

gastro planet

Primavera 2025



¿Dónde come *el chef* Oscar Velasco?

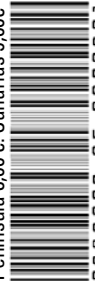
**Escapadas
gastro
a Burgos
y El Cairo**

**Los mejores
guisos con
patatas**

**Bodegas
Enate:
Arte y vino**

Nº17
2025

Península 8,00 €. Canarias 9,00€



IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA

Elegidos para ser únicos



www.ibericosmontellano.com

info@ibericosmontellano.com | Tel. 923 373 100



¿Camareroooo! ¿Camarero? ¿Camarero?

Hace unos años, abrir un restaurante era el sueño de muchos emprendedores gastronómicos. Hoy nos encontramos con una preocupante realidad: la dificultad para encontrar personal cualificado y motivado. Conozco a varios restauradores que han descartado abrir nuevos locales no por falta de clientes o inversión, sino por la odisea de formar equipos profesionales con verdadera vocación de servicio. Hay jóvenes que ven casi como una humillación ofrecer una sonrisa al comensal o hacer que quien acude a un restaurante a vivir una experiencia se sienta cómodo y disfrute. A esto se suman las bajas laborales, que en los últimos años se han disparado, dejando a algunos restaurantes con hasta un tercio de su plantilla “fuera de juego”.

Con este panorama nos hacemos la pregunta: ¿cómo serán los restaurantes del futuro? La inteligencia artificial comienza a ofrecer soluciones y no es descabellado imaginar locales sin camareros, donde los robots llevan los platos a la mesa con una sonrisa programada y una voz tan amable como artificial. Ya existen cocinas automatizadas capaces de preparar menús sencillos sin intervención humana. ¿Será el fin de la esencia artesanal en la hostelería?

La tecnología es una aliada, pero ¿puede un robot suplir la chispa, la pasión y la creatividad de un chef inspirado? ¿puede un humanoide leer la expresión de un comensal y recomendarle el vino perfecto para su estado de ánimo? Es posible que en 25 años los restaurantes sean un espectáculo de eficiencia y automatización, pero lo que nos sigue conquistando es el alma de un plato bien hecho y la calidez de un servicio profesional que nos ofrece su mejor sonrisa.

Es cierto que hay que revalorizar el trabajo de los camareros, garantizar horarios dignos y sueldos competentes, pero sin olvidar que los negocios deben ser rentables. Si no abrimos este debate, quizá muy pronto nos reciba un humanoide que, con su voz metálica, nos pregunte: “¿Qué desea el señor?”

Alberto Granados
Director y Editor de Gastro Planet

STAFF

DIRECTOR y EDITOR
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

PUBLICIDAD
info@gastroplanet.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Eduardo Villar
info@gastroplanet.es

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

FOTOGRAFÍA
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

Nicolás Meyerrot
info@gastroplanet.es

COLABORAN:
Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

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



www.gastroplanet.es

Primavera SUMARIO

6

8
10

RESTAURANTES al detalle

- Iván Cerdeño (Toledo)
- El Pradal (San Sebastián de los Reyes. Madrid)
- Dantxari (Madrid)

RESTAURANTES hemos visitado...

- 12 Saddle (Madrid)
- 13 Atocha 107 (Madrid)
- 14 Caleña (Ávila)
- 15 Makanai (Rota. Cádiz)

ESCAPADAS GASTRO

- 16 Madrid - Burgos
- 22 Madrid - El Cairo
- 26

EXPLORA JOURNEYS. La elegancia en altamar

PRODUCTORES Y PRODUCTO

CARNE. Discarlux

- 34 Discarlux visita el Txotx
- 36 Premios Montagud
- 38 I Premios Amistad
- 39 Aniversario de *Los Patios* (Gijón)
- 40 Galicia, un paraíso en imágenes
- El brioche del restaurante *Caleña* (Toledo)

EMBUTIDO

- 42 Visitamos la nueva fábrica de **Embutidos Moreno**.
- 46 Visitamos la fábrica de **Negrini** en Italia.

OBRADOR

- 48 Picos y regañás **Obando**.

LOGÍSTICA

- 50 **Makro**. Preparando el verano.

PRODUCTOS ESPECIALES

- 52 NAP. La importancia de la leña.

CONSERVAS

- 54 **Los Peperetes**. Navajas al ajillo

55

HOSTELERÍA

- VCA. La solución completa para los restaurantes.



56

ESPECIAL

Guisos de patatas

Los mejores guisos con patatas de España.

¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?

Las recomendaciones del chef Óscar Velasco. ▶

FERIAS Y CONGRESOS hemos estado en...

- Premios Michelin España.
- Dreams (Toledo)
- Madrid Fusión (Madrid)
- Premios Mejor Sumiller de Andalucía (Huelva)

BODEGAS

Bodegas Enate

SUMILLERES

Recomendaciones de vinos por los mejores sumilleres:

M^a José Jurado, Luis García de la Navarra y Santi Carrillo.

DE NUESTRA BODEGA

Repaso a los vinos más destacados que han llegado a la redacción.

NOS VAMOS DE BARRAS

Las mejores barras de Valencia.

CÓCTELES Y DESTILADOS

Dry Martini. La elegancia en un cóctel centenario.

HOTELES

La Casa del Presidente (Ávila)

DEVORANDO LIBROS

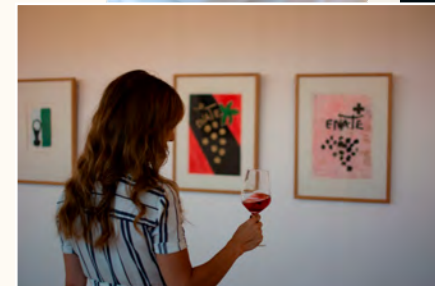
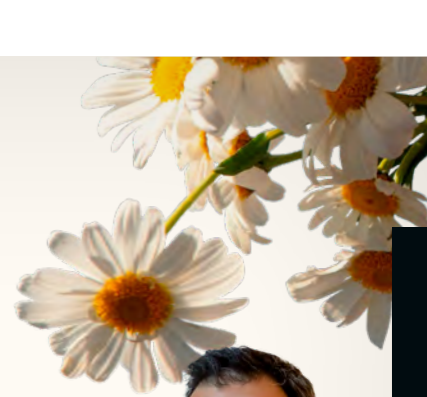
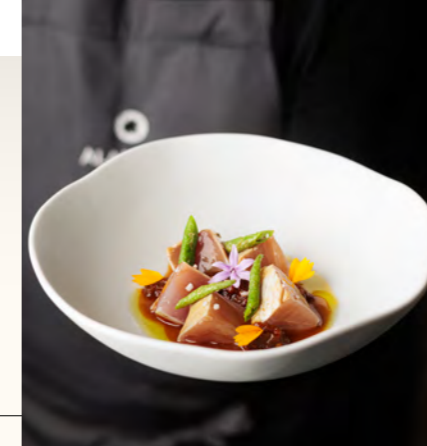
Vinos gentrificados. Santi Rivas.

Casero. Jesús Sánchez.

Echaurren. Crónica y cocina de una familia.

BOCADOS DE CINE

Por huevos
por Fernando Marañón.



84

88

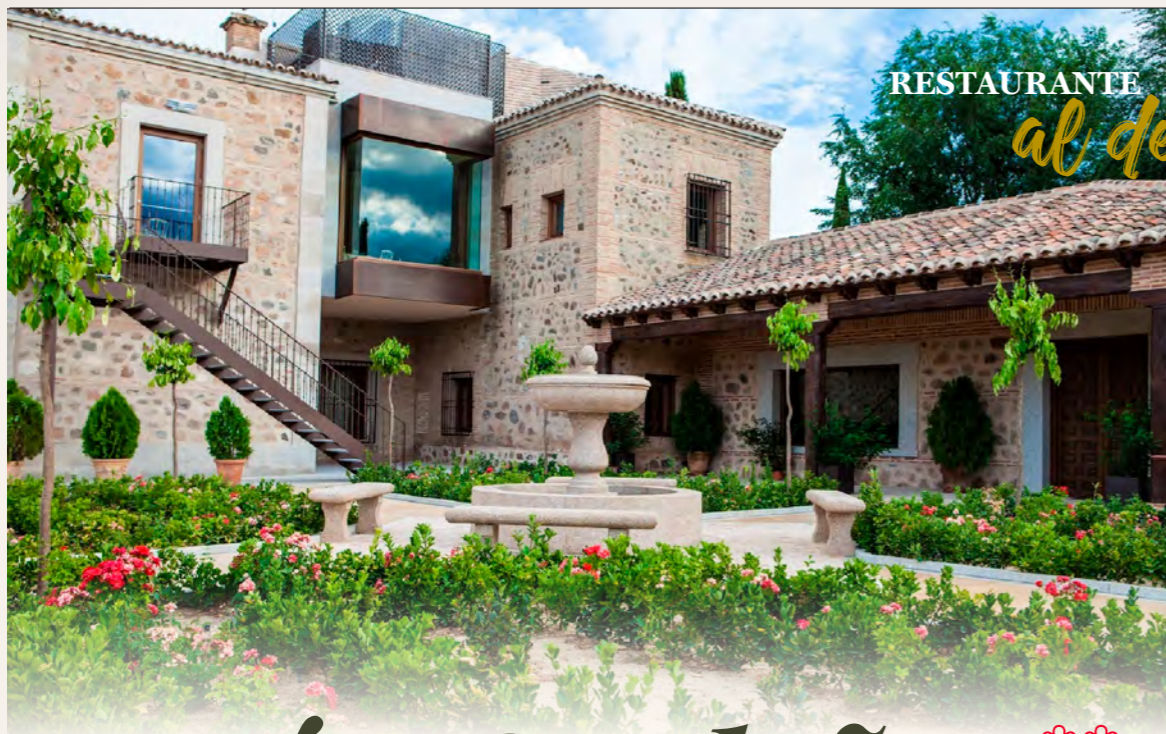
90

92

93

94

96



RESTAURANTE
al detalle

Iván Cerdeño

La cocina del paisaje

❁❁
Toledo
2 estrellas Michelin
3 Soles Repsol

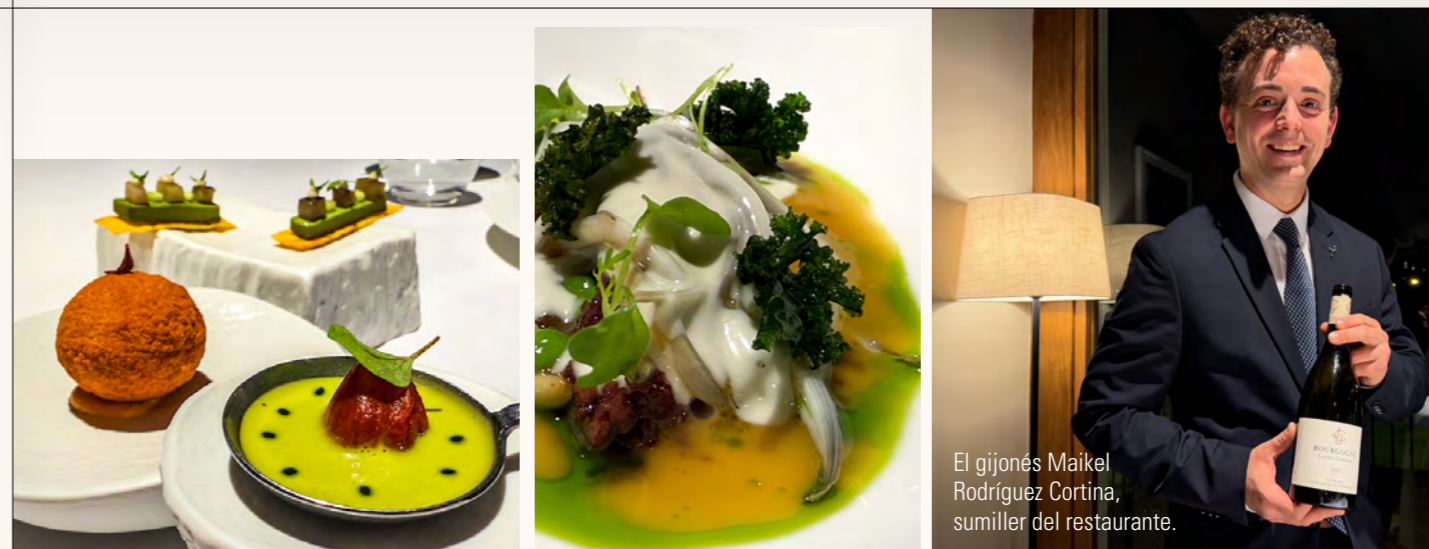


Cuando traspasas las puertas de Cigarral del Ángel, te das cuenta de que entras en un espacio mágico. Un entorno privilegiado donde la paz y la tranquilidad son otro de los platos que intervienen en un menú que no te dejará indiferente.

Una vez en el restaurante se trata de concentrar todos los sentidos en los platos de Iván Cerdeño, un chef que ha conseguido poner en lo más alto, la cocina de entorno y popular, pero llevándola a su máxima expresión.

El propio chef nos cuenta que su cocina: “está arraigada al entorno y a lo que éste nos ofrece. Pretendemos traer de vuelta esos platos del Toledo olvidado, con el conocimiento y los productos que la ciudad, nuestros montes y la ribera del Tajo nos aportan. Revisamos los sabores tradicionales de nuestra memoria a través de una cocina delicada y marcada por el sabor”.

Y aunque muchos chefs lo intentan no todos lo consiguen. Iván demuestra en cada plato que hay mucha escuela y mucho



El gijonés Maikel Rodríguez Cortina, sumiller del restaurante.



Menú

Memorias de un Cigarral

ATISBOS: Tatín de alubias aliñadas y garbanzo encominado.

ENTORNO, HUERTA Y RIBERA: Tomate asado y sopa de hierbas, paté de pimientos verdes y salazones y el asadillo

ADOBOS Y MAJADOS: Maíz de la ribera y trucha, milhojas de pollo de corral y pastel de perdiz

COCINA DE MONTE Y MAR: Corte helado de cebolla y queso, tarta de coliflor y nueces tiernas encurtidas, buñuelo de coliflor, angulas con morcilla, sopa de pepino, rábano picante, yogur y hierbabuena, setas de temporada, consomé de monte, tartaleta de setas en escabeche, pil pil de seta de cardo, manitas y quisquilla, liebre al senador y el hornazo de jabalí, trufa y maíz.

CONFITERÍA: Leche ahumada, lima y caviar, curry, limón y hierbas, soufflé de almendras y flores.

PEQUEÑA PASTELERÍA: Macaron de azahar, profiterol de vainilla, bombón de toffe y romero, pistacho y roca de sésamo.

trabajo meticuloso, centrado, como él mismo dice: “en el disfrute del comensal”.

En este proyecto gastronómico Iván Cerdeño, está acompañado por su inseparable mujer, Annika García-Escudero, directora, y por el sumiller Maikel Rodríguez, que a pesar de su juventud atesora una gran experiencia que comenzaría cuando con tan solo 15 años entró a formar parte de la tripulación del triestrellado “Aponiente” de Ángel León.

Visitar Iván Cerdeño no es solo ir a un restaurante: es sumergirse en la historia y la cultura de Toledo a través de los sentidos. Una experiencia que combina paisaje, tradición y vanguardia en un equilibrio perfecto. Para los viajeros que buscan explorar la ciudad más allá de sus monumentos y descubrir su alma a través del sabor, “Memorias de un Cigarral” es una parada obligatoria en el mapa de la alta gastronomía española.

Iván Cerdeño
CIGARRAL DEL ÁNGEL

RESTAURANTE IVÁN CERDEÑO
Cigarral del Ángel.
Carretera de la Puebla, s/n. Toledo
Teléfono: 925 223 674
www.ivancerdeño.com



RESTAURANTE

al detalle



El Pradal

Reabre sus puertas el histórico restaurante

Hace unas semanas se inauguró un nuevo El Pradal, situado a pocos metros de su ubicación anterior.

Un cambio que ha servido para renovar y modernizar el espacio sin perder su esencia.

En 2014, José Antonio Eugercios, presidente del grupo y propietario de Síbari Food Service/Euroanchoas, una destacada distribuidora española de productos gastronómicos con más de 4.000 referencias, decidió abrir el primer restaurante de lo que posteriormente se convertiría en un exitoso grupo.

Aquel restaurante, cercano a numerosas empresas y a Antena 3, se convirtió rápidamente en un referente gastronómico, destacando por la calidad de su parrilla. En poco tiempo, comenzaron a colgar en sus cámaras los lomos de la mejor carne madurada, mientras que el atún más selecto se erigió como plato estrella con su famoso "chuletón de mar" a la parrilla. Así, El Pradal consolidó su prestigio como uno de los restaurantes más destacados de la zona, fusionando la elegancia de sus espacios con una propuesta culinaria basada en la excelencia del producto, el dominio de la brasa y el sabor mediterráneo.

Una cortina, a modo de teatro, que nos deja ver la cocina en vivo.



Nueva decoración

Ubicado en la calle Lanzarote 19, el nuevo Pradal invita a los comensales a redescubrir el placer de la gastronomía en un entorno que evoca el glamour de los grandes salones del siglo XX. Su diseño combina elementos inspirados en el Art Nouveau y el Art Déco, con materiales nobles como la madera, el ónix retroiluminado y detalles en latón. La atmósfera cálida y envolvente recuerda al mítico Café Verandah del Titanic, a los refinados

salones de Shanghái de los años 30 y al carácter íntimo de los restaurantes más exclusivos de Europa.

Un espacio con identidad propia

El nuevo Pradal ofrece distintos ambientes diseñados para elevar la experiencia gastronómica: -Una cocina abierta, oculta tras una cortina roja, donde la técnica y la creatividad de los chefs se convierten en un auténtico

espectáculo culinario.

-Una exclusiva cava de vinos, con más de 150 referencias, seleccionadas con precisión por su directora y sumiller.

-Un salón privado, ideal para eventos y celebraciones, con una decoración sofisticada que transporta al comensal a otra época.

-La parrilla PIRA, corazón del restaurante, donde se elaboran carnes y pescados a la brasa con una técnica que potencia su sabor y textura.



Un paseo por la carta

La carta mantiene su arraigo en la tradición mediterránea, pero con un enfoque innovador. La propuesta gastronómica del nuevo Pradal sigue fiel a su filosofía de cocina de mercado, apostando por productos de temporada y técnicas tradicionales, realzadas con un toque contemporáneo. Entre sus platos destacan:

CARNES PREMIUM maduradas, asadas a la parrilla.

ARROCES elaborados con precisión, disponibles bajo encargo.

PESCADOS FRESCOS, cocinados con maestría para potenciar su textura y sabor.

SELECCIÓN GOURMET de embutidos y chacinas premium.

POSTRES DE AUTOR, como su versión reinventada de la tarta árabe con crema de pistacho.



Una exclusiva cava de vinos, con más de 150 referencias.



El Pradal

RESTAURANTE EL PRADAL
Lanzarote, 19.
San Sebastián de los Reyes, Madrid.
Teléfono: 916 639 532
www.elpradal.com



RESTAURANTE
al detalle



Taco de bonito rojo con compota de tomate y parmentier.

Sardina ahumada sobre ajoblanco y arrope de tomate.

Dantxari, Cocina vasco-navarra en Madrid

En pleno corazón de Madrid, a un paso de la Plaza de España, encontramos el restaurante Dantxari, un referente de la cocina vasco-navarra, que apuesta por la tradición y la excelencia del producto.

Nada más cruzar la puerta, Dantxari envuelve al comensal en una atmósfera que recuerda a las antiguas sidrerías vascas y casas de comidas navarras. La madera domina el espacio, acompañada de detalles como relojes de pared y vidrieras de colores que refuerzan la calidez del local. La disposición de las mesas y el servicio cercano crean un ambiente acogedor, perfecto tanto para comidas familiares como para encuentros de negocios.

Uno de sus propietarios Jesús Medina nos cuenta que: “Esto fue la aventura de tres profesionales que en 1997 decidimos quedarnos con este local y apostar por una cocina tradicional con buen producto”. Y aunque alguno se fue descolgando del negocio, Jesús junto a su hermano Manuel en sala, siguen al frente de este emblemático restaurante.

Desde hace tres años, se incorporó a la cocina Luis



Higado de pato en salsa de uva.

Chipirones en dos texturas de cebollas.



Martin Lima, que provenía de otros restaurantes con buena cocina tradicional como Goizeko Kabi o Gaztelupe. Luis Martín nos habla de la cocina de Dantxari: “Aquí encontramos una cocina típica vasco-navarra, en la que le damos importancia a los platos de temporada, ahora con la primavera el espárrago blanco de Navarra, las setas como los perrichicos y las colmenillas, sin olvidar algunos de nuestros platos emblemáticos como son el bacalao al pilpil, un buen rodaballo o nuestro famoso solomillo al vapor fileteado con aceite, sal y pimienta”.

Es difícil que un chef destaque alguno de sus platos favoritos, pero Luis se ha mojado y nos los ha desvelado: “El rape asado con ajetes y bilbaína, las colmenillas rellenas y luego cualquiera de nuestros pilpiles tanto el de bacalao como el de merluza”.

Jesús nos explica también algo que está funcionando muy bien en los últimos meses: “Hemos creado un menú degustación que vamos cambiando todos los meses, siempre con platos de temporada. En el menú se incluyen tres platos salados, postre, pan, vino y café por 50 euros.”

La experiencia en Dantxari se redondea con una cuidada bodega que acompaña a la perfección su oferta gastronómica. Vinos de distintas denominaciones de origen, seleccionados con criterio, permiten maridar los platos con opciones que realzan sus sabores. Además, el restaurante dispone de salones privados y menús para grupos, lo que lo convierte en una opción ideal para reuniones especiales.

