente divertida además de muy saludable. Está dirigido a todos aquellos que quieren comer verduras sin ningún otro propósito que el gastronómico, para disfrutar. Quiero que los omnívoros comáis menos carne y más verduras, que disfrutéis haciéndolo, y que cambiemos entre todos la perspectiva de los alimentos de la tierra, para que estén unidos a un momento gastronómico, a un momento feliz”.



WAKEUP

SARA CUCALA

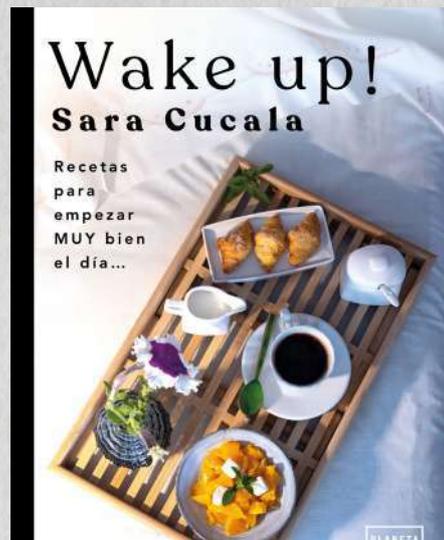


Desayunamos en grupo, en pareja, en soledad, de pie en la cocina, con la mesa puesta, en la terraza, junto a una chimenea... Desayunar es el momento del día más puro. Donde el producto y la temporalidad mandan. Es ese lujo que nos llena de placer y felicidad. Es el verdadero real food.

Este es un libro para no morir de aburrimiento desayunando. Un recetario con más de ochenta ideas para saciar el hambre del ayuno. Del salado al dulce hasta llegar a los tragos más tentadores para un comienzo del día caprichoso. Desayunar es el momento del día en el que necesitamos decirnos que nos queremos, o que nos lo digan, de ahí que en este libro la autora, acompañada por algunos de los mejores cocineros españoles, propone no hacer planes y dejar que la apetencia e incluso la gula sea quien mande en la selección de nuestro menú de despertar.

Este libro aún a las voces de varios cocineros, periodistas, charcuteros, panaderos, reposteros... Voces transcritas en palabras que profundizan en las posibles maneras de comenzar el día. En total, se incluyen 83 recetas para combinar según lo que nos apetezca cada mañana.

Wake Up! es, simplemente, un recetario necesario e indispensable, toda una reivindicación al bocado más necesario del día.



WAKEUP

Editorial: Planeta Gastro

Autor: Sara Cucala

Diseño: Tapa dura, 15,5 x 21,5 cm. 864 gr.

Páginas: 264

ISBN 9788408263494

Edición bilingüe: Español, inglés

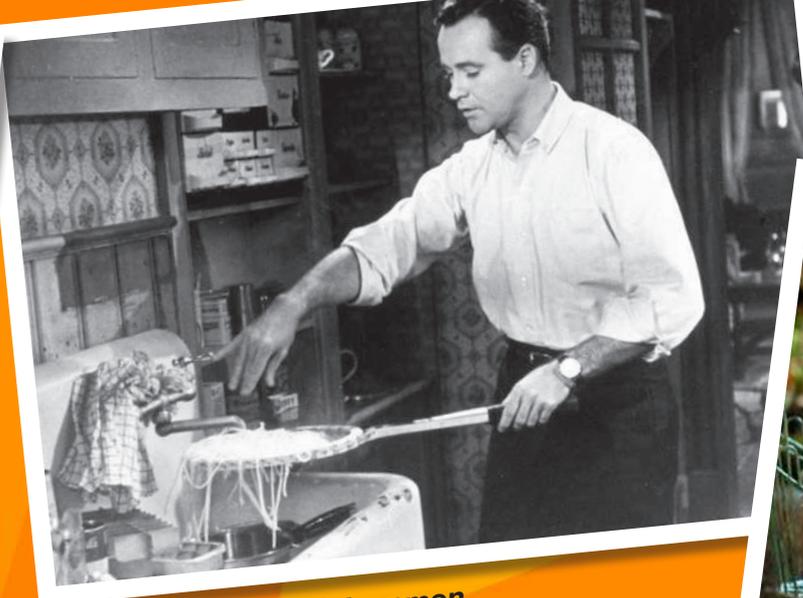




Cena notting hill

**ESE ES MI BISTEC.
BALANCE**
CINE PARA CENAR
Por Fernando Marañón

BOCADOS DE CINE



El apartamento Jack Lemmon



Picoteo romántico

La última cena del condenado a muerte, lo que comen los candidatos antes del debate, la forma de comer y beber del señor feudal en su noche de bodas, los bocaditos juguetones del amante a la amada (miel de postre), la suela de zapato a la sal como filete de emergencia... Las posibilidades de la gastronomía en el séptimo arte trascienden desde siempre el cine de cocineros y restaurantes, del que algún día hablaremos.