Dantxari no es solo un restaurante, es una declaración de amor a la cocina vasco-navarra. Un lugar donde la tradición se mantiene viva y donde cada plato es un homenaje al producto y a las recetas de siempre. Un clásico de Madrid que, más que seguir modas, se mantiene fiel a su esencia: la de hacer bien las cosas.



RESTAURANTE DANTXARI

Ventura Rodríguez, 8. Madrid
Teléfono: 915.423.524
www.dantxari.com



RESTAURANTE

hemos visitado

Saddle

El heredero de Jockey triunfa por mérito propio.

Saddle es uno de esos restaurantes pensados para el disfrute. Con 1* Michelin y 2 Soles Repsol se ha convertido en un templo gastronómico, con un servicio impecable, una bodega excepcional y una cocina brillante..

Este elegante restaurante está ubicado en el mismo local donde se encontraba el mítico Jockey, donde iban los mejores paladares de la ciudad. Con esa premisa se creó este restaurante en el que incluso encontramos algún plato de la carta de su predecesor.

Situado en el barrio de Chamberí, brinda una variedad de opciones: el bar, centrado en la coctelería, la sala principal; y sus cinco reservados que ocupan toda la planta superior del restaurante. La combinación de mármol, madera

Saddle ocupa 1.600 metros cuadrados en el barrio de Chamberí, distribuidos en dos plantas.



Saddle ofrece una experiencia culinaria en la que destaca el respeto por los productos de temporada y sus productores.

y latón aporta un equilibrio entre lujo y calidez, dando como resultado un espacio refinado y atemporal.

La carta, que combina platos tradicionales y modernos, se complementa con un menú degustación para deleitar a los paladares más exigentes. Impresiona algunos de sus carros como el que te acercan con una montaña de mantequilla que viene de Normandía y que se afina en Toulouse, pan artesano de Panic o AOVE o el carro de quesos, uno de los más importantes de España, pequeños lujos que hacen grande a este restaurante.

El carro de quesos es uno de los más importantes de España.

Bogavante gallego, salpicón tibio y tortellini.
Lentejas con foie.

saddle

RESTAURANTE SADDLE
Amador de los Ríos, 6. Madrid
Teléfono: 912.163.936
www.saddle-madrid.com



RESTAURANTE

hemos visitado

Ensalada de tomate anchoas y encurtidos.



Jarrete asado.



Bajo la dirección del chef Joaquín Felipe Peira, Atocha 107 es un templo de la materia prima de calidad.

El restaurante que no falla

Atocha 107

Atocha 107 nunca falla. Un bonito local con ventanales a la calle Atocha, que forma parte del Atocha Hotel Madrid, Tapestry Collection by Hilton. Al frente de la cocina el chef Joaquín Felipe, un experimentado cocinero que ha pasado por grandes cocinas y que llegó a conseguir la Estrella Michelin en el famoso restaurante El Chaflán, junto a su primo Juan Pablo Felipe, con una cocina inspirada por su madre, una gran cocinera. Joaquín es un chef inquieto y aunque pasó muchos años al frente de las cocinas del Hotel Urban, a partir de ese momento lideró varios proyectos. Junto a Joaquín, su mujer Gloria, que le acompaña en todos sus restaurantes.

El chef nos muestra esa cocina honesta que pasa siempre por la mejor materia prima, y con productos estrella como el atún, la sobrasada, el jarrete de ternera... y elaboraciones como los encurtidos que tanto le han caracterizado.

Una de las cosas que caracterizan la carta de Atocha 107 son los platos para compartir como el jarrete asado con su hueso, que cocinan muchas horas a baja temperatura y que sirven acompañado de papas arrugás, pisto y mojo picón, su pollo campero asado también cocinado con mimo, los canelones gratinados con paté de pollo y ternera o sus famosos callos "Pichicallos" de angus a la madrileña. Para empezar, son un lujo sus croquetas "Joaco" de pollo rustido, jamón y huevo o la ensalada de tomates con encurtidos caseros y octavillos de anchoa. ¿Y para terminar? Nada mejor que su famosa tarta de queso (más parecida a un flan que a una tarta convencional), su terrina de manzana con helado de vainilla o la muerte al chocolate, éxtasis Valhorna.

Atocha 107 es uno de los restaurantes que más visitamos en GastroPlanet, ideal para parejas, amigos, grupos... Buen ambiente, local bonito y precios contenidos.



RESTAURANTE ATOCHA 107
Atocha, 107. Madrid
Teléfono: 911 080 661
www.restauranteatocha107.com

RESTAURANTE

hemos visitado

Caleña

Tradición reinventada.

Con solo unos meses de vida, Caleña ya ha captado la atención de los gastronómicos que visitan Ávila y sus alrededores. Sus primeros logros ya son notables y el futuro promete ser aún más brillante, con un equipo joven y con muchas ganas. Al frente de la cocina Diego Sanz y Cristina Massuh quienes dejaron el vecino restaurante Barro para iniciar su aventura en este nuevo proyecto. En la sala, Adrián Avella, quien pasó por la sala de Disfrutar (entre otras) y en la sumillería Álvaro Fresno. Todo un equipazo que ya ha conseguido grandes logros y al que le esperan muchas jornadas de gloria. Hay que estar muy atentos a este restaurante.

Caleña toma los sabores de la cocina de nuestras abuelas y los presenta de una forma fresca, vibrante, pensada para el comensal moderno que busca autenticidad, pero también emoción en cada bocado.

Una carta en la que encontramos platos para comer "con la mano", como el bollo preñado de chorizo verde a la brasa. También destacan los escabeches (¡Vaya pinta tiene el de langostino de Medina, oloroso y cebollas perla!), platos de la huerta, guisos y legumbres (qué maravilla las judías del Barco, con callos de bacalao y espinacas o el socarrat de conejo al azafrán); sin olvidar los platos cocinados a la brasa (donde encuentras desde una Kokotxas de merluza a un chuletón con 45 días de maduración). Hay que dejarse sitio para el postre (muy recomendable la tarta de nata con piñones y caramelos de miso). Por supuesto, hay que seguir los consejos del sumiller Álvaro Fresno.

Con cada temporada cambiarán de platos y es posible que incorporen un menú degustación. Todavía hay que seguir rodando y escuchando la crítica de público y profesionales. Lo cierto es que la guía Repsol ya está llamando a su puerta. Será una de las sorpresas que nos dará este restaurante del que ya somos fans.

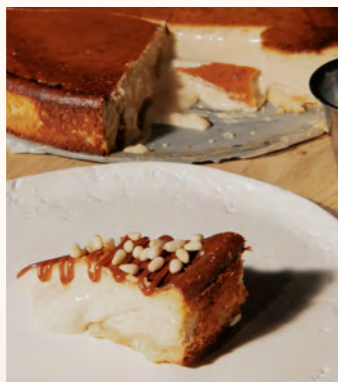
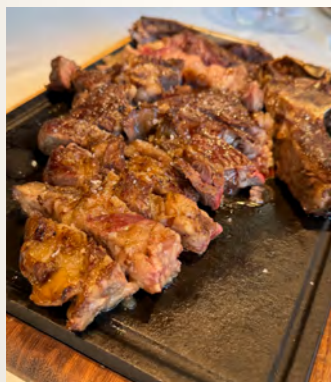
Judías del barco, espinacas y callos de bacalao.

Chuletón con 45 días de maduración.

Tarta de nata con piñones y caramelos de miso.

CALEÑA

RESTAURANTE CALEÑA
Los Telares, 1. Ávila.
Teléfono: 683 137 075
www.calenarestaurante.com



RESTAURANTE

hemos visitado

Escabeche de bonito.



Gildas.

Caballa al carbón, con tomate asado y pimientos confitados.



Boquerones fritos.



Ensaladilla de gambas blancas y gamba de cristal frita.



Un soplo de aire fresco en la gastronomía de Rota (Cádiz)

Makanai

Rota es una preciosa localidad de Cádiz. Es un lujo pasear por sus calles o disfrutar de sus playas. Cada día va mejorando su oferta gastronómica y encontramos nuevos restaurantes que nos ofrecen lo mejor del producto local. Una de las nuevas aperturas ha sido la del restaurante Makanai, perteneciente al Grupo Astaroth, que también es propietario en la villa roteña de Kammala, otro de los restaurantes más destacados de Rota.

El local está situado en el puerto deportivo, decorado con gusto y con una terraza cubierta fantástica. Cabe destacar el trato del equipo de sala, cercano, atento y muy familiar.

Makanai, que significa "alimento" en hawaiano, ofrece una cocina tradicional y canalla con el producto y el horno de carbón como protagonistas. Y aunque la visita fue hace unos meses y seguramente ahora la carta habrá cambiado, era justo destacar estos que probamos.

- Gildas, una con boquerones, aceitunas y piparras y otra con atún rojo salvaje, tomate confitado, aceitunas y piparras.
- Ensaladilla de gambas blancas y gamba de cristal frita.
- Escabeche de bonito, muy rico y con un escabeche ideal.
- Boquerones fritos de muy buena calidad y una fritura impecable, sin grasa y bien secos.
- Caballa al carbón, con tomate asado y pimientos confitados.

Ya queda menos para viajar a Rota. De momento, me quedo con estas imágenes que me transportan a ese puerto, recordándome que muy pronto estaré paseando por allí y, por supuesto, visitando el restaurante Makanai. Un poco de aire fresco en la restauración roteña.



RESTAURANTE MAKANAI
Puerto Deportivo de Rota.
Avda. San Juan de Puerto Rico s/n.
Rota, Cádiz.
Teléfono: 722.598.526
www.instagram.com/makanairota

ESCAPADA

gastro

Madrid-Burgos:
245 kilómetros

Burgos

*un viaje gastronómico y cultural
por la capital castellana* Por Alberto Granados

Burgos es una ciudad donde la historia, el arte y, por supuesto, la tradición culinaria, se entrelazan, convirtiéndola en un destino imprescindible para los amantes del buen comer. Nadie puede mostrarse indiferente frente a su Catedral, Patrimonio de la Humanidad, o sentado frente a un humeante plato de lechazo al horno. Visitamos una ciudad con muchos tesoros por descubrir.



Platos emblemáticos de Burgos

Morcilla de Burgos. Si hay algo que caracteriza a Burgos es su cocina contundente y llena de sabor. Entre sus platos más icónicos encontramos la famosa morcilla de Burgos, que ya tiene su IGP. Un embutido tradicional elaborado con cebolla Horcal, arroz, sangre y especias.

Olla podrida: A pesar de su curioso nombre, este guiso de alubias rojas de Ibeas, con diversas carnes de cerdo, es una verdadera delicia. Se cocina a fuego lento, logrando un plato reconfortante y lleno de matices.

Lechazo asado: Cordero lechal cocinado en horno de leña, con piel crujiente y carne jugosa, es una de las grandes estrellas de la cocina castellana y tiene también su propia Indicación Geográfica Protegida.

Queso de Burgos: Un queso fresco, suave y ligeramente salado que puedes disfrutar solo, con miel y nueces, o como parte de recetas tanto dulces como saladas.

Chuletillas de cordero al sarmiento: Carne de cordero lechal asada sobre brasas de sarmiento, que le aporta un aroma y sabor inconfundibles.

Patatas a la importancia: Un plato humilde pero exquisito, donde las patatas se rebozan y se cocinan en una salsa de azafrán y ajo.

Postres tradicionales: Destacan las yemas de Burgos, la leche frita y los almendrados, todos ellos con un toque casero que los hace irresistibles.



Productos locales

Vinos: Burgos tiene dos D.O. Arlanza y Ribera del Duero. Vinos tintos potentes y elegantes con uva tempranillo, ideales para maridar con su gastronomía.

Pan de hogaza castellano: Elaborado de forma artesanal, con una corteza crujiente y miga densa, es el acompañamiento perfecto para embutidos y asados.

Miel de Brezo: Producida en la Sierra de la Demanda, destaca por su sabor intenso y notas florales.

Trufas y setas: En temporada, las tierras burgalesas ofrecen una gran variedad de hongos y trufas que enriquecen los platos de los mejores restaurantes, sobre todo en la Sierra de la Demanda.

Cerezas y manzanas del Valle de Caderechas: Dos frutas con Indicación Geográfica Protegida (IGP), que se caracterizan por su intenso sabor y textura firme. Las manzanas, además, destacan por su equilibrio, entre dulzura y acidez y son muy utilizadas en repostería.



Estrella Michelin en Burgos

Cobo Evolución

By Miguel Cobo
(1* Michelin. 2 Soles Repsol)

El chef Miguel Cobo ofrece dos conceptos de cocina diferente en su restaurante. Por un lado “Cobo Tradición”, una taberna ilustrada donde prima el producto y la cocina popular, y “Cobo Evolución”, una experiencia culinaria basada en la evolución de la gastronomía y el producto local. Una propuesta innovadora que explora el desarrollo humano a través de la gastronomía.

Ubicado en la Plaza de la Libertad de Burgos, este espacio ofrece el menú 'Humanidad', un recorrido sensorial por seis etapas clave: África, Atapuerca, Altamira, Neolítico, Roma y el Mestizaje. Cada fase del menú refleja técnicas y sabores de la época

Pl. de la Libertad, 9, Burgos.
Teléfono: 947 027 581
www.coboestratos.com



correspondiente, destacando platos como el “truchón” de los Pirineos, cremoso de sus huevas, escabeche de zanahoria y calabaza o el guisante del Maresme, jugo de rodaballo, cerdo y berberechos.

La ambientación del restaurante complementa la experiencia, sumergiendo al comensal en un viaje temporal que fusiona historia y alta cocina.

Nos vamos de vermut

Vermutería Victoria

Esta famosa vermutería, fundada en 1931, es una de las tabernas más antiguas y emblemáticas de Burgos. Situada en la Plaza Rey San Fernando, frente a la majestuosa Catedral de Burgos, ha sido testigo de la evolución de la ciudad durante más de nueve décadas.

Originalmente conocido como Bar Victoria, el local se transformó en vermutería hace unos años, adaptándose a las nuevas tendencias gastronómicas sin perder su esencia tradicional. Su especialidad es el *Vermut Victoria*, acompañado de una variada selección de aperitivos gourmet y encurtidos. Entre sus pinchos más destacados se encuentra el bacalao en tempura, considerado

Pl. Rey San Fernando, 4, Burgos.
Teléfono: 947 261 783
www.vermuteriavictoria.wordpress.com



la estrella de la casa, pero no te vayas sin probar sus gildas o el “matrimonio”.

Una de las tradiciones más singulares de la Vermutería Victoria es que, todos los días a las 22:00 horas, se baja la iluminación del local y los clientes entonan el himno de Burgos. Muy aplaudido por los turistas.

Ricardo Temiño

(1* Michelin. 1 Sol Repsol)

El restaurante Ricardo Temiño, consiguió su estrella Michelin en 2024, consolidándose como otro referente de la alta cocina en Burgos.

Ubicado en pleno Camino de Santiago, este espacio ofrece una experiencia culinaria que fusiona tradición y vanguardia. Su menú degustación, denominado “Camino”, se inspira en las rutas históricas que atraviesan la provincia, reflejando la riqueza cultural y gastronómica de la región.

Platos tan representativos de la zona como la olla podrida, la sopa castellana (versionada) o las “Secuencias del Lechazo” (Ravioli de cuellos asados, consomé, lomo madurado y remolacha) y sorprendentes como el guisante lágrima, carabinero y caviar Osetra con pesto de pistacho ahumado y guisantes.

San Juan 3, Burgos.
Teléfono: 947 040 420
www.fabricarestaurante.com/ricardo-temino



Platos que destacan por su técnica depurada y el respeto al producto local. Un recorrido sensorial por la historia y los sabores de Castilla y León.

Nos vamos de vinos

Tiempos Líquidos

Si eres de los que te gusta el vino, esta es sin duda una gran propuesta, un espacio donde compartir y disfrutar del mundo del vino sintiéndote como en casa. Al frente, una pareja de sumilleres: Diego González y Laura Rodríguez, dos profesionales con una amplia carrera y múltiples reconocimientos. Un proyecto nacido de su pasión por el vino y del deseo de regresar a casa tras años fuera de Burgos.

Con una propuesta sólida corta, pero con buen producto, en Tiempos Líquidos vas a tomar los mejores vinos de Burgos, participar en catas o incluso comprar tu vino favorito a buen precio. Otra visita imprescindible para los más gastronómicos.

San Gil, 5, Burgos.
Teléfono: 947 718 958
www.tiemposliquidos.com



Vamos a comer

La Jamada

de Antonio Arrabal
(1 Solete en la Guía Repsol)

El chef Antonio Arrabal es una de las figuras más destacadas de la gastronomía burgalesa, conocido por su cocina creativa y su dominio de los sabores internacionales. Finalista de Top Chef España, ha sabido trasladar su experiencia y técnica a La Jamada, donde reinventa clásicos con un sello personal y vanguardista.

En pleno centro de Burgos, en la Plaza de la Libertad, encontramos este moderno local, un restaurante donde el chef Antonio Arrabal despliega su cocina viajera y desenfadada. Además, cuenta con otro espacio en la ciudad, La Bodeguilla de Arrabal. Entre sus especialidades destacan las

Plaza Mío Cid, 4.
Teléfono: 947 108 046
www.lajamada.es/burgos

Delademandamercado

Este es otro de los restaurantes que me gusta visitar cuando viajo a Burgos, nunca falla. Aquí encontramos una propuesta que combina el carácter de los mercados tradicionales con el dinamismo de la cocina contemporánea.

El restaurante ofrece distintas áreas gastronómicas: desde una brasa donde las carnes adquieren un protagonismo absoluto hasta una vinoteca con referencias seleccionadas. Además, su tienda gourmet permite llevarse a casa embutidos curados en secaderos naturales y otras especialidades, destacando sus verduras en conserva.

Su cuidada estética, que evoca la esencia de los antiguos mercados, crea un ambiente cálido y acogedor, ideal tanto para una comida pausada como para un tapeo ágil. Con una oferta que

San Lesmes, 2.
Teléfono: 947 070 997
www.delademandamercado.com



"jamburguesas", los "kimuchis", algunas opciones veganas y su reconocido tiramisú. También sobresalen platos como el brioche de pollo escalmendrado, galardonado en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, y el campero de roast beef, premiado en Madrid Fusión.



abarca desde productos artesanos hasta pescados y carnes de primera, es un destino imprescindible para quienes disfrutan de una gastronomía bien ejecutada y sin artificios.



La Bodeguilla de Arrabal

Aquí encontramos la versión más tabernaria de la cocina del chef Antonio Arrabal. Este local se centra en una propuesta culinaria tradicional, ofreciendo tapas y raciones que evocan la esencia de la cocina casera. Una barra, siempre apetecible, donde vas a encontrar un buen número de bocanines (deseando probar el de escalope), la ensaladilla con un toque de tartar de atún rojo y encurtidos, o la tortilla de patatas con callos ligeramente picantes. También hay opciones más contundentes como las albóndigas en salsa de carne y crema de patata trufada o los canelones de bacalao con bechamel gratinada.

El ambiente informal y acogedor del lugar invita a disfrutar de una experiencia gastronómica auténtica en pleno centro histórico de la ciudad

San Gil, 11. • Teléfono: 638 046 288
www.labodeguilladearrabal.es

Norte Gastrobar

(1 Solete en la Guía Repsol)

Inaugurado en mayo de 2017, Norte Gastrobar tiene su identidad propia forjada a lo largo de estos años. Un local moderno, con toques industriales y una gran barra ideal para el tapeo, donde se ofrece una oferta culinaria que fusiona tradición y creatividad. La carta es dinámica y se basa en productos de calidad, ofreciendo desde clásicos de la cocina española hasta preparaciones con influencias internacionales. Platos como los calamares crujientes con mahonesa de limón o el mollete de pollo crujiente con salsa de chili dulce y lombarda, son solo algunas de las opciones que pueden encontrarse en su carta.

Además, cuenta con una buena selección de cervezas, una cuidada bodega de vinos y una interesante oferta de cócteles.



Pl. Huerto del Rey, 6. • Teléfono: 662 565 763
www.nortegastrobar.com



La Cantina

La Cantina es otra de las barras imprescindibles de Burgos, con una buena bodega y una oferta de pinchos y tapas de calidad. Su carta, además de opciones informales, incluye mariscos como ostras, carabineros y berberechos, así como arroces y carnes, entre ellas el cochinito deshuesado con alcachofas.

Su ubicación en el centro de Burgos la convierte en una parada obligada para los amantes de la buena mesa.

Arco del Pilar, 10. Teléfono: 947 269 781
www.lacantinaburgos.com

ESCAPADA

gastro

Madrid-El Cairo:
4.100 kilómetros

El Cairo se ha ido desarrollando a ambos lados del Nilo, un río que ha sido fuente de riqueza y prosperidad durante siglos, influyendo en la alimentación y en la cultura de un pueblo milenario cuyo espíritu aún pervive. Hemos comido y bebido en "la ciudad que nunca duerme".

El Cairo

La ciudad que nunca duerme

Por Alberto Granados

El Cairo hay que exprimirlo, recorrerlo sin descanso para conocer sus contrastes: pasear por el asfixiante mercado de Khan El Khalili y después visitar el lujoso y ordenado Nuevo Museo de El Cairo, pararse frente a las pirámides y luego navegar en una faluca por el Nilo... Si estás vivo, nada te dejará indiferente.

Es imposible que si viajas a Egipto, El Cairo no deje una huella inolvidable en tu vida. Todo te desborda en una de las ciudades más pobladas del mundo (más de 22 millones de habitantes). Si recorres la

ciudad cuando ha caído la noche, te quedarás impresionado al observar las tiendas, calles y avenidas que continúan abiertas a altas horas de la madrugada, como si para ellos no existiera el horario. Las luces y las puertas de los negocios muestran su interior al visitante y sus dueños o empleados dormitan en una silla o sobre una esterilla en el suelo, manteniendo la sensación de que El Cairo nunca duerme. Si lo haces por la mañana, no desaparecerá el bullicio, al que se sumarán el sonido de los cláxones de los coches a cada instante y los miles de turistas que se encuentran en cada rincón.



Pero no nos olvidemos que en cualquier menú que se precie, vamos a encontrar una multitud de ensaladas diferentes. El Nilo nos ofrece verduras y hortalizas como cebolla y ajo (elementos básicos en la cocina egipcia), pepinos y tomates o berenjenas y calabacines (ingredientes clave para el "Mahshi" y otras recetas tradicionales).

Y qué decir de la caña de azúcar (Egipto es un gran productor y se usa en jugos y en la producción de azúcar), dátiles (este país es uno de los mayores productores del mundo; se consumen frescos, secos o en postres como el "Ma'amoul"), higos y granadas (muy presentes en ensaladas y postres), uvas (usadas para el consumo directo, pasas y, en menor medida, la producción de vino), sésamo (ingrediente fundamental en uno de los platos más populares, el falafel) además de menta y hierbabuena (tan utilizados en infusiones y platos refrescantes).

Otro de los placeres culinarios egipcios lo encontramos en sus té y dulces. Aunque los pasteles con los que acompañamos el té con menta pueden encontrarse en cualquier país árabe, no hay duda de que merece la pena dejarse seducir por el almíbar, los pistachos y el azúcar. Quizás, después de haber saciado el estómago, nos atrevamos con una shisha o "pipa de agua" con sabor a manzana, sandía o melón, para dejar que el tiempo se esfume en cada calada. Este ritual, practicado durante siglos, ha perdurado en el tiempo, convirtiéndose en una costumbre inamovible.

Pero a El Cairo hemos venido a "comer y beber", en un país influenciado principalmente por el Nilo y, después, por el Mediterráneo. No hay muchos platos típicos que sean solamente egipcios, aquí se comparte gastronomía con todos los países del entorno.

El Nilo nos aporta mucha materia prima que es utilizada en múltiples platos. En las tierras adyacentes al Nilo se cultiva trigo (base del pan egipcio), cebada (utilizada desde la antigüedad para elaborar cerveza, las dos principales son Stela y Shakara), maíz y arroz (cultivado en el delta del Nilo, base de platos como el "Mahshi" elaborado con hojas de parra o vegetales rellenos), además de lentejas y habas.

Una vez señalado esto, hay que mencionar que la gastronomía en El Cairo se centra principalmente en los restaurantes de los hoteles más lujosos. No hay chefs de relevancia, aunque la oferta culinaria se va ampliando y ya encontramos locales donde se cuida al detalle el servicio y el producto, muchos de ellos ubicados junto al Nilo. En GastroPlanet, hemos seleccionado unos cuantos restaurantes imprescindibles si deseas alejarte de los típicos restaurantes para turistas.

Restaurantes con vistas

Khufu's Bistró *con vistas a las pirámides*

Ha sido la gran sorpresa del viaje. Este restaurante, decorado al estilo europeo, destaca por su gran gastronomía y unas vistas impresionantes a las majestuosas pirámides de Guiza.

Este establecimiento es una extensión del reconocido Khufu's Restaurant, concebido por el restaurador italiano Giovanni Bolandrini en colaboración con el chef egipcio Mostafa Seif. El bistró fusiona magistralmente la cocina mediterránea con la egipcia, presentando platos innovadores como el tartar de atún con fowl y tahini, y una reinterpretación del clásico koshary en forma de ensalada.

Nazlet El-Semman, Al Haram, Guiza, Egipto.
Teléfono: +20 108 007 8888
www.khufus.com/khufus

Pier 88 *con vistas al Nilo*

Ubicado en el exclusivo complejo Cairo Marriott Hotel & Omar Khayyam Casino, Pier 88 Cairo es un destino gastronómico de lujo que combina la cocina mediterránea con toques internacionales. Fundado por el restaurador italiano Giovanni Bolandrini, este restaurante ofrece una experiencia única en la ciudad, con un ambiente sofisticado y vistas panorámicas al río Nilo. Su menú destaca por el uso de ingredientes frescos. Pudimos probar los camarones, guacamole, lechugas y vinagreta de frambuesa y la ensalada griega con queso feta, tomates orgánicos, pepino, cebolla roja y aderezo casero.

El local es perfecto para cenas románticas con el Nilo de fondo. Su barra, de cócteles artesanales, complementan la experiencia gastronómica.

Cairo Marriott Hotel & Omar Khayyam Casino,
Zamalek, El Cairo, Egipto.
Teléfono: +20 100 088 8088
www.pier88group.com



El ambiente acogedor y las vistas panorámicas crean un entorno perfecto para disfrutar de una gastronomía que rinde homenaje a la rica herencia cultural de Egipto. Khufu's Bistró se ha consolidado como un destino imprescindible para quienes buscan una experiencia culinaria única en El Cairo.



Sachí Heliopolis *Restaurante asiático/Italiano*

Si visitas El Cairo durante varios días y te apetece algo diferente a la comida tradicional, te recomendamos Sachí, ubicado en el vibrante barrio de Heliópolis.

Sachí es un referente de la alta gastronomía egipcia, con una propuesta que fusiona sabores mediterráneos y asiáticos, ejecutados con precisión y presentados de forma sofisticada. Desde su apertura, ha cautivado a los comensales con su atmósfera elegante y acogedora, una iluminación tenue que resalta su diseño contemporáneo y una carta donde las tempuras, nigiris o sushi conviven con los espagueti de mariscos o los tortellini trufados.

Cleopatra, 3. Heliópolis, El Cairo. • Teléfono: +20 012 80902028
www.sachirestaurant.com

Nile Maxim *Cenando navegando el Nilo*

Sin duda es una experiencia muy de turistas pero merece la pena cenar en un restaurante flotante que navega por el majestuoso río Nilo en El Cairo. Como en todo, hay diferencias. El Nile Maxim es uno de los más aconsejables. Vas a poder disfrutar de una gastronomía correcta, complementada con espectáculos en vivo que incluyen danza del vientre y música tradicional egipcia. Sin duda pasarás una noche muy divertida

Saray El Gezira Street, frente al Hotel Marriott de El Cairo.
Teléfono: +20 127 711 9888
www.maximrestaurants.com/our-restaurants/nile-maxim-cruise



Café de los Espejos *Un té en el café más emblemático*

En el corazón del bullicioso bazar Khan El Khalili, se encuentra El Fishawi, el legendario "Café de los Espejos", testigo de la historia egipcia desde 1769. Sus pasillos decorados con espejos reflejan la esencia de El Cairo, ofreciendo un ambiente único para disfrutar de un té a la menta o una shisha.

Punto de encuentro de intelectuales, artistas y escritores, incluido el Premio Nobel de Literatura Naguib Mahfouz, este café mantiene viva la tradición cairota. Ya sea en su interior o en la callejuela, sentarse en sus mesas permite sumergirse en el espíritu vibrante de la ciudad, convirtiéndolo en una parada obligatoria para viajeros en busca de una autenticidad un poco perdida. Parada obligada para los amantes de la buena mesa.

Haret Khan Al-Khalili St, El Cairo • Teléfono: +20 2 25906755



Viajes El Corte Inglés

Explora Journeys la elegancia en altamar

Cada vez más viajeros buscan la combinación perfecta entre aventura, confort y exclusividad. En este contexto, los cruceros de lujo elevan la experiencia con un equilibrio único entre exploración y bienestar, ofreciendo una gastronomía de primer nivel que fusiona sabores locales e internacionales, creando auténticos festines en alta mar.



Un esmerado diseño centrado en el huésped que ofrece la comodidad de un Hogar a Bordo



Bajo esta premisa de exclusividad, Viajes El Corte Inglés, presenta una propuesta excepcional: Explora Journeys, una nueva manera de descubrir el mar con estilo europeo, sofisticación y privacidad.

La Experiencia Explora Journeys

Explora Journeys es una marca de cruceros de lujo que redefine la experiencia a bordo con un concepto único: "home at sea" (hogar en el mar).

Este enfoque convierte cada travesía en crucero en una estancia cinco estrellas, donde la elegancia y el bienestar se fusionan para crear momentos inolvidables. A bordo, los pasajeros disfrutan de:

Alojamientos de lujo en amplias suites con terraza privada y vistas panorámicas al océano.

Gastronomía de primer nivel en seis restaurantes de alta cocina internacional, con ingredientes frescos y propuestas inspiradas en cada

destino. Nuestros expertos crean platos únicos que elevan su viaje a lo extraordinario.

Entretenimiento exclusivo, con 12 bares y lounges, spas y espacios de bienestar que incluyen tratamientos de relajación y programas personalizados de salud y fitness.

Atención personalizada con una proporción huésped-anfitrión de 1,25:1, asegurando un servicio de primera clase en todo momento.

Conectividad y tecnología, con WiFi ilimitado de alta velocidad para mantenerse conectado en cualquier parte del mundo.

Además, Explora Journeys prioriza la privacidad y la comodidad, ofreciendo una navegación más íntima y relajada, bajo su filosofía "Ocean State of Mind" (el océano, una nueva forma de ser y sentir). Los barcos están diseñados para maximizar la conexión con el mar, proporcionando amplios espacios exteriores y cubiertas panorámicas.

Itinerarios exclusivos para viajeros exigentes:



Explora Journeys combina a la perfección destinos icónicos con escalas en puertos menos transitados, ofreciendo una experiencia de viaje exclusiva y enriquecedora. Reservando en Viajes El Corte Inglés podrás acceder a ventajas comerciales especiales y al mejor asesoramiento.:

■ Semana Santa 2025

14-21 abril:

Desde Barcelona hasta Roma, con escalas en Alicante, Ibiza, Túnez y diversas ciudades italianas, ofreciendo la combinación perfecta entre cultura mediterránea y lujo a bordo.

■ Puente de Mayo 2025

28 abril - 4 mayo:

Mini crucero desde Casablanca con paradas en Gibraltar y España, ideal para una escapada corta con el máximo confort.

■ Fórmula 1 Grand Prix de Mónaco

13-20 mayo:

Una experiencia única para los amantes de la velocidad, combinando lujo y adrenalina con vistas privilegiadas del evento. Disfruta de la emoción del Gran Premio con la comodidad de un hotel flotante cinco estrellas.

■ Verano 2025

9-16 agosto:

Travesía por Venecia y Atenas, recorriendo la belleza del Adriático, con escalas en algunos de los puertos más emblemáticos de Europa: Ravena, Dubrovnik, Brindisi, Lefkada y Santorini.

■ Puente de la Constitución 2025

2-11 noviembre:

Un recorrido por Marruecos, Portugal y España partiendo desde Barcelona, con experiencias gastronómicas y culturales únicas en cada escala.



Cada plato y cada bebida son auténticas delicias de temporada que cuentan su propia historia, elevando su oferta culinaria para que disfrute de una experiencia inolvidable a bordo.

Gracias a su incomparable diseño, *Explora I, Explora II y Explora III* convierten los cruceros de lujo en verdaderas aventuras por mar.



Relájese en una atmósfera elegante que rinde homenaje a diversas culturas, sabores y talentos de todo el mundo. Un lugar de inspiración global.

Descubra el Ocean State of Mind:
un estado mental caracterizado por la calma, la unión, la elegancia y el disfrute, que fomenta la exploración y el descubrimiento interior y exterior.



Escapadas express: el lujo del tiempo bien invertido



A veces, la agitada rutina del día a día nos hace olvidarnos de lo importante que es dedicarse tiempo y descansar. Hasta el viaje más breve, de tan solo cuatro a seis noches, nos ofrece la oportunidad de sumergirnos en el "Ocean State of Mind", descubrir tierras lejanas, saborear platos exquisitos y descansar en un entorno elegante y relajado en medio del mar:

■ Un viaje por los encantos de España y las maravillas de Marruecos

Explora II - 6 noches
Barcelona, navegación, Motril, Tánger, Casablanca, navegación, Santa Cruz de Tenerife. Desde 2.490€.

■ Islas volcánicas

Explora II - 5 noches
Santa Cruz de Tenerife, Arrecife, navegación, Gibraltar, navegación, Barcelona. Desde 1.920€.

■ Un vibrante viaje por el Mediterráneo

Explora I - 4 noches
Lisboa, navegación, Cartagena, Valencia, Barcelona. Desde 1.960€.

■ Mares zafiro • Semana Santa

Explora I - 4 noches
Barcelona, Palma de Mallorca, navegación, Palermo, La Valeta. Desde 1.960€.

■ Sabores de Andalucía y valles de pinos • Puente de Mayo

Explora I - 6 noches
Casablanca, navegación, Gibraltar, Motril, navegación, Ibiza, Barcelona. Desde 2.760€.

■ Un viaje por alcazabas moriscas y ritmos de flamenco

Explora II - 4 noches
Barcelona, navegación, Málaga, navegación, Lisboa. Desde 1.860€.

■ Maravillas arquitectónicas

Explora II - 6 noches
Lisboa, Cádiz, Tánger, navegación, Barcelona. Desde 2.550€.

Las tarifas y promociones están sujetas a cambios y disponibilidad. Consulte con Viajes El Corte Inglés, para conocer las tarifas más actualizadas. Se aplican términos y condiciones. Plazas limitadas.

Ventajas con *Viajes El Corte Inglés*

- Hasta 1.000€ de crédito para excursiones, permitiendo disfrutar de experiencias inolvidables en cada destino.

- Todo incluido: bebidas premium, acceso ilimitado a la zona termal, servicio de habitaciones 24h y tasas incluidas.

- Tercer y cuarto pasajero gratis, ideal para viajes en familia o con amigos sin preocupaciones.

Viajar con Explora Journeys no es solo recorrer destinos impresionantes, es sumergirse en un universo de lujo, bienestar y exclusividad.

Con la asesoría experta de *Viajes El Corte Inglés*, planificar la travesía perfecta nunca ha sido tan sencillo.

Para más información y reservas, visita *Viajes El Corte Inglés*.

A bordo le espera un mundo cosmopolita y vibrante. Lujo europeo, gastronomía de cinco estrellas, experiencias de bienestar inspiradas en el mar y suites de vanguardia, todo ello con unas maravillosas vistas al mar.



DELICATESSEN
de carne:
Discarlux

La Cofradía del Txuletón asiste al Txotx de Saizar

Es ya una cita programada en el calendario anual de la famosa "Cofradía del Txuletón". Un viaje al País Vasco para descubrir la nueva añada de sidra que tienen preparada en Saizar, la sidrería de nuestro querido Napo Lertxundi. Una ceremonia que incluye una cena en la que la chuleta a la parrilla de Discarlux es la protagonista.

En este viaje, José Portas y Carlos Ronda (gerentes de Discarlux) movilizaron a un buen número de integrantes y amigos de la Cofradía, como Aarón Guerrero, Sergio Pazos, Iñaki Cano, Fernando Romay, Manu Baqueiro, Pedro García, Miguel Ortiz y Concha Crespo. También estuvo el cantante Manu Tenorio, parte importante en las celebraciones.

La Fiesta del Txotx marca el inicio de la temporada de sidra en el País Vasco y se celebra entre enero y abril en las sagardotegiak de Gipuzkoa. "Txotx" hace referencia al tapón de madera que sella las kupelas (barricas de sidra), y su apertura permite a los asistentes degustar la sidra directamente del barril en un ambiente festivo.

Los invitados pudieron recorrer las instalaciones de Saizar para probar distintos "coupages" de sidras.



Un año más, en la Sidrería Saizar, se ha vivido una fantástica noche y, como cada edición, se ha colgado el cartel de "completo".

Manu Tenorio interpretó a la guitarra varios de sus éxitos en una velada inolvidable.

Este evento en Saizar busca exaltar la tradición del Txotx y fomentar un espacio donde confluyen deporte, cultura y gastronomía. José Portas (Discarlux) y Napo Lertxundi (Saizar) son los artífices de esta noche mágica, que año tras año emociona a tantos asistentes, incluidos exdeportistas como Perico Delgado, Fernando Romay o históricos futbolistas vascos.

El exciclista Perico Delgado, campeón del Tour de Francia en 1988, inauguró la temporada al grito de: «Hau da usurbilgo Saizar sagardo berria!» (¡Esta es la nueva sidra de Saizar en Usurbil!).



Tras el auresku de honor, se dio inicio a la XI edición de este evento, consolidado como uno de los más esperados del año. Como es tradición, la cena incluyó chistorra, tortilla de bacalao, bacalao al horno y la esperada chuleta de vaca madurada de Discarlux, cerrando con queso y membrillo.

La velada fue conducida por el presentador Julian Iantzi y amenizada por nuestro querido Manu Tenorio, junto a actuaciones musicales y la participación de bertsolaris y trikitilaris.

"La Cofradía del Txuletón" ha vuelto a vivir en Saizar una noche mágica, donde la amistad, la tradición y la pasión por la buena mesa se funden entre sidra nueva y chuletas a la parrilla. Un ritual que, año tras año, emociona y une a quienes comparten este amor por la gastronomía y la cultura vasca.



Los miembros de la Cofradía junto a Perico Delgado en una simpática foto durante el recorrido de kupelas.

SIDRERÍA SAIZAR
Kalezar Auzoa, 39. Usurbil, Guipúzcoa
Teléfono: 943 37 39 95
www.sidrassaizar.com



Premios Montagud 2025: La fiesta de la Gastronomía

Los grandes chefs y profesionales gastronómicos se han vuelto a reunir en los famosos *Premios Montagud*, la antesala de la feria Madrid Fusión. Una noche en la que no faltó Discarlux que entregó uno de los premios más importantes.



Discarlux hizo entrega del premio al *Mejor tratamiento de la carne* a Jorge Muñoz y Sara Peral, del restaurante Osa.

Madrid se vistió de gala para acoger la tercera edición de los Premios Montagud, organizados por Montagud Editores bajo la dirección de Javier Antoja. El Real Casino de Madrid se convirtió en el epicentro de la gastronomía nacional e internacional en una velada marcada por la emoción, el reconocimiento y el compromiso con la excelencia.

La ceremonia no solo premió la creatividad y el talento culinario, sino que también enfatizó valores fundamentales como la sostenibilidad, la innovación y la colaboración.

Otro de los momentos destacados de la noche fue el lanzamiento de "Aponiente", el nuevo libro de Ángel León, chef del restaurante gaditano con tres estrellas Michelin. El restaurante también se llevó el premio al mejor tratamiento del pescado.

José Portas, gerente de Discarlux, entregó otro de los premios: al mejor tratamiento de la carne. Los ganadores serían la pareja del restaurante OSA (Madrid. 1 estrella Michelin)

La gala premió a los profesionales y restaurantes que han dejado huella en el panorama gastronómico en el último año.

Los grandes premiados de la noche:

CHEF DEL AÑO: Nacho Manzano de Casa Marcial (3 estrellas Michelin).

CHEF IMPERFECTX: Manuel Costiña de Retiro da Costiña (2 estrellas Michelin).

MEJOR JEFE DE SALA: Dolce Nilda de Lú, Cocina y Alma (2 estrellas Michelin).

PREMIO A LA INSTITUCIÓN: Desde Valencia para Valencia.

MEJOR TRATAMIENTO DEL CÓCTEL: Angelita (Madrid).

RESTAURANTE FAMILIAR: Echaurren, La Rioja (2 estrellas Michelin).

MEJOR SUMILLER: Cristina Díaz de Maralba (2 estrellas Michelin)

PREMIO A LA SOSTENIBILIDAD: Dstage (2 estrellas Michelin).

MEJOR TRATAMIENTO DEL PESCADO: Aponiente, Puerto de Santa María (3 estrellas Michelin).

MEJOR PASTELERO DE RESTAURANTE: Albert Adrià de Enigma (1 estrella Michelin).

MEJOR CHEF JOVEN: Iris Jordan de Ansils (1 estrella Michelin).



Alberto Granados, director de Gastroplanet, junto a Xanty Elías de Finca Alfoliz (Big Gourmand y estrella verde de la guía Michelin) y los gerentes de Discarlux Carlos Ronda y José Portas.

PASTELERO DE OBRADOR: Raúl Bernal.

MEJOR PANADERO: Antonio Cepas

MEJOR TRATAMIENTO DE LA CARNE: OSA, Madrid (1 estrella Michelin) - Otorgado por DISCARLUX

PREMIO A LA INNOVACIÓN: Disfrutar, Barcelona (3 estrellas Michelin).

PREMIO AL RESTAURANTE VERDE: Azurmendi, Vizcaya (3 estrellas Michelin).

PREMIO ESPECIAL MONTAGUD EDITORES: Chef Sergio Pérez

Cada galardón representa el esfuerzo, la pasión y la dedicación de los profesionales que impulsan la gastronomía como un arte en constante evolución.





José Manuel Miñones recibió el Premio de la Amistad al "Político de proximidad"



El presentador Arturo Vals recogiendo, tras ganar la puja, de manos de Tomás Roncero la camiseta de la selección española firmada por los jugadores.



El cantante Pablo Carbonell regalando su último disco al alcalde de Madrid.



José Portas y Pepa Muñoz posan con el premio "Corazón Solidario".



Manel Fuentes entregó el premio "Luchador Incansable" al locutor Carlos Moreno "El Pulpo".



El empresario brasileño Sandro Silva junto al director del hotel Wellintong de Madrid.



José Portas, el torero Pepín Liria, el actor Juan Echanobe, el propietario de los asadores Gonzaba y Carlos Ronda.



La locutora de COPE Toni Martínez recibió su premio de manos del doctor Ángel Martín propietario de Clínica Menorca.

I Premios Amistad En beneficio de los afectados por la dana de Valencia

La empresa de distribución cárnica Discarlux organizó un acto con el fin de recaudar fondos para la reactivación del tejido empresarial valenciano, dañado gravemente por la dana del pasado mes de octubre, canalizados por la organización World Central Kitchen.