Lo vimos con John Ford y su bistec ("ese es mi bistec, Valance"), pero otros maestros y aprendices le han sacado partido a la despensa para establecer tiempos, ambientes, personajes y situaciones con el buen uso de ingredientes y platos de temporada, especialmente a la hora de la cena.

No recuerdo el título de aquella película inglesa, pero sí su escena nocturna en un salón social de los de vales, cócteles y canapés, donde unas secundarias extremadamente british califican la calidad del protagonista y cómo: "Es un caballero muy distinguido, ya ha rechazado tres bandejas". Y es que, a veces, comer es una ordinariez.

O inoportuno, si quieres engatusar a un novio aventurero. No es aconsejable pasarte de frenada, como hace Grace Kelly llevando la cena del Club 21 de NY hasta el apartamento del escayolado Jimmy Stewart en La ventana indiscreta. "Eres perfecta, como siempre", masculla él ante la visión inapelable de la langosta newburg.

Ya que estamos a vueltas con el amor, y bajando a la clase media, que en cine sin trasfondo, catástrofe ni esperpento suele centrarse hoy en el territorio de la comedia romántica, la preparación de una cena íntima suele ser un elemento básico para hacer "avanzar la relación", al menos el trecho que va de la mesa hasta la cama (a veces alfombra o sofá, depende de lo que te gastes en el vino).

Es el rito más utilizado para agradecer a la futura pareja. Si eres mujer, le conquistarás también por el estómago. Si eres hombre, lo harás mediante una prueba grata de tu sensibilidad (decora la mesa con algo más que una vela, zoquete). Siempre funciona, salvo que te decidas a cocinar ternera mechada, como le sucede a Jack Lemmon en "La extraña pareja". Un fracaso anunciado teniendo como vigilante del horno al golferas de Walter Matthau, que cuando invitaba a las dos vecinas, deseando tocar algo blando y tibio, no pensaba en carne de res.

Cena club 21 a domicilio



A Jack Lemmon le fue mucho mejor en solitario, escurriendo espaguetis en una raqueta para agasajar a Shirley MacLaine en “El apartamento”. ¿Alguien ha dejado de intentar lo de los espaguetis, aun pidiendo la raqueta prestada? Si no lo has hecho aún, es que no has visto suficiente cine o no has encontrado al amor de tu vida.

Pero a veces basta la comida china a domicilio, en esas bonitas cajas de cartón que usan para mandarte la cena a casa todos los restaurantes asiáticos de New York. Es un inconveniente para trasladarlo a la vida real si no vives en la Gran Manzana, por qué en España no hay galletitas de la suerte, con lo agradecidas que son para saber qué le depara a la relación, especialmente esa misma noche.

Si la cena es de amigos (especialidad francesa, aquí y en USA cuando hacemos panda cinematográfica en escenario casero somos más de coporros a machete), a veces ser un pésimo cocinero le da su punto a la velada, incluso si viene a cenar con tu amigo de Notting Hill Anna Scott (Julia Roberts), la actriz más famosa del mundo y resulta que es vegetariana.

Humor en pantalla a través de la comida, personajes retratados en alguna de sus facetas gracias a ella,

momentos importantes —y suculentos— de la narración cinematográfica.

La familia, naturalmente, es otro territorio para la degustación, variante cena, con múltiples significados narrativos. No digamos si es una cena en casa noble y un punto decadente, como la de Fanny y Alexander o la de las señoritas Morkan de Dublín (Dublineses). Pero las grandes cenas de Epifanía ya tuvieron artículo aparte.

Terminaremos con un par de ejemplos a modo de postre: “¿Vendrás a cenar?” es una pregunta recurrente entre las madres del cine que ven cómo se les escapa el tiempo en el que su cocina marcaba el orden de los chicos, que ahora abandonan el nido para meterse en problemas de su propia vida.