Actores, deportistas, empresarios y el alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, acudieron al Asador Gonzaba de Madrid para asistir a los primeros "Premios Amistad".

Una Velada con Propósito

El acto contó con la presencia de Pepa Muñoz, embajadora de World Central Kitchen en España, quien, visiblemente emocionada, recogió de manos de José Portas, gerente de Discarlux, el premio "Corazón Solidario".

El evento también contó con la presencia del alcalde de Madrid, quien enfatizó la predisposición del pueblo madrileño para actuar en momentos de crisis y agradeció la iniciativa de Discarlux.

Premios AMISTAD: Un Reconocimiento al Mérito Profesional

Además de la causa solidaria, la gala sirvió para reconocer trayectorias profesionales, como la del ex ministro de Sanidad José Manuel Miñones, que recibió su distinción de manos de Carlos Ronda, gerente de Discarlux; la locutora de COPE Toni

Martínez, premio a "toda la vida detrás de un micrófono", Carlos Moreno "El Pulpo" que recibió de manos de Manel Fuentes el premio "luchador incansable" y el empresario hostelero del grupo Paraguas Sandro Silva, que se llevó el premio "ejemplo de crecimiento hostelero".

Una Subasta Solidaria

Uno de los momentos más vibrantes de la noche fue la subasta solidaria, conducida por el periodista deportivo Iñaki Cano. Se subastaron objetos únicos como un capote de Pepín Liria, una camiseta de Vinicius Jr., un cajón flamenco de Antonio Carmona o un par de guantes del ex portero del Real Madrid, Agustín.

El evento congregó a más de 80 invitados, entre ellos Susanna Griso, Juan Echanove, Arturo Valls, Roberto Carlos y otros nombres destacados del mundo de la comunicación, el deporte y la gastronomía. Como broche de oro, el equipo del Asador Gonzaba sirvió un auténtico cocido gallego, cerrando una noche en la que Discarlux demostró cómo el sector gastronómico puede marcar la diferencia en tiempos difíciles.

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux



Manuel Joven, chef y propietario de Los Patios, Carlo Ronda, gerente de Discarlux y Pedro García del dpto. comercial de Discarlux..

10 Aniversario Los Patios Gijón

El emblemático restaurante Los Patios, de Gijón, está de celebración: cumple 10 años de trayectoria y ha preparado un programa especial de eventos para conmemorarlo durante todo 2025.



José Portas, gerente de Discarlux.

El primero de estos encuentros tuvo lugar el pasado 13 de febrero, y reunió a algunas de las figuras más destacadas del panorama actual de la carne, tanto a nivel nacional como internacional. El evento comenzó con una mesa redonda en la que estos referentes del sector compartieron sus conocimientos y experiencias. Tras el debate, los asistentes disfrutaron de una exclusiva cena en la que la carne de Discarlux fue la gran protagonista, consolidando una velada que combinó lujo, sabor y pasión por la gastronomía.

Un consejo de maestros carnívoros de primerísimo nivel que debatieron sobre el cuidado proceso que va “desde el campo hasta el plato”. Una visión de 360º que tuvo como protagonistas de lujo a algunos de los más relevantes profesionales del sector: José Portas (gerente de Discarlux, distri-



bución), Manuel Joven (Los Patios, restauración), Didier Robles (La Esquina Gijón, afinado y venta), Pancho Ruiz (Finca Primorías, ganadería y venta) y Juan Carlos González Fernández (presidente de ANEMBE -Asociación Nacional de Especialistas en Medicina Bovina de España-, Centro veterinario Luanco y ganadería Casa Leonardo). El encuentro estuvo moderado por nuestro director, el periodista especializado en gastronomía, Alberto Granados.

Una vez terminado el encuentro carnívoro y mientras se preparaban las mesas para la cena, muchos de los asistentes se dirigieron a la tienda *Coalla gourmet*, preparándose para lo que después llegaría.

Lo último sería la Cena Carnívora, con un menú creado especialmente para esta

oportunidad. La noche con Discarlux fue una experiencia gastronómica que guiada por José Portas, CEO de esta empresa, referente nacional e internacional, y por Manuel Joven, chef y propietario de Los Patios.

El menú estuvo compuesto por varios entrantes, como la cecina wagyu A5 de Discarlux, el carpaccio de picaña madurada -uno de los platos emblemáticos de Los Patios- y la alcachofa a la brasa, velo de grasa de chuleta y gel de amontillado. A continuación, se sirvieron el steak tartar de chuleta y una selección de carnes que empezaba con el wagyu a la brasa, la chuleta centroeuropea 40 días de maduración y la chuleta nacional (old special beef dry aged). Ya solo faltaba el postre: Limón, vodka y espumoso andaluz, y por último, los petit four.

Un gran homenaje carnívoro y un gran comienzo para las celebraciones del décimo aniversario de Los Patios.



El carpaccio de picaña madurada es uno de los platos emblemáticos de Los Patios.



RESTAURANTE LOS PATIOS
Instituto, 10. Gijón, Asturias.
Teléfono: 985 879 635
www.restaurantelospatios.com



DELICATESSEN
de carne:
Discarlux



Jose Portas conversa con Ana Corredoira, ganadera y empresaria, durante el rodaje del documental.

DOCUMENTAL GALICIA Y DISCARLUX

Galicia un paraíso en imágenes

No hace falta explicar que Galicia es un auténtico paraíso natural, repleto de rincones inigualables. Discarlux y el gallego Rubén Ríos preparan, para la distribuidora cárnica, una serie de documentales para plasmar la belleza de animales y paisajes gallegos.

Durante varias jornadas, el director gallego Rubén Ríos, ha recorrido su tierra natal junto a José Portas, uno de los gerentes de Discarlux. Han visitado el entorno rural más auténtico con la intención de grabar una particular película de carretera, material que servirá para mostrar en las redes sociales de Discarlux la esencia de Galicia: su gente, sus paisajes, su fauna y su riqueza cultural. Un compendio de experiencias y vivencias que generan un contenido de gran interés y que reivindican aquella Galicia que, poco a poco, va desapareciendo.



Rubén Ríos dirige el rodaje donde explora su tierra natal.

SOBRE RUBÉN RÍOS

Rubén Rodríguez es un actor, director, ideólogo y emprendedor gallego de cine y televisión. Nació en Riós, un pequeño pueblo del sureste de la provincia de Ourense, donde creció entre castaños y el saber popular, y al que posteriormente convertiría en un referente cultural. De este lugar toma su nombre artístico, pasando a llamarse Rubén Ríos, como muestra de su compromiso con la tierra que lo vio nacer. Una *terriña* en la que, como él mismo dice, ya hay más castaños que vecinos. Actualmente, compagina a la perfección su faceta como actor, productor, director y empresario del sector agroalimentario.



Brioche del restaurante Caleña Ávila

En cada revista de GastroPlanet, destacamos un plato elaborado con la carne de Discarlux. En esta ocasión, nos detenemos en Ávila, en el restaurante Caleña, ubicado en el hotel La Casa del Presidente en Ávila. Un restaurante con un equipo joven y entusiasta, con muchas ganas por demostrar su potencial, y que ya comienzan a ser reconocidos por la calidad de su producto y por las cuidadas elaboraciones de unos platos que ya han conquistado a muchos de los profesionales del sector.

PREPARACIÓN

Al frente de la cocina encontramos a el chef Diego Sanz y a Cristina Massuh, quienes dejaron el vecino restaurante Barro para iniciar su aventura en este nuevo proyecto. Según nos explican: *“El brioche se prepara sobre un pan del Obrador Abantos. Hemos encontrado el mejor brioche francés con leche y huevos ecológicos y hasta un 40% de mantequilla sobre el peso de la harina, con un aroma y ternura únicos. Cortamos una rebanada anchita y la pasamos por la plancha con mantequilla. A continuación, picamos la carne (picaña madurada 30 días de Discarlux, que mezclamos con la grasa de esa misma picaña, yema de huevo, cebolleta y pepinillo picada. Finalmente lo terminamos con una buena cucharada de caviar Oscietra”.*

Aunque la carta va cambiando con la estacionalidad, este exquisito brioche de picaña se mantendrá en la carta como “entrante recomendado”. Si visitas Caleña, no dejes de probarlo.



CALEÑA

RESTAURANTE CALEÑA

Los Telares, 1, Ávila.

Teléfono: 683 137 075

www.calenarestaurante.com



Embutidos Moreno Saez

El mejor torrezno del mundo

El cambio de instalaciones bien merecía una nueva visita a Soria. Allí es donde encontramos las modernas instalaciones que han construido desde el grupo Embutidos Moreno Saez. 4500 m² de fábrica completamente nueva y con maquinaria innovadora para elaborar el mejor producto, pero manteniendo la tradición.

Lo que más impresiona al recorrer la nave es el orden y la limpieza. La experiencia de esta familia, que comenzó su andadura en 1962, se refleja en cada rincón. Con más de 60 años en el sector, su producto estrella, el torrezno de Soria, es hoy un símbolo gastronómico local.

Para acceder, seguimos estrictos protocolos de higiene: gorro, bata, patucos y un sistema automático de desinfección de manos y pies. Aquí se cumplen los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Aunque Samuel Moreno (segunda generación) sigue siendo el alma de la empresa, su



Visita de personalidades para la inauguración de la nave.



El torrezno de Soria es reconocido como una joya de la gastronomía española



Los torreznos se elaboran con ingredientes tradicionales seleccionados con mucho esmero y madurado mediante aire y calor de carbón de encina.



hijo, también Samuel, tomó las riendas en 2014, impulsando la modernización de la compañía. "Tenemos un compromiso familiar con la calidad y con la tradición culinaria soriana, reconocida tanto a nivel nacional como internacional, no podemos fallar", nos explica mientras recorremos la fábrica.

En el área de producción, destaca la minuciosa selección de la materia prima. A pesar de la maquinaria avanzada, los métodos tradicionales siguen siendo fundamentales, combinados con el clima único de Soria, que garantizan un torrezno crujiente y de sabor auténtico.

Samuel (padre) nos señala: "Nuestra tradición chacinera viene de lejos. En 1921, mi abuelo registró la marca El Rey del Chorizo Riojano. Décadas después, mi padre decidió instalarse en Soria para aprovechar su clima, dando origen a Embutidos Moreno Sáez en 1963. Hoy, la empresa sigue en manos de la segunda y tercera generación, manteniendo la esencia de siempre".

En otra sala, observamos el proceso de elaboración del torrezno. Samuel (padre)

nos resume la evolución de la empresa: "Comenzamos con embutidos, luego incorporamos un matadero en 1969 y ampliamos la producción a jamones y productos adobados. En los 80, decidimos especializarnos en embutidos curados y torreznos, dejando de lado el matadero propio. Con los cambios en el mercado, diversificamos nuestra oferta y, en 2011, desarrollamos el torrezno precocinado, facilitando su preparación al consumidor final. En 2013, fuimos socios fundadores de la Marca de Garantía Torrezno de Soria, lo que impulsó su prestigio. Hoy, con la Indicación Geográfica Protegida otorgada por la Unión Europea, el torrezno de Soria es reconocido como una joya de la gastronomía española".

Antes de terminar, le preguntamos si hay otros productos de los que se sienten especialmente orgullosos. Samuel sonríe: "Siempre hemos sido chorriceros. Fabricamos embutidos tradicionales de Soria, como el chorizo Vela y la sarta casera, con curación natural y máxima calidad. Nuestra filosofía siempre ha sido ofrecer lo mejor, y eso nos ha permitido competir con las grandes compañías".

La visita concluye con el mejor momento: la degustación. Cercana la hora de la comida, nada resulta más tentador que un torrezno IGP de Soria recién frito. Ahora, con los precocinados, cualquiera puede prepararlos en casa en solo unos minutos... ¡Que aproveche!

Los torreznos, su producto estrella



Virutas de torrezno

Bienvenido a la nueva era del Torrezno de Soria. Estas virutas, elegidas por los mejores chefs, son la máxima expresión de sabor y textura. Curadas según la tradición, se fríen en un minuto, formando figuras rizadas que aportan un toque crujiente, elegante y vanguardista a cualquier plato. El sabor de siempre, adáptate



Panceta

Nuestra panceta de 1,5 kg proviene del área pectoral del cerdo, adobada con sal y pimentón, y curada en secaderos naturales. Elige la experiencia completa: córtala y observa cómo la corteza sube lentamente hasta lograr el torrezno perfecto.



Dados

El Torrezno de Soria se reinventa con un formato innovador: pequeños dados perfectos para acompañar tus mejores platos o disfrutar como aperitivo.

Bandejas precocinadas

Hacer torreznos nunca fue tan fácil. Con nuestras bandejas precocinadas, solo necesitas aceite caliente y cinco minutos para lograr una fritura crujiente y dorada. Si usas freidora, ajusta a 180 °C; si prefieres sartén, calienta aceite abundante hasta que humee y fríe los torreznos al gusto.

La mejor manera de disfrutar del auténtico Torrezno de Soria sin esfuerzo. La panceta adobada de alta calidad es cortada en tiras, precocinada y envasada para conservar su sabor y textura por más de tres meses. Sencillez y tradición en cada bocado.



DELICATESSEN
del obrador:
Obando



La familia Obando



Edición especial del packaging de los emblemáticos picos rústicos gourmet.

Panaderías Obando 60 años de trabajo, artesanía y tradición.

En 1965, Francisco Obando hacía pan usando 50 kilos diarios de harina. 60 años después, Panadería Obando utiliza 8.000 kilos para elaborar un porfolio de 100 productos que está presente en 20 países de 5 continentes.



Francisco Obando

De trabajar junto a Catalina, la burra que movía los engranajes y las poleas para el amasado en una pequeña panadería, a hacerlo con 120 empleados en unas modernas instalaciones de más de 3.000 metros y otros 1.000 metros de obrador. De Utrera para el mundo entero. Y, con motivo de su 60 aniversario, Panadería Obando ha preparado un calendario de acciones y actos conmemorativos para agradecer tanto a tanta gente: clientes, proveedores, amigos y, en definitiva, todo aquel que ha estado junto a ellos estos años.

Para comenzar, se ha diseñado un logotipo conmemorativo, que va acompañado de una edición especial del packaging de su producto más emblemático: el pico rústico gourmet. Y en la agenda, dos fechas especiales para este 2025: las jornadas de puertas abiertas, para que las instituciones, asociaciones y empresas conozcan de primera mano cómo se hacen las cosas; y un gran evento de carácter social, donde se reunirán amigos, clientes y proveedores para disfrutar de la gastronomía en el corazón de Utrera, y para el que se contará con la colaboración



Victor Obando



Obando está instalando sistemas de eficiencia energética y desarrollando envases más ecológicos en compromiso con el medio ambiente.



de marcas líderes del sector agroalimentario que no han dudado a la hora de sumarse a una jornada tan especial.

Además, una serie de acciones en materia de marketing y comunicación para poder transmitir parte de la excelencia, el saber hacer y la filosofía de la marca. Para comenzar, la participación en los eventos de Luxury Spain, la Asociación Española del Lujo, de la que Panadería Obando es miembro junto a las firmas más reconocibles del sector del lujo en España; la grabación del vídeo "60 años, 60 amigos",

donde otras tantas personas darán testimonio de su relación con la casa dedicando unas palabras a la familia Obando; o la campaña de redes sociales, donde se harán 60 sorteos. Pero esto no es todo, porque próximamente verán la luz dos nuevos productos...

Panadería Obando no solo celebra su historia, sino que también mira al futuro con el objetivo de seguir innovando sin perder la esencia que los ha convertido en un referente. En los próximos meses, la marca tiene previsto ampliar su red de distribución en nuevos mercados internacionales, afianzando su presencia en Europa y explorando oportunidades en mercados asiáticos y americanos.

Además, la compañía está apostando por la sostenibilidad y la mejora de sus procesos productivos, con la instalación de sistemas de eficiencia energética y el desarrollo de envases más ecológicos, alineados con su compromiso con el medio ambiente.

La calidad seguirá siendo el pilar fundamental, con la selección de las mejores materias primas y el mantenimiento de sus procesos artesanales combinados con tecnología de vanguardia.

Por ello, no es de extrañar que Panadería Obando haya sido reconocida en múltiples ocasiones por su excelencia, recibiendo premios y distinciones en el sector de la panadería y la alimentación gourmet.

Con 60 años de trayectoria, esta panadería andaluza se mantiene fiel a su origen, sin dejar de evolucionar para adaptarse a los tiempos y continuar conquistando paladares en todo el mundo.

Utrera vio nacer este sueño y, seis décadas después, sigue siendo el epicentro de una historia de esfuerzo, pasión y excelencia. Porque Panadería Obando es mucho más que pan: es tradición, es familia y es futuro.

www.panaderiaobando.com



DELICATESSEN embutidos

El famoso actor Marcello Mastroianni visitando en 1971 la fábrica de Negrini en Bologna



Viajamos hasta Italia para conocer el origen de la marca.

Negrini

En Renazzo di Cento, desde 1955, tradición e innovación se unen para crear embutidos de calidad excepcional.

Renazzo di Cento es un pequeño rincón de Emilia-Romaña, a apenas una hora de Bolonia, donde el tiempo parece haberse detenido en favor de la tradición. Aquí, entre campos fértiles y pueblos con historia, se encuentra la fábrica de Negrini, un referente en la charcutería italiana desde 1955. Viajar hasta este epicentro del buen hacer gastronómico es casi un peregrinaje para cualquier amante de los embutidos de calidad, y yo no podía dejar pasar la oportunidad de conocerlo en persona.

Desde el momento en que atravieso las puertas de la planta de producción, me envuelve el aroma inconfundible de la mortadella y el jamón cocido. La fábrica de Negrini, que se extiende por 16.000 metros cuadrados, es un equilibrio perfecto entre tradición e innovación.

Mortadella Bologna IGP Gloriosa Negrini embutida en piel de cerdo natural y atada a mano



Me reciben los hermanos Negrini, Dino, Carlo y Annarita, tercera generación de la familia, quienes, junto con Nicoletta Negrini desde España, dirigen en la actualidad esta famosa empresa de elaboración y distribución de embutidos italianos tradicionales.

La visita comienza conociendo varios de los productos que se elaboran en la fábrica. Enseguida los hermanos nos resaltan la importancia que tiene la selección de las materias primas: "trabajamos con las mejores carnes de origen controlado, sin concesiones, y nuestros embutidos están bajo la protección de la indicación geográfica".

La mejor materia prima no es solo una frase de marketing: Negrini ha construido su reputación sobre la base de una rigurosa selección de ingredientes y un respeto absoluto por los procesos tradicionales de producción, integrando los últimos avances tecnológicos para asegurar la excelencia y seguridad de sus productos.

Empezamos a recorrer la fábrica. Los hermanos me explican que "al inicio en esta fábrica solamente elaborábamos salchichones curados y mortadella. Hoy en día, el exclusivo catálogo de Negrini contiene más de 1500 referencias de productos con la mejor calidad". Aparte de la oferta de embutidos italianos de alta gama que producen aquí, el almacén de Renazzo opera como plataforma logística para Negrini España de otros productos típicos italianos personalizados con su marca, como la burrata de Apulia, los grissini o el lambrusco."

Uno de los momentos más fascinantes de la visita es la sala de producción de mortadella, un producto icónico de la región de Bolonia. "La mortadella es un embutido cocido elabo-

batidor de frío para poder picarla muy muy fina. Luego la carne se mezcla con la grasa. Siempre se seleccionan las mejores piezas de "guanciale" para conseguir los "lardelli" (cubos de grasa) tan característicos de la mortadella.

El aroma inconfundible de la Mortadella Bologna IGP proviene de la combinación de las mejores carnes cuidadosamente seleccionadas (paleta y "guanciale") y de la hábil combinación de especias y aromas naturales, una mezcla única e inimitable, a la que añaden también ajo fresco, sal, nuez moscada y pimienta negra. El resto de especias son secretas y marcan la seña de identidad de cada marca.

Guanciale Negrini: papada de cerdo blanco italiano masajead a mano con pimienta negra y curada lentamente según el método tradicional.



rado exclusivamente con carne de cerdo, destaca por su color y aroma inconfundibles. Aunque normalmente se percibe como un producto graso, la selección de carnes de alta calidad y el control riguroso de la temperatura han permitido reducir significativamente su contenido graso", me explican. Pero yo quiero saber más: ¿Qué debe tener una buena mortadella? "Es sencillo, debe de tener su peculiar color sonrosado, salpicado con pequeños trozos irregulares de "guanciale" (papada) y bayas de pimienta negra", me reconocen.

Una vez conseguida la pasta, se embute en piel, se pincha el exterior y se le colocan las cuerdas para que el producto no se expanda en el secado. Las mortadellas se cuelgan y se pasan a unas salas donde se les aplica calor. El producto se tiene a unos 70 grados durante entre 8 y 26 horas, dependiendo del peso de las piezas. Después se pasan a una sala de enfriado para terminar envasando las piezas al vacío. Todo un proceso de elaboración, realizado con especial mimo y de forma tradicional, lo que permite conseguir esa calidad que tanto caracteriza el producto de Negrini.

En las instalaciones de Negrini se sigue un riguroso respeto de la tradición y del cuidado artesano.



www.negrini.es



Primero observamos el picado de la carne: se utiliza solamente carne fresca de alta calidad de cerdo blanco italiano, pasada por el

Los hermanos Negrini, Dino y Carlo, tercera generación de la familia.



Makro

Preparando al hostelero para el verano

Llegan el buen tiempo, las terrazas, las vacaciones, el tardeo... y Makro y la hostelería se preparan para la temporada de verano, los meses más intensos para el sector gracias al impulso del turismo y una vida social que se activa al máximo para disfrutar de la excelente gastronomía que ofrece cada rincón del país.