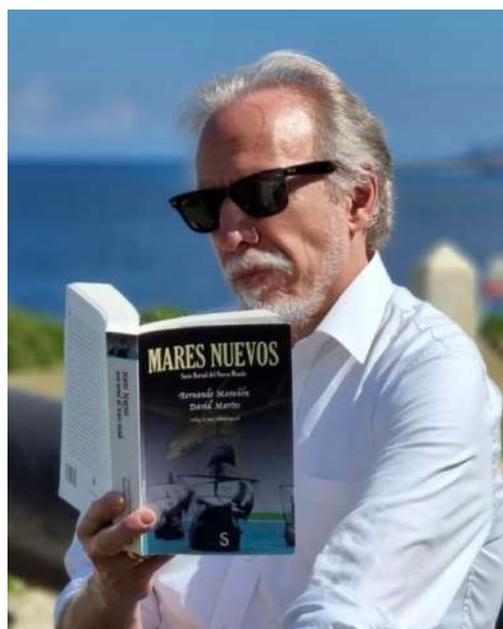
Y cuando vemos a la madre de Manolito Gafotas asomarse a la ventana de su casa y gritarle que suba a cenar salchichas, como gritan a sus

hijos respectivos todas las madres del edificio, no sólo se obtiene un buen gag cinematográfico, sino una radiografía social. Las salchichas baratas (ya sabemos todos de qué marca), representan el barrio obrero con tanta o más precisión que el vestuario o el piso rancio y apretadito. Un simple plato es capaz de construir los perfiles clave del núcleo familiar y el entorno que habitan.

Me imagino al Gafotas fabulando una escena memorable después de ver El hombre que mató a Liberty Valance en la televisión de la vecina próspera:

“Esas son mis salchichas, Valance”.

Manolito ante su plato de salchichas



Fernando Marañón, posa en el Hotel Nacional de Cuba (La Habana), acaba de sacar su última novela, *Mares Nuevos*. La ha puesto en pie en colaboración con el experto documentalista histórico **David Martos** y trata de los primeros tiempos de la Conquista de América. ¡Buen provecho!

Airas
Moniz

El auténtico
queso azul
gallego



SAVEL



www.airasmoniz.com

TANINO

NANINO

Por **Roberto Alcaraz** (Brand embajador de Dehesa del Carrizal)

Paciente, meticulosa, ordenada... Como si la única ocupación en su vida fuese hacer más fácil la mía, Isabel pone al día todas las facturas que puntualmente llegan a esta casa a principios de cada mes. Desde luego si no fuese por ella

Mis amigos, que me conocen bien, no entienden cómo pude convencerla para que se casara conmigo. Y por una vez tengo que darles la razón. Yo tampoco. Isabel es guapa, muy guapa. Alta, con esos andares rítmicos y elegantes que iluminaron las pasarelas de moda de media Europa. Ojos grandes y oscuros que miran sin filtros, y una boca tan perfecta que debería ser patrimonio de la humanidad. Es divertida, trabajadora, solidaria, generosa, soñadora, compañera, madre y tiene para todo el mundo, incluso para el o la que no lo merece, una sonrisa mágica que convierte cualquier momento del día en algo especial.

El caso es que ojeando una de las facturas que Isabel ordenaba, pude comprobar que pagamos por dos meses de agua fría 34 €. Esa misma mañana, pregunté a algunos amigos restauradores de Madrid lo que pagaban de agua al mes y haciendo una media salía por local a unos doscientos y pico euros. Entonces, digo yo... ¿Por qué tienen que servir agua gratis a los clientes?

Hace unos días, concretamente el pasado 3 de febrero, hubo una polémica bastante encendida a raíz de una noticia cuyo titular rezaba más o menos así: “Un hostelero de Pedraza cobra el vaso de agua a 4,50 €”. Casualmente, unos días antes, el 31 de enero, yo escribía en la Red Social Twitter, lo siguiente: “Me parece injusto que los restaurantes tengan que servir a los clientes agua del grifo gratis. Hielo, lavavajillas, camarero.... El hostelero tiene que pagar todo eso. Y el agua, también”. Si los clientes no pagan el agua en el restaurante... ¿Por qué tengo que pagarla yo en casa? Si en casa se paga, en el restaurante también.