Makro, siempre al lado de los hosteleros, ayuda a los negocios a prepararse para la temporada con todo lo necesario para prestar el mejor servicio a sus clientes, mediante una oferta de productos y servicios 100% mayorista adaptada a sus necesidades que pasa por productos de alimentación, equipamiento o herramientas digitales que faciliten las gestiones del día a día.

Con el objetivo de asegurar la disponibilidad del surtido en momentos pico, en Makro combinan la escucha activa - a través de su fuerza de ventas y su trato diario con los hosteleros - con el uso de

herramientas de IA que permiten anticipar la demanda en cada momento. Makro garantiza así que cada cliente que acuda a uno de sus 37 centros *cash&carry* o realice su compra online, tendrá el producto que necesita disponible. Este compromiso supone un gran reto en el caso de los ultra frescos, como las frutas y verduras o pescados, esenciales en las cartas de los restaurantes.

La alta demanda estacional convierte al modelo multicanal de Makro en una ventaja diferencial para los hosteleros, pudiendo escoger el canal que más les convenga en cada momento para realizar



sus compras. O bien de forma presencial en los centros Makro o mediante el canal online. La compañía ofrece en su web makro.es más de 250.000 referencias de equipamiento y complementos para hostelería. En concreto, para la época estival, los hosteleros podrán encontrar una completa selección de artículos de exterior para equipar sus terrazas, así como una amplia gama de artículos de iluminación y climatización para crear un espacio diferenciado.

Makro garantiza el suministro de los ultra frescos, esenciales en las cartas de los restaurantes.

Además, la compañía ofrece a sus clientes una experiencia de compra sencilla, eficiente y la posibilidad de recibir sus pedidos en 24h con el Servicio de Distribución a Hostelería. Una de las principales fortalezas de este servicio, es la flota de

camiones eléctricos que operan las rutas de distribución de Makro en diez ciudades españolas, los cuales facilitan las labores de suministro en áreas restringidas y en los centros urbanos. Con ello, Makro garantiza un suministro ágil, eficiente y sostenible a sus clientes de todo lo que necesitan para operar sus negocios, a la vez que reduce el impacto de sus operaciones comerciales en el entorno.



Para Makro, la digitalización es una herramienta clave para el crecimiento del sector e impulsar la rentabilidad de los negocios. La compañía pone a disposición de sus clientes las soluciones digitales *Dish*, especialmente diseñadas para satisfacer las necesidades del canal Horeca, optimizar la gestión de los establecimientos, ampliar su alcance o mejorar la experiencia del cliente. Entre las soluciones digitales *Dish* de Makro destacan las herramientas *Dish Website*, *Dish Reservation*, *Dish Order* o *Dish POS*, que ayudan a los negocios hosteleros a simplificar y optimizar los procesos del día a día en cuanto a gestión, pagos, visibilidad online y pedidos.

Para Makro, la digitalización es una herramienta clave para el crecimiento del sector e impulsar la rentabilidad de los negocios

La flota de camiones eléctricos garantiza un suministro ágil, eficiente y sostenible a sus clientes.



PRODUCTOS
especiales



Neapolitan Authentic Pizza

NAP

La importancia de la leña

La leña es la seña de identidad de los hornos de NAP, y esa calidad se refleja en cada una de sus pizzas. En sus locales se respeta el método tradicional de horneado napolitano, logrando así ese aroma y sabor inconfundibles. La carbonería, con su mítica tienda en la capital desde 1934, es su proveedor oficial.

En NAP han apostado por la auténtica pizza napolitana y su cocción en horno de leña. Un sueño que comenzó en Barcelona, hace 14 años y que hoy es una realidad que los ha llevado a Madrid, San Sebastián, Bilbao, Palma de Mallorca, Formentera y hasta Fráncfort, Alemania. Según nos cuentan: *“Si hay una cadena que ha sabido mantener viva esa*

tradición con pasión y rigor, es NAP. Su nombre nos remite directamente a la capital mundial de la pizza, Nápoles, y es toda una declaración de principios: aquí las reglas se siguen al pie de la letra y el fuego es el alma de cada creación. Por eso, nos enorgullece formar parte de la Associazione Verace Pizza Napoletana, un reconocimiento a nuestro compromiso con la autenticidad”.

En NAP seleccionan la leña para dar a sus pizzas un aroma y textura únicos.



MÁS QUE UNA PIZZERÍA, UN RITUAL

Entrar a un local de NAP es sumergirse en la atmósfera de la Nápoles profunda. El aroma de la masa fermentada, el tomate San Marzano y la mozzarella “fior di latte” se entremezcla con el perfume ahumado que brota del horno. No es casualidad: cada una de sus pizzas se hornea exclusivamente con leña de calidad, cuidadosamente seleccionada para garantizar la temperatura exacta y el sabor característico de la pizza napolitana tradicional.

Según nos explican: *“Para lograr la temperatura óptima de 485°C en nuestros hornos artesanales de Stefano Ferrara, utilizamos leña de haya. Esta madera es reconocida por su capacidad para generar una llama intensa y constante, esencial para una cocción rápida y uniforme. Además, la haya aporta un aroma sutil que enriquece el sabor de la pizza sin dominar los ingredientes frescos que empleamos. Su combustión eficiente produce menos humo y cenizas, lo que contribuye a un ambiente más limpio tanto para nuestros pizzeros como para nuestros comensales”.*

Ya entendemos por qué las pizzas de NAP tienen ese increíble sabor. La clave está en la leña, el fuego, la materia prima seleccionada y en su devoción por la auténtica pizza napolitana. Porque cuando algo se hace con pasión, se nota en cada bocado.

«Aquí las reglas se siguen al pie de la letra y el fuego es el alma de cada creación»



Para lograr la temperatura óptima de 485°C, utilizan leña de haya de La Carbonería.

NAP
NEAPOLITAN
authentic pizza



LA CARBONERÍA
Embajadores, 156. Madrid
Teléfono: 630 772 994
www.lacarboneria.es



Navajas al ajillo

Los Peperetes



Las navajas al ajillo de Los Peperetes son una de las referencias más exitosas de la marca, llegando incluso a ganar la medalla de oro a *“Las mejores conservas del mundo”* en los prestigiosos premios “101 world Best Canned Fish” en la edición del año pasado. Aparte de las navajas al ajillo, consiguieron incluir 9 de sus principales “Peperetadas” en diferentes categorías, un logro que refuerza la marca y que destaca aún más, su compromiso con la calidad y su experiencia en la elaboración de conservas del más alto nivel.

Una navaja recolectada por buceadores en las Rías Altas de Galicia, procedente principalmente de las lonjas de Camariñas y Fisterra. Una vez en fábrica, las dejan reposar una noche en piscinas de agua de mar para lograr una perfecta depuración del marisco. Al día siguiente, se procede a una cocción ligera y a la separación de la carne de la concha. A continuación, con tijeras y pieza por pieza, se elimina la parte oscura o estómago, garantizando así la perfección en cada una de las navajas.

El último paso es empacarlas cuidadosamente en la lata y añadir ese famoso ajillo, una receta creada por la fundadora de la empresa y madre de los tres hijos que hoy están al frente del negocio. Dicho ajillo es muy suave, sutil y nada recargado, ya que lo que realmente interesa a la conservera, es realzar el sabor original de la navaja y permitir que el marisco se exprese por sí solo.

Sin duda, nos encontramos con una de las “Peperetadas” más increíbles de la marca, aunque es difícil elegir cuál es la mejor.

www.peperetes.com



El restaurante Per Se Bistrot, galardonado recientemente con su primer Sol Repsol.

VCA Hostelería Selección

La solución completa para los restaurantes

La última vez que hablamos de VCA Hostelería fue a través de una entrevista con su propietario, Roberto Altarejos. Un apasionado de la gastronomía, especialmente de la cocina y cultura japonesa, que ha convertido su empresa en un referente dentro del sector. VCA es hoy una de las tiendas más importantes del país, ofreciendo un catálogo excepcional en menaje, vajilla, acero, textil y mobiliario para hostelería.

En esta ocasión, nos acercamos al restaurante Per Se Bistrot, del reconocido chef Andrés Madrigal. La conexión entre Andrés y Roberto no es casual: además de compartir una amistad, gran parte del mobiliario del restaurante proviene de VCA.

Roberto nos cuenta: *“Fabricamos 40.000 prendas al año a medida, entre manteles y servilletas. Trabajamos con diferentes telas: lino, algodón... todos diseñados específicamente para hostelería. Seguimos de cerca todo el proceso de producción y exportamos a numerosos países. Pero no*

solo nos especializamos en textil, también ofrecemos mobiliario. De hecho, las sillas y mesas de Per Se, de Andrés Madrigal, son nuestras, de una marca portuguesa”. De ahí la visita que hemos realizado al restaurante.

Pero VCA va mucho más allá. Como explica Roberto: *“Mucha gente no sabe que también diseñamos cocinas, desde el mobiliario hasta los elementos que las componen. Y, por supuesto, ofrecemos cuchillos, vajilla, cristalería... Todo lo que un restaurante necesita lo encuentra en VCA. Nuestro equipo se ha posicionado como el gran solucionador de los chefs”*.

En esta ocasión hemos parado en el restaurante de Andrés Madrigal ¿Dónde será la próxima?.

El chef Andrés Madrigal y Roberto Altarejos, propietario de VCA Hostelería.



RESTAURANTE PER SE BISTROT
Augusto Figueroa, 32. Madrid.
Teléfono: 918 654 543
www.persemadrigal.com

VCA
HOSTELERÍA
SELECCIÓN

VCA HOSTELERÍA SELECCIÓN
Ayala, 97. Madrid.
Teléfono: 914 018 058
www.vcahosteleria.com



SELECCIONES
de paladar



Guisos con patatas

Los guisos con patatas en España van más allá de lo gastronómico; son parte de nuestra identidad cultural. Cada plato lleva consigo historias de abuelas, de mercados y cazuelas humeantes. En un mundo que gira cada vez más rápido, detenerse a preparar y saborear un guiso de patatas es, en cierto modo, un acto de resistencia y de amor por nuestras raíces culinarias.

Aunque ya es un imprescindible de cualquier cocina en España, este humilde ingrediente llegó del Nuevo Mundo en el siglo XVI. El famoso tubérculo pronto se instaló en las cocinas populares, convirtiéndose en protagonista de guisos que han pasado de generación en generación. Hoy, los guisos con patatas son más que simples platos: son la esencia de la tradición culinaria de cada región, una narrativa comestible que nos conecta con nuestras raíces.



Marmitako, herencia del mar

Es uno de nuestros guisos favoritos. Un plato que llega desde las costas del País Vasco, representando la unión entre el mar y la tierra. Originariamente era un guiso que preparaban los pescadores en sus barcos, combina patatas con bonito fresco, cebolla, pimiento y tomate. El guiso hierve a fuego suave hasta que las patatas estallan, absorbiendo el sabor del pescado y las verduras. El marmitako es, en esencia, la expresión de la sencillez costera, donde los ingredientes frescos hacen de cada bocado una oda al Cantábrico.

Nuestro marmitako favorito:

Alameda  • Hondarribia, Gipuzkoa

El restaurante Alameda (1* Michelin y 2 Soles Repsol) es especialista en este plato típico en el País Vasco. El chef Gorka Txaparregi ha conseguido versionar con varias terminaciones diferentes este plato donde el bonito es el protagonista, mucho más que la patata.

El origen del marmitako, en su restaurante de Hondarribia, lo han sacado del recetario tradicional, un plato que como nos comenta Gorka: “se suele comer tanto en el barco como en las casas de los pescadores.”

Es una caldereta que se prepara con patata a la que se añade el pescado que se tiene en temporada”.

Pero en el restaurante Alameda tienen un pequeño truco, según nos reconoce el chef: “nosotros le añadimos algo de crustáceo, el que encontremos en el mercado: berberechos, mejillones, almejas... así el guiso tiene más potencia y queda mucho más rico y untuoso”.

Lo cierto es que es uno de los mejores de España.

Mirasoroeta Kalea 1.
Hondarribia, Gipuzkoa.
Teléfono: 943 642 789
restaurantealameda.net



El chef Gorka Txaparregi

Patatas a la riojana: sabor a pueblo

Si hay un guiso que encarna la sencillez y el sabor, es sin duda las patatas a la riojana. Procedente de La Rioja, este plato rinde homenaje a la cocina rural. El secreto está en la calidad de sus ingredientes: patatas rotas (no cortadas) para liberar el almidón y espesar el caldo, chorizo riojano, pimiento choricero y ajo. El resultado es una sinfonía de sabores ahumados y terrosos que abrazan el paladar. Cada cucharada transporta a los inviernos fríos y a las casas de piedra donde se guisaba lento y sin prisas.



Nuestras patatas a la riojana favoritas:

Echaurren ❀❀ • Ezcaray, La Rioja

Por supuesto había que destacar las del restaurante de Francis Paniego y su familia, Echaurren (2* Michelin y 3 Soles Repsol). Una receta tradicional que siguen cocinando desde que las hiciera su madre Marisa. Francis Paniego nos explica: “hay un gran debate en la región de que si las patatas a la riojana son solamente patatas y chorizo o algo más. Nosotros a la receta le añadimos un poco de costilla de cordero, rehogada, que creo que le dan un sabor más potente y que saben mucho más ricas”. Francis nos explica: “no hay mucha documentación sobre el origen

de este plato, aunque tiene toda la pinta la explicación de que puede ser una versión del mítico marmitako, cambiando un producto como el bonito por otro como el chorizo”. Lo cierto es que es un guiso sencillo pero inolvidable

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

Patatas con setas: el bosque en el plato

Durante la temporada de otoño, las patatas con setas son un guiso imprescindible en muchas regiones de España, especialmente en Cataluña y Castilla. Las setas, recién recolectadas, se guisan con patatas, ajo, cebolla y un toque de pimentón o laurel. El aroma terroso de las setas impregna el guiso, creando un plato reconfortante y lleno de matices del bosque.



Nuestras patatas con níscalos favoritas:



La Lobita ❀ • Navaleno, Soria

Aunque en estos momentos no lo tienen en carta, las patatas con níscalos han sido uno de los platos de este restaurante soriano (1* Michelin y 2 Soles Repsol) que más han triunfado. La Lobita es un “templo micológico” y la chef Elena Lucas (3ª generación de familia de cocineros) entiende y cocina setas como pocos.

Av. de la Constitución, 54.
Navaleno, Soria
Teléfono: 975 374 368
www.lalobita.es

Patatas con costillas: el abrazo castellano

En Castilla y León, los inviernos se combaten con contundencia. Las patatas con costillas de cerdo son una de esas recetas que resucitan el espíritu. Las costillas se doran lentamente, liberando sus jugos en el sofrito de ajo, cebolla y pimiento, antes de recibir el baño de patatas y caldo. El resultado es un guiso robusto, de esos que calientan el alma desde la primera cucharada, evocando comidas familiares y largas sobremesas junto a la chimenea.





Guiso de patatas con pulpo: Galicia en estado puro

En Galicia, tierra de marineros y grandes comilonas, el guiso de patatas con pulpo es un manjar que honra los sabores del Atlántico. El pulpo se cuece hasta alcanzar la textura perfecta, luego se trocea y se guisa con patatas, pimentón, laurel y un generoso chorro de aceite de oliva virgen extra. El resultado es un guiso sabroso y ligeramente picante que fusiona mar y campo en cada cucharada.



Patatas en caldereta: la pasión extremeña

Extremadura, tierra de pastores, ha convertido las calderetas en una tradición. Las patatas en caldereta con cordero o cabrito son una celebración de la carne y los sabores de la dehesa. A fuego lento, la carne se guisa con patatas, pimiento, cebolla y especias, creando un plato que refleja el paisaje áspero y bello de esta región. Es un guiso para disfrutar con tiempo, en compañía y con buen pan para mojar.

Patatas con almejas: mar y tierra en armonía

En Asturias y Cantabria, las patatas con almejas son un clásico que combina el sabor de la tierra con el del mar. Las almejas se cocinan con un sofrito de ajo, cebolla y perejil, y se añaden a las patatas guisadas en un caldo ligero. El resultado es un plato elegante pero sencillo, donde las almejas aportan un sabor salino que se equilibra con la cremosidad de las patatas.



Patatas a la importancia: oro en la cocina

Originarias de Castilla y León, las patatas a la importancia llevan el humilde tubérculo a otro nivel. Las patatas se rebozan en harina y huevo, se frien y luego se guisan en un caldo con ajo, cebolla y vino blanco. Es un plato que convierte un ingrediente básico en una auténtica delicatessen, perfecta para ocasiones especiales o como homenaje a la cocina de siempre.



Papas con choco: sabor andaluz

En Andalucía, especialmente en Huelva y Cádiz, las papas con choco (sepia) son un plato marinero que refleja la esencia de la costa. La sepia se guisa con patatas, tomate, pimiento y especias, resultando en un guiso sabroso y con textura melosa. Es una receta sencilla pero llena de sabor, que conecta el paladar con la tradición pesquera andaluza.

Patatas revolconas: el tesoro de Ávila

Las patatas revolconas, típicas de Ávila, Salamanca y otras zonas de Castilla, son una receta humilde pero deliciosa. Las patatas se cuecen y luego se machacan con pimentón, ajo y se sirven con torreznos crujientes. El resultado es un puré sabroso con un toque ahumado, que se sirve caliente como tapa o plato principal.



¿DÓNDE COMEN

los chefs?

Las recomendaciones de Óscar Velasco

*Restaurante Velasco Abellà.
1* Michelin y 1 Sol en la Guía Repsol*

Óscar Velasco es sinónimo de excelencia gastronómica. Más de 20 años de una reconocida experiencia en los fogones con una laureada trayectoria de más de 20 años en los mejores restaurantes. Ahora disfruta, junto a su mujer, de su proyecto personal: VelascoAbellà, con el que acaban de conseguir su primera Estrella Michelin.

Óscar ha trabajado en los mejores restaurantes y junto a los profesionales de más alto nivel de España y Francia, como Santi Santamaría o Martín Berasategui en restaurantes tan emblemáticos como Lasarte, Zalacaín, el Racó de Can Fabes o Sant Celoni, donde consiguió 2* Michelin y 3 Soles Repsol, y entre otros reconocimientos, consiguió en 2007 el de Mejor Jefe de Cocina en los Premios Nacionales de Gastronomía.

En 2023 inicia su propio proyecto, VelascoAbellà, junto a su socia y compañera de vida, la chef repostera Montse Abellà, con el que acaban de conseguir su primera Estrella Michelin. Un premio que reconoce la labor de esta pareja de profesionales que continúan cautivando los paladares de todo el mundo con sus excepcionales platos, en los que el producto es el máximo protagonista. Óscar Velasco nos recomienda sus restaurantes favoritos:

VELASCO
ABELLÀ

Un restaurante de BARRA:

Coalla Madrid

“Aunque no es un restaurante al “uso” la barra de Coalla es perfecta para picar algo y si te gusta el vino, es el sitio perfecto para quedarte a vivir. En esta tienda gourmet encuentras el mejor producto y tiene una carta de vinos impresionante a precios casi de distribuidor.”



COALLA

Serrano, 203, Madrid.
Teléfono: 911 083 144
www.coallagourmet.com/es/c/21-coalla-tienda-vinos-madrid



Un restaurante con estrella MICHELIN:

Desde 1911 Madrid

“Sin ninguna duda me quedo con Desde 1911, el restaurante del grupo Pescadería Coruñesas. Me gusta su cocina, el servicio y el producto son inmejorables. Además, al frente está Abel Valverde con el que he compartido muchos años de trabajo en Sant Celoni.”



DESDE 1911

1* Michelin

Vivero, 3, Madrid.
Teléfono: 915 457 286
www.desde1911.es





**Un restaurante
para ir en FAMILIA:**
Las Cumbres
Madrid

“ Me gusta ir a Las Cumbres, son vecinos nuestros, se come fenomenal y el trato es fantástico. Me encanta porque te hacen sentir bien. Es una taberna que se popularizó en los años 70 y en el que siguen el proyecto familiar de la fundadora doña Alicia. Ahora su nieto es el que dirige el restaurante.”



Alberto de Alcocer, 32, Madrid.
Teléfono: 914 316 822
www.tabernalascumbres.com



**Un restaurante
para ir con
EXTRANJEROS:**

**García de
la Navarra**
Madrid

“ Cualquiera de los que ya te he señalado podría servir para ir con extranjeros, pero por decirte otro que nunca falla, al que he ido y he enviado algunos amigos o cocineros de fuera, es el restaurante García de la Navarra, se come de cine (tienen productos de la huerta exquisitos) y la oferta de vinos es espectacular. Al frente del negocio los hermanos Luis y Pedro, uno en cocina y otro en sala haciendo las delicias de los comensales.”



Montalvám, 3, Madrid
Teléfono: 915 23 36 47
www.garciadelanavarra.com



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

“ Rocacho, en mi opinión, trabaja con una de las mejores carnes de todo el país, las de El Capricho. Un asador moderno, tanto en fondo como en forma, en el que la parrilla de carbón de encina es la gran protagonista.”



ROCACHO
BRASAS & BAR

Padre Damián, 38, Madrid
Teléfono: 914 219.770
www.rocacho.com



**Un restaurante
para comer
PESCADO:**

O'Grelo
Madrid

“ Me encanta ir a O'Grelo, uno de los restaurantes referentes de la cocina gallega en Madrid, tanto por la calidad del producto como por la tradición en las recetas. Hace más de 30 años que vinieron de Galicia y continúan con las nuevas generaciones. El producto es impresionante y lo tratan con mucho mimo y delicadeza.”



Ogrelo

Menorca, 39, Madrid
Teléfono: 914 097 204
www.restauranteogrelo.com



FERIAS Y CONGRESOS

hemos estado en...



Gala MICHELIN

2025

La noche de las estrellas Michelin se erige como el evento cumbre de la gastronomía española. Un escenario donde los chefs más destacados del panorama nacional se encuentran para disfrutar de una ceremonia cargada de emoción, excelencia culinaria y reconocimiento.

Este año, la ciudad de Murcia ha sido la anfitriona, marcando un hito histórico al albergar por primera vez esta gala tan prestigiosa. Murcia, con su encanto mediterráneo, sus playas, su riqueza natural y la calidez de su gente, se presentaba bajo la marca **1.001 Sabores-Región de Murcia**, potenciando su identidad como destino culinario único. Además de celebrar a los nuevos laureados, la gala tuvo como objetivo resaltar la riqueza gastronómica de esta comunidad autónoma.

La gala de presentación de la Guía Michelin 2025 arrancó con un emotivo gesto de solidaridad encabezado por tres de los nombres más destacados de la gastronomía valenciana: Begoña Rodrigo, Ricard Camarena y Quique Dacosta anunciaron la iniciativa «Desde Valencia para Valencia», un evento solidario que reunió a cocineros de todo el mundo el 13 de diciembre.



15 restaurantes con 3 estrellas Michelin a los que se une el restaurante Casa Marcial.

Los nuevos 3 estrellas Michelin Nacho y Esther Manzano y el hijo de Esther Chus Sánchez con Gastroplanet.

A la izquierda: Camarena, Begoña Rodrigo y Dacosta presentaron «Desde Valencia para Valencia».



Ya es famoso el selfie de Quique Dacosta con los triestrellados.



Pedro Subijana, premio chef mentor, y Diego Guerrero, nueva estrella verde para Dstage (Madrid)

Premios Especiales de la Guía Michelin 2025

Este es uno de los momentos esperados en la gala, la entrega de los Premios Especiales, que reconocen el trabajo de figuras clave en la gastronomía. Este año, Cristina Díaz, del restaurante Maralba (2* Michelin) en Almansa, recibió el premio a la mejor sala. El galardón al mejor sumiller fue otorgado a José Luis Paniagua, quien lidera la bodega de Atrio en Cáceres (3* Michelin). Carlos Casillas, de Barro en Ávila, fue distinguido como joven chef, mientras que el premio al chef mentor recayó en el legendario Pedro Subijana, del icónico Akelarre en Donostia (3* Michelin).

Estrellas Verdes: la apuesta sostenible

La Guía Michelin reforzó su compromiso con la sostenibilidad al sumar nueve nuevos establecimientos a su exclusiva lista de Estrellas Verdes, alcanzando un total de 57 en España. Estos restaurantes se destacan por su enfoque en prácticas respetuosas con el medio ambiente, como el uso de ingredientes locales y orgánicos, la reducción del desperdicio alimentario y la eficiencia energética.

Puede consultar la lista completa de ganadores aquí:

www.guide.michelin.com



Novedades de la Guía Michelin España 2025

NUEVAS ESTRELLAS:

3 ESTRELLAS MICHELIN:

1 restaurante:
Casa Marcial (Arriondas, Asturias).

2 ESTRELLAS MICHELIN:

3 restaurantes:
Levante (Chiclana de la Frontera, Cádiz)
Lú Cocina y Alma (Jerez de la Frontera, Cádiz)
Retiro Da Costiña (Santa Comba, Galicia)

1 ESTRELLA MICHELIN:

32 restaurantes:
Zona Norte:
Ama (Tolosa, Guipúzcoa)
iBAi de Paulo Airaud (Donostia, Guipúzcoa)
Ricardo Temiño (Burgos, Castilla y León)
Simpár (Santiago de Compostela, Galicia)

Cataluña y Aragón:
Ansils (Anciles, Huesca)
Casa Arcas (Villanova, Huesca)
Casa Nova (Sant Martí Sarroca, Barcelona)
Cítricos del Tancat (Alcanar, Tarragona)
Divinum (Girona, Girona)
Esperit Roca (Sant Julià de Ramis, Girona)
Pescadería (Barcelona, Barcelona)
La Era de los Nogales (Sardas, Huesca)
Mae Barcelona (Barcelona, Barcelona)
Pródiqi (Barcelona, Barcelona)
Teatro Cocina & Bar (Barcelona, Barcelona)
Voramar (Portbou, Girona)

Zona Centro:
Restaurante Casas Colgadas (Cuenca, Castilla-La Mancha)
Chispa Bistró (Madrid, Comunidad de Madrid)
Epílogo (Tomelloso, Castilla-La Mancha)
Goño (Madrid, Comunidad de Madrid)
La Casa de Manolo Franco (Valdemorillo, Comunidad de Madrid)
Pabú (Madrid, Comunidad de Madrid)
Sen Omakase (Madrid, Comunidad de Madrid)
VelascoAbellá (Madrid, Comunidad de Madrid)

Levante y Sur:
Blossom (Málaga, Andalucía)
Frasas (Murcia, Región de Murcia)
Mesón Sabor Andaluz (Alcalá del Valle, Cádiz)
Origen (Carcaixent, Comunidad Valenciana)

Canarias:
Donaire (Adeje, Tenerife)
Il Bocconcino de Royal Hideaway (Adeje, Tenerife)
Kamez (Playa Blanca, Lanzarote)
Muxgo (Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria)

FERIAS Y CONGRESOS

hemos estado en...



MADRID FUSIÓN

Dreams

2 de diciembre. Toledo

Dreams Raíz Culinaria, el espacio creado en *Madrid Fusión 2024* para mirar al futuro de la alimentación desde la ciencia y el ecosistema *foodtech*, salió de la cumbre gastronómica por primera vez y se trasladó a Toledo.

Una jornada con ponencias, mesas redondas y talleres que se desarrollaron durante todo un día, en el Círculo del Arte, ubicado en la antigua iglesia de San Vicente de la capital castellano-manchega.

En esta jornada, organizada por Vocento Gastronomía y la Consejería de Economía, Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha y que llevó como título "El futuro de la alimentación y de los territorios gastronómicos", se habló del conocimiento del producto como herramienta de creatividad y del futuro del aprendizaje gastronómico, de los límites del I+D con producto local en la

alta cocina o de la alianza entre la comida y la salud de las personas. También se sacó a debate la eficiencia energética en el mundo de la gastronomía, de cómo la inteligencia artificial ayuda ya en la comercialización de los quesos españoles o de la hiperespecialización en los destinos gastronómicos verdes. También se abordaron temas como la modernización y dignificación del oficio del agricultor o del futuro del enogastroturismo.

Entre los ponentes, muchos cocineros como Xoxé Cannas (Rest. Pepe Vieira** Pontevedra), Javier Sanz (Oba* Casas Ibañez, Albacete), Ignacio Echapresto (Venta Monclavillo**, Daroca de Rioja, La Rioja), Iván Cerdeño (El Cigarral*, Toledo), el director de Food Idea Lab, David Chamorro o el cocinero chileno Francisco Cárdenas, jefe de cocina del Restaurante Kadeau** (Copenhague, Dinamarca). La sesión de la tarde fue presentada y moderada por nuestro director Alberto Granados.

El chef toledano Iván Cerdeño fue uno de los ponentes del congreso.

www.madridfusion.net



Pudissequi ra consequisque comis sincipsunte com voluptaepero mi, sequasin nemporumquae voluptate.

MADRID FUSIÓN
ALIMENTOS DE ESPAÑA

Revolucionarios

Del 27 al 29 de Enero. Madrid

Madrid Fusión Alimentos de España ha cerrado en 2025 su edición más exitosa con la participación de 1.874 congresistas, 26.104 visitantes de 63 países y 232 empresas expositoras, más importante de su historia.

Esta edición de Madrid Fusión, que llevaba el nombre de "Revolucionarios", no solo ha reconocido a una generación que revolucionó y sigue revolucionando la cocina, sino que ha sido escaparate para las nuevas revoluciones en marcha.

Por un lado, la inteligencia artificial ha sido presentada como una herramienta clave para diseñar alimentos, cartas y menús, optimizar sistemas productivos y gestionar restaurantes. Por otro, la gran revolución del desperdicio cero (zero waste) ha ocupado un lugar central en las ponencias de muchos protagonistas del congreso. Si la gastronomía ha de contribuir de alguna forma a la mejora de la sociedad y a la salud del planeta, resulta obvio que sus líderes están comprometidos con ello, ya sea desde la innovación en la producción y el uso de nuevos ingredientes o desde la revalorización de la tradición y los conocimientos que dan forma a los sabores del pasado.

La 23 edición de *Madrid Fusión* ha rendido tributo a los cocineros crecidos en las corrientes abiertas por la revolución culinaria alumbrada hace al menos treinta años en España y ha destacado principalmente por la calidad de los contenidos en sus seis escenarios, abarrotados en la mayoría de las ponencias y mesas redondas (cerca de 200), que han funcionado simultáneamente durante tres días. Nuestro director, Alberto Granados, actuó como presentador en el escenario polivalente y fue el encargado de amenizar uno de los concursos más importantes: el de la mejor croqueta de jamón ibérico del mundo

www.madridfusion.net

**FINAL CAMPEONATO
DE SUMILLERS DE ANDALUCÍA**

Mejor Sumiller del Año 2025

El Teatro España, en La Palma del Condado (Huelva), ha sido el escenario elegido por la **Federación Andaluza de Sumilleres** para seleccionar al **Mejor Sumiller del Año**. Un concurso con el que se pretende poner en valor las bodegas y profesionales del mundo del vino de Andalucía.

Catorce sumilleres fueron seleccionados para participar en las semifinales previas a la gran final, celebrada en el Teatro España, a la que solo lograron llegar tres finalistas: Mara de Miguel, Miguel Villanueva y Fátima Villanueva.

El certamen se consolida como una plataforma clave para los bodegueros del Condado, quienes encuentran en él una oportunidad para dar a conocer la riqueza vinícola de la región. Unos llamativos trofeos con forma de sacacorchos

serían los premios que aguardaban a los participantes.

**UN CONCURSO DE ALTO NIVEL
Y UNA FORMACIÓN DE EXCELENCIA**

Rafael Bellido, presidente de la Unión Española de Sumilleres (UES) y de la Federación Andaluza de Asociaciones de Sumilleres (FAAS), sería el encargado de dar la bienvenida y de seguir de cerca todas las pruebas que tuvieron que superar los sumilleres andaluces.

Galardón de los premios al Mejor Sumiller de Andalucía 2025.



Premiados:
Fátima Villanueva (Sevilla. 2do puesto), Miguel Villanueva (Málaga. Ganador del certámen), el presidente de la UES Rafael Bellido y Mara de Miguel (Córdoba. 3er puesto).



Los catorce sumilleres finalistas en el escenario del Teatro España.

Según Bellido: *“El concurso estuvo bastante reñido, con un nivel altísimo. Hay que tener en cuenta que, de los tres finalistas, dos ya habían logrado el título en ediciones anteriores: Miguel Villanueva, de Málaga, ganador en 2024, y Mara de Miguel, de Córdoba, quien lo obtuvo previamente. Ambos cuentan con el diploma de la Asociación Internacional de Sumilleres (ASI). Ahora, el 10 de marzo, se volverá a otorgar en España esta certificación internacional, en una prueba que se realiza simultáneamente en todo el mundo. Se trata de una gran herramienta formativa que impulsa a los profesionales a seguir mejorando”.*

Bellido añadió: *“Hemos incluido más pruebas que las que suelen realizarse en el certamen de Mejor Sumiller de España, con el objetivo de que nuestros concursantes estén mejor preparados y cuenten con más oportunidades. La competición nacional tiene un nivel muy alto, por lo que buscamos que nuestros sumilleres lleguen con una sólida formación. Este certamen no solo promueve la excelencia en la sumillería, sino que también refuerza la conexión de Huelva con el sector vitivinícola”,* concluyó.



**UN PASO CLAVE HACIA EL MEJOR
SUMILLER DE ESPAÑA 2025**

El concurso, organizado por la Federación Andaluza de Asociaciones de Sumilleres (FAAS), sirve como fase clasificatoria para el certamen nacional de mejor sumiller de España 2025, que se celebrará el 10 de abril en el Salón Gourmets de Madrid. Además de las pruebas escritas, en las que los participantes demostraron su conocimiento teórico, el certamen incluyó pruebas prácticas.

PREMIADOS:

- 1º Miguel Villanueva.
- 2º Fátima Villanueva.
- 3º Mara de Miguel.

**JURADO DEL
CONCURSO:**

Rafael de Rojas (ALC Cultura Gastronómica), Alberto Granados (Director de Gastroplanet), Luis Marquín (Gurmé de ABC Andalucía), Vicente Pérez, presidente D.O. Condado de Huelva, y el secretario Antonio Izquierdo. Asimismo, participaron en el jurado desde el escenario del Teatro España la alcaldesa Rocío Moreno, miembros de las Academias de Gastronomía de Andalucía y Huelva y el presidente de la Asociación de Amigos del Vino de Huelva, Manuel Astasio.

Enhorabuena a todos los miembros de la Academia Andaluza y de Huelva por su hospitalidad y por hacer nuestro trabajo mucho más cómodo.

Miguel Villanueva. El reconocimiento destaca el talento y la dedicación de Villanueva, quien ya había logrado el título en 2024, sobresaliendo nuevamente este año entre los 14 sumilleres andaluces participantes.



La sumiller sevillana Fátima Villanueva galardonada con el sacacorchos de Plata.

Bodegas

bodegas
ENATE
D.O. Somontano



Arte y vino en el corazón del Somontano

ENATE es mucho más que una bodega. Es un espacio donde el más moderno diseño y la tecnología se entrelazan con un escrupuloso respeto a la tradición vitivinícola para crear vinos de una calidad excepcional, con un sello inconfundible.

Desde sus inicios, ENATE ha entendido que el vino es una expresión cultural, una forma de arte que, al igual que la pintura o la escultura, requiere sensibilidad, técnica y pasión. Bajo esta filosofía, la bodega ha construido una identidad propia, en la que cada etiqueta es una obra de arte y cada botella, una experiencia sensorial irrepetible.



Cada uno de los vinos está asociado a un pintor de reconocido prestigio, figurando en la etiqueta una obra de su autoría realizada para la bodega.

Un viñedo con alma y raíces

La historia de ENATE está profundamente vinculada a su territorio. Su nombre proviene de un pequeño municipio en la comarca del Somontano, Huesca, donde sus viñedos se benefician de un entorno privilegiado. Con suelos calizos, pedregosos y una pluviometría moderada, esta región ofrece condiciones únicas para el cultivo de la vid. Además, la marcada amplitud térmica entre el día y la noche favorece una maduración lenta y equilibrada de las uvas, dotándolas de una expresión aromática y estructural excepcional.

En sus 600 hectáreas de viñedo, ENATE cultiva seis variedades de uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah en tintos, y Chardonnay y Gewürztraminer en blancos. Entre sus parcelas más emblemáticas destaca la famosa "234", cuna de su Chardonnay más reconocido *ENATE Chardonnay-234*, donde la viticultura de precisión garantiza la mejor expresión de cada varietal. Vinos que se elaboran bajo la Denominación de Origen Protegida Somontano.



La relación entre ENATE y el arte se materializa en su Sala de Arte, donde más de 400 obras originales conforman una de las colecciones privadas más importantes de España. Además, la bodega impulsa el Premio de Arte ENATE, que desde 1997 apoya la trayectoria de artistas emergentes y consagrados, y otorga diferentes premios en espacios como las ferias internacionales *Estampa* o *Arco Madrid*.

Compromiso con la sostenibilidad y la comunidad

Más allá de la excelencia vinícola y su mecenazgo artístico, ENATE mantiene un firme compromiso con la responsabilidad social. La bodega desarrolla proyectos solidarios como su "Rosado Solidario", cuyas ventas apoyan iniciativas como Believe in Art, Reforesta y World Central Kitchen. Además, colabora con entidades como Rotary Club, ATADES y Valentia, promoviendo el impacto positivo en la comunidad.

En el ámbito medioambiental, ENATE apuesta por una viticultura sostenible y de baja intervención, aplicando técnicas que garantizan la sostenibilidad de sus viñedos. Su filosofía se traduce en vinos de gran autenticidad, que reflejan con pureza la riqueza del Somontano.

Un legado en constante evolución

Con más de tres décadas de historia, ENATE sigue consolidándose como un referente del vino español. Sus vinos han conquistado los paladares de más de 40 países, llevando consigo no solo el alma del Somontano, sino también la esencia de su visión artística y cultural. ENATE no es solo una bodega; es un viaje sensorial donde el arte y el vino dialogan en perfecta armonía, creando una experiencia que trasciende el tiempo y el espacio.

Bodega y museo: el arte del vino y el vino del arte

Si bien ENATE ha consolidado su prestigio en la enología, su apuesta por el arte contemporáneo la ha convertido en un referente cultural. Desde 1992, cada uno de sus vinos está vinculado a un artista de renombre, quien crea una obra exclusiva para la etiqueta. Figuras como Antonio Saura, Antoni Tàpies, Eduardo Chillida y Rafael Canogar han plasmado su genio en estas botellas, convirtiéndolas en auténticas piezas de colección.



Enoturismo

Decenas de razones para visitar la bodega y el entorno.
Una experiencia para cada deseo.

El arte del vino

Visita a la bodega, cata de tres vinos e interpretación de la Sala de Arte.



El Bosque de Hierro

Cata en la escultura El Bosque de Hierro junto al viñedo, visita a la bodega, interpretación de la Sala de Arte, cata de tres vinos y aperitivo con jamón ibérico.

Cata maridaje. Los esenciales de ENATE

El primer sábado de cada mes, cata de vinos premium maridados con un propuesta gastronómica exclusiva en cada experiencia: jamón ibérico, quesos manchegos y locales, turrónes... Además, incluye visita a la bodega e interpretación de la Sala de Arte.

Cata monovarietales de ENATE

Visita a la bodega, interpretación de la Sala de Arte, cata de la gama monovarietales (5 vinos) y aperitivo de jamón ibérico.

Tardeo en ENATE:

Picoteo en el winebar "Las Artes", una selección de sus vinos maridados con platos seleccionados en la carta, visita a la bodega e interpretación de la Sala de Arte.

Cata de UNO's

Visita a la bodega, interpretación de la Sala de Arte, cata de una selección de ENATE UNO y otros vinos exclusivos de ENATE con un aperitivo de jamón ibérico y queso.

Panorámica entre viñedos

Visita la bodega con cata de un vino, interpretación de la Sala de Arte y barbacoa en el merendero del Valle de Enate, con el viñedo a nuestros pies y vistas al Pirineo.

Wine bar

Su wine bar - mirador **Las Artes**, es perfecto para contemplar los viñedos y montes del Somontano mientras disfrutas de sus vinos por copas o botellas, acompañados de una seleccionada carta de productos gourmet y km. 0.



ENATE Rosado:

En representación de sus vinos jóvenes, que se ha mantenido fiel a su estilo en sus más de 30 años de elaboración, sin desviar su atención de un rosado con cuerpo y de intensa tonalidad.

ENATE Uno Chardonnay:

El vino más **top** de la bodega. Un vino que solo puede hacerse en añadas excepcionales.

ENATE Chardonnay fermentado en barrica:

Destaca entre los mejores blancos de España. Derrocha equilibrio entre la fruta y la crianza en barrica de roble sobre sus propias lías. La etiqueta es obra del genial Antonio Saura.



ENATE Cabernet-Cabernet

ENATE Merlot-Merlot

ENATE Syrah-Shiraz

ENATE Varietales

Los 4 monovarietales. Esta es una gama premium y hace un par de meses renovó su imagen por una más sofisticada, con numeración de botella.

Selección de vinos

BODEGA ENATE. Avenida de Las Artes, 1. Salas Bajas, Huesca. Teléfono: 974 302 580. www.enate.es



Sumilleres

AL DETALLE

María José Jurado

Bodegas Jorge Ordóñez



“Un vino que se expresa por sí solo”



María José Jurado es una de nuestras somilleres más conocidas. En la actualidad trabaja como delegada de la zona centro de las bodegas Jorge Ordóñez, el antiguo propietario de Numanthia, quien tras su venta decidió fundar este grupo con bodegas en Málaga, Rueda, Rías Baixas, Valdeorras y, sobre todo, en Toro.

María José nos cuenta como empezó en la sumillería: *“Yo llegué a Madrid desde un pueblo de Córdoba con la intención de ser periodista. Empecé a trabajar en hostelería para ganar algo de dinero, pero tuve la suerte de entrar en una gran restaurante como era Cabo Mayor y allí pude empaparme de este mundo tan fascinante que es el vino y las bodegas”*.

María José ha pasado por grandes casas como Puerta 57, Piñera, Asgaya e incluso trabajó como sumiller un año en Oxford. Casas importantes que la situaron dentro del mundo del vino. En 2019 cambió la sumillería de restaurantes por la de las bodegas.

EL VINO ELEGIDO...

María José Jurado nos explica por qué ha elegido Vatan: *“De la gran variedad de vinos que tenemos en nuestro grupo, he elegido Vatan 2021. La D.O. Toro está muy representada en nuestra bodega, y este vino es una de las joyas del grupo. Elaborado con tinta de toro, proveniente de los viñedos más antiguos, plantados en los años 60 en terrenos arcillosos y arenosos con muy baja producción. Madura entre 20 y 22 meses de barrica de roble francés, un vino que se expresa por sí solo”*.

Vatan 2021

Bodega: Vatan. Grupo Jorge Ordóñez.
Tipo: Tinto.
Uva: Tinta de Toro.
Origen: D.O. Toro.