Pero el verdadero problema, y esto sí que es grave, es que hay clientes que van a comer y piden agua del grifo. Debería estar prohibido salvo si estás en el desierto o eres un Koala (por poner un ejemplo de animal anodino, simplón y perfectamente prescindible. “Comiendo bambú y bebiendo agua del grifo no me extraña que estés a punto de extinguirte, alma de cántaro”). Me niego y por suerte no soy el único, a perder las buenas costumbres alrededor de una mesa. Aunque cada día nos encontramos con más público mediocre y carentes de cultura gastronómica, esos que comen sin vino o cerveza o fino, cortan las croquetas con cuchillo y comen en un chiringuito de playa sin camiseta. Lo de

“Me parece injusto que los restaurantes tengan que servir a los clientes agua del grifo gratis. Hielo, lavavajillas, camarero.... El hostelero tiene que pagar todo eso. Y el agua, también”.

las croquetas es de zoquete y cursi a la vez. Lo segundo no tiene pase. Ponerlos en situación: Estáis con amigos disfrutando en una terraza a pie de la playa de Les Marines en Denia. En las copas, Chardonnay de Dehesa del Carrizal a temperatura perfecta. Acaban de servir un arroz del Senyoret . De repente, levantas la vista para otear el horizonte... y a un par de metros te encuentras con un alemán “atacao” de kilos, colorao y peludo que mientras bebe de su enorme jarra deja caer por ambos lados

de la boca, dos ríos de cerveza que acaban mezclándose con los restos de “after sun” que rodean sus pezones, como los timbres de un palacio (Pido perdón por ser tan meticuloso en la descripción del paisaje pero mi intención es que el lector sienta casi el mismo asco que sentí yo al verlo. Si lo he conseguido, lo siento).

La hostelería es una buena balanza para ver hacia dónde camina nuestra sociedad. Y vemos muchas veces que la gente, por suerte no es la mayoría, no tiene mucha educación. Me sigue sorprendiendo que haya personas que no sean capaces de llamar con antelación al restaurante para cancelar una reserva. ¿Y los tarugos que van a comer en chándal? “Bueno, es un chándal de vestir. Es caro”. Me dijo otro aún más tarugo que estaba al lado de mí en la barra del local. Los chándals son para hacer deporte o para ir a rehabilitación... ¡Y ya!” Estas faltas de protocolo se acentúan mucho más en verano.

El agosto pasado fui a cenar con mi mujer, que por si no lo he dicho antes lo suficiente es muy guapa. Esa noche en concreto estaba radiante. Un vestido corto que realzaba mucho más sus interminables piernas de tobillo estrecho (muy importante lo del tobillo) de un estampado que favorecía el color tostado de su fina piel. El camarero nos acompañó por la terraza hasta llegar a la mesa y al sentarme pensé por un momento que nos habían colocado al lado de una bañera. Y no. Nuestro sitio estaba justo pegado a una mesa con ocho comensales, todos en chanclas y con las uñas negras, como mejillones. Pedí al camarero que trajera un biombo y a los vecinos les regalé ocho ambientadores de pino de esos que cuelgan en el retrovisor de los taxis para que se lo colgaran en el dedo gordo. Fue una bonita noche...



Roberto Alcaraz

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

No perdamos las buenas costumbres. Seamos respetuosos con el bendito oficio de la gente que nos da de comer y beber. Y por supuesto no perdamos nunca el sentido del humor.

Recuerdo que hace muchos años, estando en 1º de B.U.P. la jefa de estudios me pegó una bronca grande delante de toda la clase. Al final de su arenga, espetó: “Alcaraz, como sigas así te vas a convertir en un payaso”. Para mis adentros pensé: “Ojalá”. Un payaso es el mejor médico para la salud del alma.



FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984



PARA INCONFORMISTAS DEL ATÚN ROJO



atunrojofuentes.com



XUNTOS

SABOREA GALICIA

CINCO MARCAS PARA CRECER XUNTOS

Una nueva forma de entender
el trabajo colaborativo
con el objetivo de promocionar
el patrimonio turístico
y gastronómico de Galicia.



IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA

Elegidos
para
ser únicos



★
MLL
M



www.ibericosmontellano.com

info@ibericosmontellano.com

Tel. 923 373 100