GRUPO JORGE ORDOÑEZ

Julio Romero De Torres, 12
29700 Vélez. Málaga
Teléfono: 952 504 706
www.jorgeordonez.es

Luis García de la Navarra

Vinoteca García de la Navarra



Luis García de la Navarra es, sin duda, un personaje singular en el panorama gastronómico madrileño. Quienes frecuentamos con asiduidad la vinoteca García de la Navarra, sabemos bien de su pasión y dedicación. Allí, junto a su hermano Pedro en la cocina, llevan desde 2011 poniendo en valor la gastronomía española. Sus guisos, sus verduras, su pisto... y, por supuesto, su cuidada selección de vinos semanales. Si eres de los que disfrutan descubriendo novedades y referencias singulares, este es tu lugar. Luis inició su trayectoria en 1994 en el restaurante Aldaba. Años más tarde, junto a su hermano, fundó García de la Navarra. Se define a sí mismo como *“un camarero de vinos que intenta hacer feliz con la mejor medicina para la mente del ser humano: el vino”*.

EL VINO ELEGIDO...

“Voy a destacar un tinto que recientemente me está dando mucha satisfacción en las mesas, +Altitud 2021. Un vino que elabora Aurelio García a partir de 62 micro parcelas de la variedad garnacha, con pequeños porcentajes de esa riqueza varietal que se mantiene de 10% de blancos y tintos, en esos viñedos viejos de la zona de Gredos. Entre los municipios de Navatagordo y Burgondo (Ávila) pueblos de altura, con sus viñedos, (1000 m y 1100 m de altitud) con distintas exposiciones e interpretados con la delicadeza, respeto de un vino sensible, amable, de trago largo, que provoca y provoca seguir bebiendo. Un vino para momentos lúdicos con amigos y además una relación calidad/precio fantástica”.

+Altitud

Bodega: Alto Horizonte.
Tipo: Vino tinto
Uva: Garnacha
Origen: D.O. Sierra de Gredos. Vino de pueblo



“Un vino sensible, amable, de trago largo, que provoca y provoca seguir bebiendo.”

VINOTECA GARCÍA DE LA NAVARRA

Montalbán, 3. 28014 Madrid
Teléfono: 915 23 36 47
www.garciadelanavarra.com

Santi Carrillo



“He elegido este vino dulce, muy elegante, que expresa a la perfección la variedad.”



Santi Carrillo es uno de nuestros sumilleres con más proyección. Acaba de terminar una etapa importante de su carrera profesional (seis años), en uno de los restaurantes Michelin con más “arte”, y ahora está escuchando ofertas para encauzar nuevamente su profesión. La pasión por la hostelería y el vino le vienen de familia, ya que su padre era propietario de uno de esos míticos bares de Córdoba, donde trabajó desde muy niño. Y, según reconoce: *“He tenido la suerte de que mis padres me han educado en los mejores manteles, y el vino siempre ha estado presente en casa. Me he formado mucho a nivel profesional, y mi pasión por el vino me llevó incluso a montar una distribuidora. He colaborado con numerosos restaurantes con estrella Michelin para organizar sus cartas”.*

EL VINO ELEGIDO...

El propio Santi nos cuenta su elección: *“Es la saca de Bodegas La Inglesa de su Pedro Ximénez dulce 1973, una edición que salió hace unas semanas. Se han elaborado solo 100 medias botellas, y es la primera vez en la historia de este vino que se pone a la venta alguna botella. Habitualmente, son pocos los compañeros que eligen vinos dulces, pero yo siento verdadera pasión por ellos. Colaboro con esta bodega desde 2019, y he elegido este vino dulce, muy elegante, que expresa a la perfección la variedad. Todo un disfrute”.*

La Inglesa Pedro Ximénez 1973

Bodega: La Inglesa.
Tipo: Vino dulce.
Uva: Pedro Ximénez.



HAZ QUE TE VEAN y te conozcan

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



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

Visita nuestra web:
www.gastroplanet.es

Muestra lo mejor de ti

de nuestra BODEGA

Embárcate en un viaje sensorial con nosotros y conoce al detalle los vinos que han llegado hasta la redacción de GastroPlanet.

Te desvelamos los vinos que más nos han gustado y que tienen una personalidad especial.



El Pacto

VINTAE

Un blanco que procede de los viñedos de El Pacto. Según la bodega, es un vino que representa un compromiso con sus ancestros, con una generación que hace décadas preservó el precioso patrimonio vitícola en dos zonas de Rioja que son un punto de conexión con su origen: el Alto Najerilla y la Sonsierra. Un vino elaborado con Viura mayoritariamente, al que se suman cepas sueltas de Malvasía, Garnacha Blanca o Jaina, procedentes de viñedos viejos, con una edad media de alrededor de 60 años (plantados entre 1915 y 1974). La vendimia se realizó de manera manual el 7 y 8 de septiembre de 2022. Posteriormente, el vino ha reposado 12 meses en botella.

www.vinedoselpacto.com



Pruno 2022

BODEGA FINCA VILLACRECES

Pruno 2022 nace de Pinos Claros, un viñedo de la Finca Villacreces, que ofrece todo el potencial frutal de la Tinta Fina, cultivado de forma ecológica para preservar al máximo su esencia a orillas del Duero. La receta también incluye un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon y, este año, de Merlot. De este modo, Pruno mantiene el estilo que le ha llevado a ser uno de los vinos más reconocidos dentro y fuera de nuestras fronteras, aplaudido por The Wine Advocate, y refuerza su conocida versatilidad con el aporte de una nueva variedad. Por otro lado, su estética es un homenaje a las tres fases de la cata de los vinos (vista, olfato y gusto), representadas a través de ilustraciones florales y frutales que corresponden al propio Pruno, fruto del que toma su nombre.

www.villacreces.com



Gran Abandengo

BODEGAS DE PEREÑA

Elaborado exclusivamente con la uva autóctona Juan García, proveniente de viñas de más de 100 años que crecen en suelos de granito y pizarra a orillas del río Duero, lo que le aporta complejidad y profundidad. Se trata de un tinto con carácter, que destaca por su propio perfil de sabor y una marcada personalidad. A esto se suma un proceso de vinificación que combina técnicas tradicionales con un enfoque moderno, lo que garantiza que cada botella capture la esencia de sus uvas y el entorno en el que crecen. Se presenta bajo la Denominación de Origen Arribes, ubicada en la provincia de Salamanca, con características distintivas que reflejan tanto el entorno natural como la tradición vitivinícola de una región de impresionantes paisajes con terrazas y soleados viñedos, factores que contribuyen a la calidad de las uvas.

www.bodegasdeperena.com



vinos catados...



Larrosa Rosé 2024

BODEGA IZADI

El 14 de febrero es la fecha señalada para el lanzamiento al mercado año tras año de la nueva añada, en este caso, la de 2024. Bodegas Izadi apuesta cada año por seguir elaborando un vino rosado de calidad, con una selección de la variedad Garnacha y un minucioso trabajo en bodega para conseguir su atractivo color rosa.

Larrosa Rosé fue pionera y referente en la elaboración de rosados de estilo provenzal, que conjugan la finura y persistencia de los aromas florales y frescos con el cuidado en la selección de las viñas. El resultado es un vino rosado muy aromático, con un color atractivo, sutil y fresco.

La bodega ha seleccionado uvas de la variedad garnacha de más de 45 años, situadas a casi 790 metros de altitud, posiblemente uno de los viñedos más altos de la DOCa. La Rioja.

www.izadi.com



Pago La Pavina 2016

BODEGA ALTA PAVINA

Este es uno de los vinos más destacables de Bodegas Alta Pavina, un proyecto joven y valiente que apuesta por la adaptación de variedades foráneas en la Ribera del Duero. Se trata de un tinto con un coupage original de 80 % de Tempranillo y 20 % de Cabernet Sauvignon, con una crianza de 14 meses en roble francés y americano.

Se ha presentado al mercado en botella bordelesa y magnum, con el reconocimiento de la prestigiosa guía The Wine Advocate, de Robert Parker, donde ha obtenido una calificación de 90 puntos.

Un vino de color rojo intenso y buena capa, característica propia del Tempranillo que lo compone, junto con la intensidad del Cabernet. Presenta aromas a frutas negras muy intensos y concentrados, pero, a la vez, delicados. Es un vino muy goloso, con notas especiadas aportadas por la bodega de roble francés. Resulta complejo, con recuerdos característicos del Cabernet.

www.altapavina.com



Tempranillo Malbec 2019

BODEGA BOSQUE DE MATASNOS

La ya clásica etiqueta roja de Bosque de Matasnos. El Tempranillo-Malbec se ha convertido en un vino singular y diferente dentro de la Ribera del Duero, al estar compuesto por un 25 % de Malbec y un 75 % de Tempranillo. Ninguna otra bodega en la Ribera del Duero ha conseguido este blend o ensamblaje, pues la variedad Malbec raramente se cultiva en las tierras altas de la región, ya que su plantación es minoritaria debido a su dificultad de manejo.

Encontramos, por lo tanto, un vino singular desde el origen, desde la selección de los suelos en el Bosque, la cuidada selección en dos líneas de doble cinta, así como barricas francesas especialmente seleccionadas de 500 litros para aportar la crianza que requiera cada cosecha, ni más ni menos.

Se trata de una serie muy limitada a 10 000 botellas, un vino fino, elegante y que siempre llega al mercado con al menos cinco años de crianza total.

www.bosquedemasnos.es



Albariño Paloma

BODEGA PAZO DE RUBIANES

Un vino excepcional merecía un espacio exclusivo en esta sección. Este nuevo albariño es un homenaje de la bodega a una gran mujer, según nos explica Guillermo Hermo, CEO y enólogo de la bodega Pazo de Rubianes: *“Este vino es nuestro sincero agradecimiento a Paloma Rey Fernández-Latorre, señora de la Casa de Rubianes, quien fuera esposa de Gonzalo Ozores de Urcola, Marqués de Aranda y señor de la Casa de Rubianes. Juntos pusieron en marcha un proyecto único en España, del que ella se convirtió en su mayor valedora. Sin duda, fue el alma de su jardín histórico, gracias al compromiso que adquirió con tan magnífico patrimonio. En agradecimiento a Paloma, hemos logrado el vino más distinguido y singular de nuestra bodega. Es, en esencia, una combinación de exquisitez y elegancia en botella”.*

ELABORACIÓN:

Pazo de Rubianes rinde culto al nombre y obra de doña Paloma con un vino tan original como expresivo. Es el resultado de una crianza mixta que combina, por un lado, la evolución sobre sus propias lías durante un mínimo de seis meses y, por otro, el reposo de siete meses en ánforas de barro, siguiendo la tradición de los vinos mejores trabajados de la antigua Roma.

La combinación de ambos procesos eleva su elegancia hasta niveles de excelencia, gracias a los aportes aromáticos de la lía fina en conjunción con los de la microoxigenación que permite el material térreo. De este vino solamente se elaboran 900 botellas cada año.

www.pazoderubianes.com



Tipo: Vino blanco.
Uva: Albariño
Origen: Rías Baixas



Guillermo Hermo,
CEO y enólogo de la bodega
Pazo de Rubianes

CINCO ESTRELLAS
2024

DANA

Barras

La mejores barras de España
MAESTROS HOSTELEROS

Si acudimos a Valencia, no podemos olvidar el infierno vivido hace unos meses con la terrible DANA. El desastre dejó una cicatriz imborrable en la región y en sus habitantes, y aún hoy el dolor sigue latente en cada esquina. *No hemos querido pasar por alto el sufrimiento que siguen viviendo muchos hosteleros y chefs valencianos*, quienes, a pesar de la tragedia, intentan reconstruir sus vidas y sus negocios. Hoy vamos a conocer algunas de las barras más emblemáticas de Valencia, pero sin olvidarnos de aquellos que, día tras día, luchan contra la adversidad, en un escenario donde la normalidad aún parece un espejismo.



El hostelero Manuel Espinar Robles, vicepresidente y miembro del Comité Ejecutivo de Hostelería de España, representante de la Comisión de Turismo de la Cámara de Comercio.

Han pasado cuatro meses desde una de las catástrofes medioambientales más devastadoras de la historia reciente, que dejó más de 220 muertos y un número incalculable de pérdidas económicas y humanas. A pesar del tiempo que ha pasado, su magnitud aún se siente en las calles y en la mirada de quienes lo perdieron todo. Hemos recorrido los dos pueblos que más sufrieron las consecuencias de la DANA y del desbordamiento del barranco del Poyo, en la localidad de Chiva: Paiporta y Catarroja.

Nos recibe Manuel Espinar Robles, vicepresidente y miembro del Comité Ejecutivo de Hostelería de España, representante de la Comisión de Turismo de la Cámara de Comercio y, sobre todo, un hostelero que ha dedicado su vida al sector. Hoy es, además,



la voz de quienes siguen esperando las ayudas, de aquellos que intentan mantenerse en pie en medio de la incertidumbre. Manuel nos describe la situación con una mezcla de frustración y determinación: *"Tenemos 74 pueblos afectados y 62 polígonos. Date cuenta de que en muchas zonas aún no tienen ni luz. Cuando cae el sol, la gente se va a sus casas y casi no hay vida, ni ánimos para que los locales estén abiertos."*

Paseamos por Paiporta y la imagen es desoladora. Locales reducidos a escombros, paredes cubiertas de barro seco, estanterías vacías y puertas que, quizás, nunca volverán a abrirse. Manuel nos sigue poniendo al día: *"Otro gran problema ahora es que los empresarios no pueden financiarse. Muchos aún están pagando los créditos ICO que pidieron en la pandemia. Tiene que llegar el dinero del gobierno central y del autonómico, porque la mayoría no pueden acceder a ningún tipo de financiación. Alrededor de 300 empresas no volverán a abrir sus negocios y van a tirar la toalla"*.

Con Manuel Espinar visitamos uno de los bares que, contra todo pronóstico, ha logrado encender de nuevo sus luces en otra de las zonas más golpeadas: Catarroja. Allí nos espera Raúl Aliaga Sánchez, de Taberna Aliaga. Aunque su local ha vuelto a abrir, el peso de la tragedia aún se refleja en su rostro: *"Los primeros días fueron de puro pánico. Vimos cómo el agua se llevaba a la gente sin que nadie pudiera hacer nada. Imagínate... sin luz, sin baños, sin agua potable, sin comida. Aquí no llegó ayuda hasta pasados cinco días"*.

Raúl ha sido de los afortunados, si es que puede llamarse así. Con lo poco que tenía ahorrado, ha conseguido reabrir, pero el precio ha sido alto: *"He podido arreglar parte*

del local. Prácticamente todo es nuevo, el barro destruyó el mobiliario y todos los electrodomésticos. Aún me queda una parte sin reconstruir, pero sinceramente, no tengo fuerzas ni ánimo para hacerlo. Ahora solo quiero ver cómo evoluciona todo. Necesitamos tiempo para empezar a olvidar". A pesar de todo, Raúl ha encontrado apoyo en su equipo y en sus clientes. Su taberna se ha convertido en un refugio para el vecindario, un espacio donde las conversaciones reemplazan al silencio y donde, por momentos, es posible olvidar el desastre: *"Este bar ha sido la salvación de muchos vecinos. Primero, porque podían encontrar comida y bebida, pero sobre todo, porque aquí tenían con quién hablar. Hemos sido casi la medicina de muchos"*.

Han pasado varios meses, pero Raúl no puede evitar que las lágrimas se escapen al recordar aquellos días. Y eso que, comparado con otros, se siente un privilegiado.



Raúl Aliaga Sánchez y el equipo de Taberna Aliaga

Este es nuestro pequeño granito de arena para que la tragedia de la DANA no caiga en el olvido. Porque aún queda mucho por hacer, porque muchos siguen necesitando ayuda, y porque la única manera de devolver la normalidad a estas tierras es asegurarse de que nadie tenga que elegir entre rendirse o seguir luchando sin recursos.

"Comercio a punto de morir. Sin vida, sin luz, sin servicios... ¿Es esto lo que quieres para tu calle? Catarroja se apaga. SOS al comercio local."

Con alma de barrio

Bar Cassalla

Es el cuarto local en orden de apertura del Grupo Gastrodictos en Valencia, un bar de los de siempre, donde la brasa y la barra marcan el ritmo de cada comida. Un punto de encuentro entre amigos, con alma de barrio, brindando con una buena cerveza fría.

Ubicado frente al icónico Mercado de Abastos de Javier Goerlich, está concebido como un regreso a esos lugares donde siempre hemos sido felices: una mesa con buena compañía y platos que respetan la tradición sin perder la chispa. Propuestas como el tuétano, las vieiras o las flores de alcachofa conviven con opciones más contundentes, como las albóndigas de ibérico con tallarines de sepia.

En la terraza, con vistas al corazón comercial de la Valencia del siglo pasado, o en la barra, con una cassalleta en la mano, todo empieza igual: ¡una cassalleta... comencem!



BAR CASSALLA
Bon Orde, 19, Valencia
Teléfono: 960 835 223
www.barcassalla.es

Una taberna mediterránea

El Informal

Este es el segundo local del grupo Vadevo, y a pesar de no llevar mucho tiempo abiertos, su barra llama la atención por su producto seleccionado, donde destacan los mariscos frescos, ideales para acompañar con una buena cerveza fría.

En la carta encontramos platos más "informales" distinta a su otro restaurante, más clásico. Aquí hay platos de taberna para abrir boca como la ensaladilla rusa, la marinera o la sepia con mayonesa. Mucho *laterío* y esos mariscos donde no faltan los berberechos, el erizo o la gamba blanca.

Y para finalizar, solamente pescados: virrey, besugo o rodaballo.



EL INFORMAL
Plaça de Cánovas del Castillo, 12. Valencia
Teléfono: 622 036 413
www.grupovadebo.es

Una barra muy animada

Bar Ricardo

Desde sus inicios como bodega en 1947, y a lo largo de tres generaciones, han trabajado para ofrecer el mejor producto disponible en lonjas y mercados: pescados y mariscos frescos, destacando la gamba roja del Mediterráneo, carnes y productos de temporada como las setas, la flor de calabacín o la alcachofa, siendo este producto, cocinado en tempura y con huevo trufado y foie, un plato estrella durante su temporada.

Elaboran una gran variedad de tapas, las más demandadas: la ensaladilla, sepia con mayonesa, o sus famosas patatas bravas (consideradas entre las mejores de la ciudad) y varios platos clásicos valencianos. Todo acompañado de un buen vermut, cerveza Mahou bien tirada, o un amplio surtido de vinos, cavas y champagne.



BAR RICARDO
Doctor Zamenhof, 16, Valencia
Teléfono: 963 823 789
www.barricardo.com

Un ambiente acogedor y familiar

La Barra

Ubicado en el Ensanche de Valencia, Labarra es un referente de la cocina tradicional con alma de taberna. Su espaciosa barra de mármol exhibe mariscos frescos y carnes selectas, mientras que su comedor y terraza invitan a disfrutar de una experiencia auténtica y sin prisas.

Entre sus platos estrella destacan las alcachofas rebozadas, la berenjena a la cordobesa y los sepionets a la plancha, además de carnes gallegas y leonesas de gran calidad. Mención especial merecen sus platos de cuchara, como el cocido madrileño de los viernes, que los clientes habituales reservan con antelación. La cocina casera y sabrosa, junto con un ambiente acogedor y familiar, han convertido a Labarra en un punto de encuentro imprescindible en Valencia para los amantes de la buena mesa y de una buena caña en la barra



LA BARRA (Maestro Gozalbo)
Maestre Gozalbo, 12. Valencia
Teléfono: 963 224 525
www.facebook.com/labarramaestrogzalbo

cocteleros Y DESTILADOS

Si existe un cóctel que encarne el refinamiento absoluto, ese es el Dry Martini. Un trago de líneas puras, minimalista y sofisticado, que ha seducido a espías de ficción, estrellas de Hollywood y a los más grandes bebedores de la historia. Pero, ¿de dónde viene esta joya de la coctelería?

Dry martini

El Dry Martini no es solo un cóctel, es un símbolo de elegancia atemporal. Ha resistido modas y tendencias sin perder su estatus de clásico absoluto. Beber un Martini es rendir homenaje a la historia de la coctelería, a la perfección de la sencillez y a la seductora estética de un vaso helado con un líquido cristalino en su interior.

Como todo clásico, el Dry Martini tiene múltiples historias de origen, y cada una es más intrigante que la otra. En sus primeras versiones, el Martini no era tan "dry" como lo conocemos hoy: contenía más vermut, a menudo dulce, y se le añadían toques de licor de marrasquino o bitters. Pero con el tiempo, la tendencia giró hacia un cóctel más seco y puro. Fue en los años 20 y 30 cuando la receta comenzó a definirse con la proporción clásica: ginebra y vermut seco, con una aceituna o un twist de limón.

Winston Churchill, célebre amante del Martini, prefería su versión extrema: servía ginebra helada en un vaso y, en lugar de agregar vermut, simplemente lo miraba desde lejos.

Aunque si hubo un momento en que el Dry Martini alcanzó el estatus de ícono cultural, fue con James Bond. En 1953, Ian Fleming lo inmortalizó en Casino Royale con su famoso

"shaken, not stirred" (agitado, no mezclado), aunque los puristas de la coctelería siempre han debatido si esta es realmente la mejor forma de prepararlo. Tradicionalmente, un Martini se revuelve con hielo en un vaso mezclador para lograr una textura más sedosa y evitar una dilución excesiva.

También estrellas como Humphrey Bogart, Marlene Dietrich o Frank Sinatra hicieron del Martini su bebida insignia, reforzando su imagen de sofisticación y estilo.

EL ETERNO DEBATE: ¿GINEBRA O VODKA?

Aunque el Martini clásico se prepara con ginebra, el vodka comenzó a ganar terreno en el siglo XX, especialmente en Estados Unidos. El Vodka Martini se convirtió en una alternativa popular, más neutra en sabor y más accesible para los paladares modernos.

La receta clásica del Dry Martini:

INGREDIENTES:

60 ml de ginebra London Dry.

10 ml de vermut seco (o menos, si prefieres un estilo más seco aún).

Aceituna verde o twist de limón para decorar.

Hielo.

ELABORACIÓN:

Enfría una copa de Martini previamente en el congelador.

En un vaso mezclador con hielo, agrega la ginebra y el vermut seco.

Remueve con una cuchara de bar durante unos 20-30 segundos.

Cuela en la copa fría y decora con una aceituna o un twist de limón.

*Al final, como decía Luis Buñuel:
"Para disfrutar de un buen Dry Martini, hay que beberlo con los ojos cerrados y los labios entreabiertos, como besando a una mujer hermosa."*



Hotel con historia junto a la muralla de Ávila *La Casa del Presidente*

A los pies de la muralla de Ávila encontramos este hotel en lo que fuera la casa de descanso del expresidente Adolfo Suárez. Un hotel que destaca por su elegancia, su exclusividad y su imponente valor histórico.



La Casa del Presidente aún conserva la estructura del edificio original, construido en los años 70, respetando su esencia y su carácter. Entre sus estancias más emblemáticas se encuentra el despacho de Adolfo Suárez, prácticamente intacto. Un espacio con un gran peso histórico, ya que se cree que aquí se celebraron encuentros clave en la transición democrática española, incluyendo la reunión con Santiago Carrillo para la legalización del Partido Comunista.

Este proyecto es el sueño de Diego Ortega y su familia, quienes adquirieron la propiedad en los años 90 con el objetivo de conservar su legado. Vinculados al sector hotelero a través del grupo Fontecruz, decidieron transformar la casa en un exclusivo hotel boutique, preservando su esencia y dotándola de un confort excepcional.

Cualquiera de los espacios invitan al descanso y la tranquilidad. La terraza, con buen tiempo, es un auténtico oasis a pocos kilómetros de Madrid.



Con solo diez habitaciones, el hotel se mantiene en un formato íntimo y exclusivo. Dispone de dos habitaciones Deluxe, cinco Junior Suites y tres Suites, todas diseñadas para ofrecer una estancia de lujo sin perder la calidez de una casa privada. Los espacios han sido decorados con un equilibrio perfecto entre modernidad y tradición, combinando materiales nobles como la madera y la piedra con textiles suaves y una iluminación acogedora.

Uno de los mayores atractivos del hotel es su impresionante jardín, un refugio verde que ofrece un remanso de paz a pocos metros del casco histórico de la ciudad. Durante el verano, se convierte en el escenario perfecto para disfrutar de una velada al aire libre, donde el sonido del agua de la fuente y el perfume de las flores contribuyen a crear una atmósfera de serenidad absoluta. Además, La Casa del Presidente cuenta con un privilegio exclusivo: la única piscina de hotel dentro del recinto amurallado de Ávila.

A lo largo de los años, el hotel se ha consolidado como un destino para viajeros que buscan algo más que un simple alojamiento. Aquí, la historia y el descanso se fusionan en una propuesta única que invita a vivir Ávila desde un entorno de calma y sofisticación.



En el Desayuno en La Cocina encontrarás productos locales y naturales como el pan de "El Obrador de Abantos" de El Escorial, premio al mejor pan de Madrid de este año, que harán que disfrutes de un desayuno largo y de la tierra.

Gastronomía de hotel

Es todo un lujo poder disfrutar de uno de los vinos de la zona en su bodega subterránea o desayunar en la antigua cocina del expresidente Suárez. Un desayuno donde no faltan algunos de los productos locales, como su pan o queso, y huevos cocinados al momento en varios formatos, sin olvidarnos de que el restaurante del que todo el mundo habla, Caleña, pertenece al hotel.

La Casa del Presidente, a tan sólo una hora de Madrid, es un refugio ideal para aquellos que desean desconectar del bullicio de la ciudad sin renunciar al lujo y la comodidad.

HOTEL LA CASA DEL PRESIDENTE

Los Telares, 1, Ávila.
Teléfono: 920 236 902

www.lacasadelpresidente.es



Echaurren. Crónica y cocina de una familia

Francis Paniego
Dirección de Javi Antoja de la Rosa,
fotografías de Mikel Ponce y
coordinación editorial de Álex Cebrián.



Editorial: **Atelier Montagud (Montagud Editores)**
Año de edición: 2024 Encuadernación: 3 volúmenes en estuche.
Páginas: 656 páginas. Tapa dura (vol. 1 y 3) y blanda (vol. 2)
ISBN: 9788412555240

Echaurren es el hotel y restaurante más conocido de La Rioja y el domicilio de una de las familias que más han aportado a la gastronomía local y nacional. Ahora Francis Paniego nos muestra en varios tomos la historia de su familia. Esta es la primera obra de Atelier Montagud un nuevo y exclusivo sello editorial, en cuyas obras, singulares y rompedoras, la elegancia y la delicadeza cobran vida en negro sobre blanco. Mucho más allá de un libro, se compone de tres volúmenes, debidamente recogidos en un elegante estuche diseñado ex profeso para la ocasión. Cada una de sus casi 700 páginas ensalza los más de 125 años de Echaurren, testigo y hacedor del devenir culinario en España a lo largo de las décadas.

Los 3 tomos:

- 1) Echaurren Tradición. A través de 256 páginas, se presentan más de 50 recetas del veterano restaurante homónimo; todo un templo de la memoria culinaria con hechuras de excelencia. Éstas, además, cubren todo el espectro de su oferta: brillan aquí entrantes (celebérrimas croquetas incluidas), setas, guisos y platos de cuchara, pescados, carnes, vibrantes bocados casqueros —a la sazón, una de las especialidades de la casa—, y postres y helados de elaboración propia.
- 2) Historia o una crónica novelada de más de 125 años. Cuenta con 144 páginas estructuradas en capítulos y encuadernadas en tapa blanda para facilitar su lectura. Firma el brillante texto el periodista riojano Pablo García-Mancha, mientras que las bellísimas ilustraciones son de Luis Paniego.
- 3) El Portal del Echaurren. Francis Paniego, en lo que es una constante a lo largo de la obra, presenta aquí cerca de medio centenar de recetas contemporáneas con un apabullante lujo de detalles. Arranca con aperitivos en la galería y en la barra, y prosigue en sala a través de secuencias que llaman al territorio, a lo animal, a la memoria y al juego.

Entrevista a Francis Paniego

Francis Paniego es el cocinero más relevante de La Rioja y un referente indiscutible en la gastronomía española. Es el responsable de la oferta gastronómica del Hotel Echaurren Relais & Châteaux (Ezcaray). En 2011, Paniego ganó el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina. Con Francis hemos charlado para conocer algunos detalles de su último libro:

¿Qué va a encontrar el lector en estos tomos?

Mira Alberto nuestra casa celebró en 2023 su 125 aniversario, la vida ha sido muy generosa con nosotros, nos ha dado una familia maravillosa, unos padres ejemplares y un negocio precioso que a la vez ha sido nuestra casa y también la casa de muchos clientes, que han sentido Echaurren como la suya propia.

Este es un negocio que tiene vocación de permanencia, el objetivo del mismo por supuesto como toda empresa, es ser rentable, pero lo que movió a la tía Cristina cuando tuvo que vender el hotel a la abuela Julia, es que Echaurren continuara, que el sueño de los fundadores, nuestros Tíos tatarabuelos Pedro y Andrea no desapareciera. Así nos lo transmitió nuestra madre Marisa y así mis hermanos Chefe, Marisa y yo tenemos clara esa vocación de transmisión.

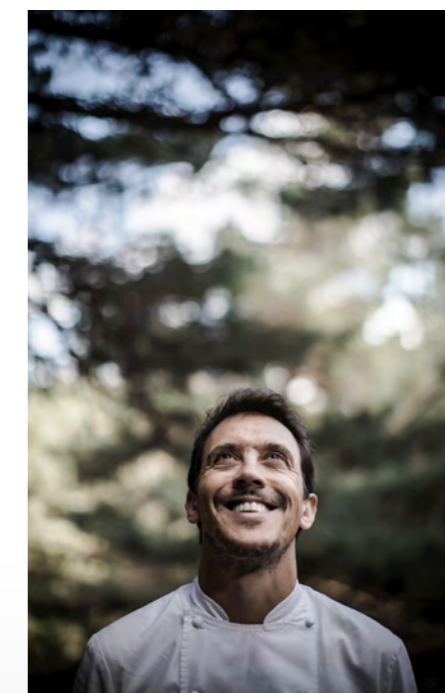
Este libro son tres libros, en el volumen central se recoge el legado y la historia de nuestra casa, está plagado de anécdotas y de vivencias, es muy bonito, además está ilustrado por Luis Paniego, hijo de mi hermano Chefe, es un gran dibujante y él quería formar parte de esta historia. Hay otros dos volúmenes que son dos recetarios uno del Portal y otro de Echaurren Tradición. Como te digo este libro pretende recoger ese legado y ser de alguna manera el testigo para la siguiente generación.

¿Como podrías definir a Echaurren?

Echaurren es casa, es hogar, es Ezcaray, es la Rioja, es Marisa nuestra madre y su cocina. Lo que es Echaurren es difícil de explicar, porque es algo complejo, pero ante todo es un espacio que alberga muchísimo amor.

Las croquetas son imprescindibles, pero... Resúmenos Echaurren en tres platos

Por supuesto las croquetas, los caparrones, las albóndigas, la sopa de pescado, las patitas de cordero, los callos, el corderito en salsa, la merluza 45º, la tosta de cameros, y podría seguir, es que me resulta imposible sintetizar 127 años de historia en tres platos.



Vinos gentrificados



Santi Rivas



Divulgadores, sumilleres, bodegueros, cocineros, tenderos, distribuidores... Algunos salvan el pellejo con honor en estas páginas y otros muerden irremediabilmente el polvo. Eso sí, siempre con esa pólvora preparada a base de ironía, sarcasmo y marujeo *high class* que tan bien sabe utilizar Santi Rivas.

Santiago Rivas (Madrid, 1979) "Winestar", es un crítico de vinos, líder de Colectivo Decantado. Mejor Comunicador de Vino 2023 por la International Wine Challenge. Además, colabora habitualmente en medios como Mediaset, ¡Hola!, Esquire y Cadena SER, en los que da su particular visión de este mundo y te hace beber como los que beben de verdad (no más, pero sí mejor). Como él mismo ha reconocido: "Era un triunfador con un futuro prometedor, pero un día me enamoré del vino y me jodió la vida para siempre".

Es posible que para un escritor medio –incluso para un bebedor consumado– ya estuviese dicho todo lo digno de ser abordado, pero en el caso de alguien como Santi que, como los peces, necesita del medio líquido –tinto, blanco o espumoso– para sobrevivir, era de esperar que aún tuviese cosas que contar. De hecho, ha dado un paso hacia el futuro para acuñar un concepto que, en breve, veremos empleado de manera habitual en críticas, crónicas y demás espacios periodísticos. ¿De qué se trata? Del vino gentrificado, nada menos.

En el libro Santi profundiza en las divertidas y turbias aguas del consumo iniciado, los vinos de culto y ese disparatado precio que alcanzan algunas etiquetas. Y es que estamos ante un cambio de paradigma, vivimos una de las épocas más desconcertantes de la historia, ya que nunca la verdad y la mentira fueron tan difíciles de diferenciar pese a la información disponible, y eso es algo que también afecta a nuestra manera de comprar y beber vino.

Editorial: **Muddy Waters Books**
Año de edición: 2024
Páginas: 188
Encuadernación: Tapa blanda.
ISBN: 9788412555240

Jesús Sánchez

Casero

Casero es un homenaje a la auténtica cocina de casa que rinde tributo a las madres, padres, abuelos y abuelas que han mantenido viva la tradición culinaria en el hogar. Recetas que evocan recuerdos de sabores archivados en nuestra memoria, interpretando el recetario tradicional de manera sencilla y contemporánea.

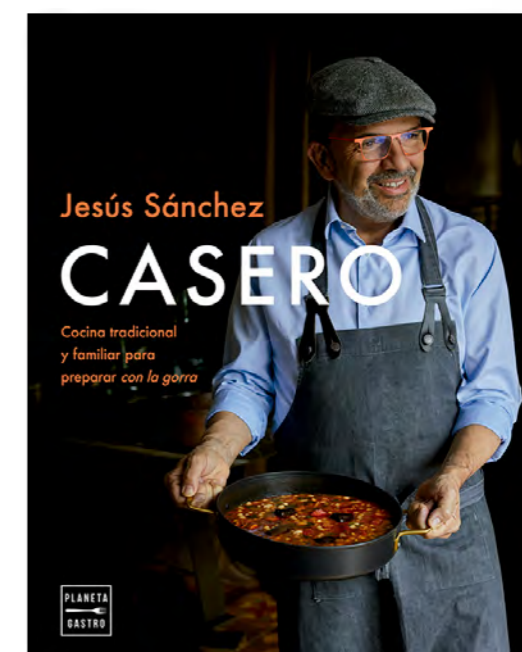
Casero es más que un libro de recetas, mucho más; es una gran invitación a crear y compartir momentos en torno a la mesa, donde cada plato es una expresión sincera de cariño y dedicación.

Inspirado en las raíces del autor y su pasión por la cocina, cada página del libro nos transporta a su infancia, donde la cocina era el corazón de su hogar. Desde los espárragos de primavera hasta los pimientos asados en las brasas del otoño, esta obra es un viaje emocional a través de los sabores que han marcado la vida de Jesús Sánchez.

Un libro en el que Jesús Sánchez, el galardonado chef y propietario del Cenador de Amós, invita a disfrutar de la excelencia en los productos y la creatividad en la cocina, y promete ser una fuente de inspiración para cualquier amante de la buena comida que quiera llevar los sabores de un chef con tres estrellas Michelin a su propia cocina... para preparar con la gorra.

Editorial: **Planeta Gastro**
Año de edición: 2025
Páginas: 192 páginas.

Formato: Cartoné
ISBN: 9788408298786



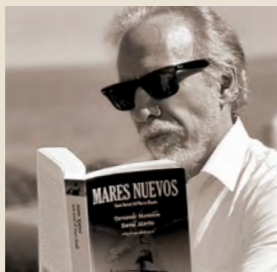


Por huevos

Dicen que “para hacer una tortilla, hay que romper los huevos”, pero para hacer películas no es obligatorio, a veces van enteros a la boca.

por Fernando Marañón

- *Ese era mi bistec, Valance*



Existe un momento absolutamente mágico, de una plasticidad pictórica a la manera americana, tal y como la plasmaban aquellos cuadros que fijaron la iconografía colonizadora entre “rostros pálidos” y “pieles rojas”. Es cuando los indios pawnees interceptan al conductor de carretas que ha dejado en su puesto fronterizo a Kevin Costner antes de convertirse en *Bailando con lobos*. Los pawnees matan y roban al pobre hombre, que acaba cosido a flechas. Pero el momentazo visual de la escena es cuando uno de los pawnees de la partida, pintado para la guerra y con su cresta recortada contra la luz del atardecer, coge un bocado entre las provisiones del colono asesinado. Es un huevo duro, blanco contra la piel pintarrajeada del rostro. Entonces el “piel roja”, indiferente al drama, lo devora de un solo golpe, como si fuese el alma del muerto.



Huevos a la pawnee.

Quizá lo fuera: al interpretar en *El corazón del Ángel* al mismísimo Lucifer, Robert De Niro pela lentamente un huevo duro, mientras explica que algunas culturas consideran que en él vive el alma de los hombres. Por supuesto, se lo come y cuando lleguemos al desenlace entenderemos cuánta razón tenía el cabrón del diablo.

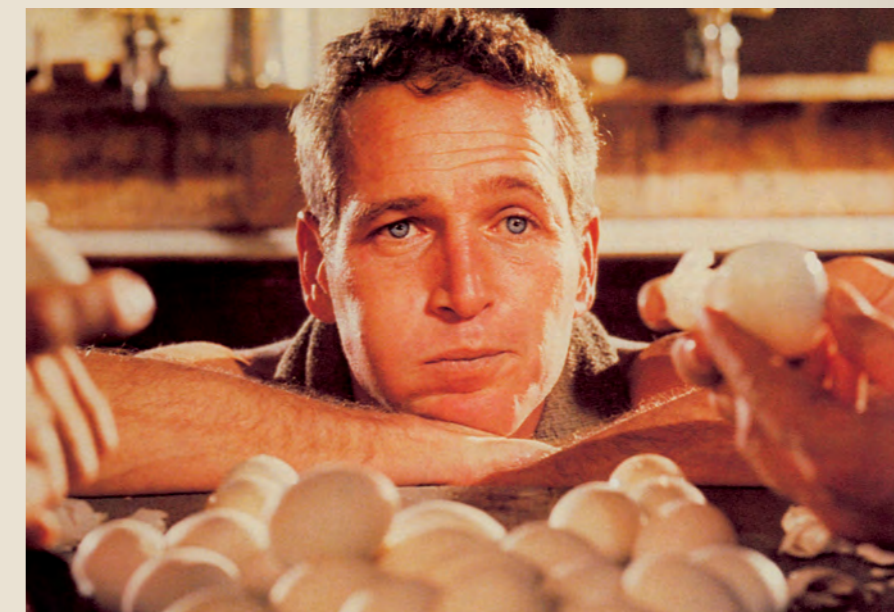
Pero los huevos duros no sólo sirven para anunciar la muerte o la condenación. “Puedo comerme 50 huevos”, es el arranque de una de las escenas más memorables de la carrera de Paul Newman, interpretando a Luke Jackson en *La leyenda del indomable*. Ojo, todos cocidos, tragados uno tras otro, entre flexión y flexión. De semejante derroche de glotonería cuasi-deportiva,

El huevo es uno de los alimentos más ricos que tenemos, lleno de proteínas, vitaminas y nutrientes esenciales. Sin excesos.

apuestas carcelarias y tripa a punto de estallar (“suena como un melón a punto de abrirse”), Newman extrajo una de sus caracterizaciones más emblemáticas de los sesenta, en una película tan divertida como desgarradora.

Pero entrando en la comedia pura, el repaso más completo y delirante a las posibilidades de este alimento primigenio nos lo da Groucho Marx en *Una noche en la ópera*, frente a la puerta del camarote lleno de hermanos, cuando encarga una opípara cena al diligente camarero que apunta sin pestañear: “Dos huevos fritos, dos revueltos, dos

pasados por agua y dos en tortilla”, pide Groucho entre otras muchas delicias y chaladuras. Al otro lado de esa puerta del camarote Chico añade: “Y también dos huevos duros”. Groucho se lo repite al camarero, añadiendo tras el bocinazo del mudo Harpo: “En lugar de dos, pon tres”. Lo mejor viene cuando en una petición de huevos duros añadidos (en lugar de dos, pon tres), Harpo da un par de bocinazos seguidos. Groucho traduce de inmediato: “uno de ellos, de oca”.



El indomable tragón de huevos duros.

Nada hay de extraño por cambiar de ave. En el cine clásico se han cocinado hasta los huevos de avestruz. La selvática ama de casa Jane de las películas de *Tarzán* protagonizadas por Weissmüller usaba un solo huevo para dar de comer a todos sus invitados.



Marcelo y Sofía vaciando huevos.

Y si vamos a la tortilla, su máxima expresión (y su carácter sexualmente energético), se representa insuperablemente entre Sofía Loren y Marcelo Mastroianni en la inolvidable película **Los girasoles**. En esta ocasión la pareja se casa sobre la marcha, cuando la guerra y el alistamiento de él ya acechan. Su luna de miel casera atraviesa el mejor momento cuando Marcelo prepara una tortilla de 24 huevos. Según él, su abuelo y su abuela se los comieron la primera mañana después de la noche de bodas, así que ellos no serán menos comiéndose esa misma tortilla tremebunda (huevos, aceite, sal y pimienta), a medias para mejorar su rendimiento amoroso y de paso entriparse. Otra cesta de huevos les aguarda en la ventana, de la que no se deshacen a pesar del empacho. "Son los huevos de mamá", dice Mastroianni orgulloso.



Rocky se enchufa cinco antes del entrenamiento.

Definitivamente, el huevo da energía. Que se lo digan a **Rocky**, que empezaba cada entrenamiento boxístico desayunándose cinco huevos crudos. Parece demostrado, no obstante, que las virtudes proteínicas del huevo son mayores si se cocina, aunque no estés seguro de la receta que más te acomoda. Si te dejas llevar por **El imperio de los sentidos**, hasta puedes contar con (o ejercer de) geisha ponedora.

Julie Powell (la cocinillas de **Julie y Julia**, que decide bloguear su aventura con el recetario completo de la mítica Julia Child), se da el gustazo de preparar un huevo escalfado a la manera tradicional y descubrir por primera vez que este sencillo alimento puede alcanzar cotas insospechadas, matices para degustar. Susan Sarandon también lo tiene claro como Marnie en

"Su luna de miel casera atraviesa el mejor momento cuando Marcelo prepara una tortilla de 24 huevos"

Una madre imperfecta, cuando devora ese "huevo al nido" consistente en freírlo con mantequilla en el centro agujereado de una tostada (si le pones de fondo la banda sonora de **Zorba el griego**, ya lo partes).

Y es que... ¿cómo te gustan los huevos? es una pregunta recurrente entre las parejas que llegan juntas hasta la hora del desayuno en las películas americanas. Recuerdo una simpática peliculita de la Roberts (**Novia a la fuga**), en la que ella los prepara y prueba de todas las maneras posibles para conocer sus propios gustos, puesto que

siempre se ha mimetizado con los gustos de sus sucesivos novios truncados, sin anteponer ninguna de sus preferencias en algo tan básico y frecuente como el comer.

En fin, cosas de huevos.



LC

LA CATEDRAL DE NAVARRA



VERDURAS CON LINAJE



FENAVIN

Feria Nacional del Vino
Spanish Wine Fair

Ciudad Real, 6-8 de mayo de 2025

La feria del vino español
en el mundo

Organiza:



www.fenavin.com