

gastro planet

caJOAN

El "templo" de la carne del levante.



DISCARLUX

MEATOPIA (LONDRES)

La feria más alternativa para los más carnívoros

RUTA DISCARLUX POR EXTREMADURA

Península 8,00 €. Canarias 9,00€

Nº7
2022



FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984



**PARA INCONFORMISTAS
DEL ATÚN ROJO**



atunrojofuentes.com



¡ OÍDO COCINA !

STAFF

DIRECTOR y EDITOR

Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

PUBLICIDAD

Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Enmanuel Álvarez
info@predisen.es

REDACCIÓN

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

FOTOGRAFÍA

Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

Nicolás Meyerot
info@gastroplanet.es

COLABORAN:

Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

Roberto Alcaraz
ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

Ediciones GastroPlanet

Calle Felipe IV, 12. 4C

28014 Madrid - (Spain)

Deposito legal: M-9738-2021

ISSN:2697-2379

LA ORQUESTA DEL TITANIC

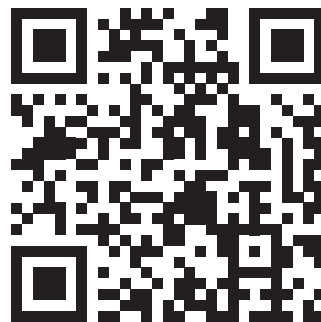
Hace unas semanas me desperté, desde la cama encendí la televisión y me puse a ver las noticias. Putin seguía bombardeando Ucrania, Corea del Norte había mandado un misil balístico al mar de Japón, desde China se afirmaba estar más cerca que nunca de lograr la reunificación con Taiwán, la reina Isabel II había fallecido, en EEUU seguía la pugna contra Trump, la sequía continuaba haciendo estragos y en Europa había que prepararse para un largo invierno escaso de energías y combustible... Automáticamente pensé ¿Y cómo me pongo yo ahora a escribir de gastronomía, de viajes...? En definitiva... ¡De placeres!

Los que nos dedicamos al llamado “entretenimiento” tenemos la sensación, a veces, de que somos como la “orquesta del Titanic” y que interpretamos nuestras melodías mientras todo alrededor se va desmoronando, con la percepción de que es lo único que podemos hacer. ¡Y no es poco! Conseguir que miles de lectores abandonen por unos minutos sus problemas y sus quehaceres diarios y se escapen con la imaginación a recorrer elegantes restaurantes, desconocidas bodegas, confortables hoteles y que casi sean capaces de oler y degustar un plato, viendo tan solo la fotografía de un guiso humeante, bien merece unos cuantos cientos de horas frente al ordenador y un poco de castigo a nuestro ya maltratado hígado.

Seguimos tocando nuestra melodía, sustituyendo algunos músicos que se marchan a continuar otros proyectos y “reclutando” nuevos solistas dispuestos a que la música siga sonando con fuerza. Gracias, Enmanuel Álvarez, por el compromiso y por haberme echado una mano en el delicado momento en que pensé que el barco se hundía de verdad.

Si estás ojeando esta revista es porque muchos músicos nos han echado una mano desinteresada y algunas marcas han apostado por que continúe el espectáculo. Gracias a todos y, como decía el gran Freddie Mercury, “The Show Must Go On”.

Alberto Granados



www.gastroplanet.es



DISCARLUX Y RESTAURANTE AL DETALLE

Pag 6 - 7
Ca Joan
Discarlux

Pag 8 - 9
MEATOPIA. La feria más alternativa para los más carnívoros
Discarlux

Pag 10 - 11
Bosque de Matasnos
Discarlux

Pag 12 - 13
Congresos
Discarlux

Pag 14 - 15
Discarlux por Extremadura
Discarlux

Pag 16 - 17
La Grande Année 2014
Bollinger

Pag 18 - 21
Les Grands Buffets

Pag 22 - 27
El Penalty

Pag 28 - 31
Hermanos Carrasco

RESTAURANTES QUE HEMOS VISITADO

Pag 32
Bidea2

Pag 33
Marisquería Rafa

Pag 34
Beach club El Ajedrez

Pag 35
Hostería Adarzo

Pag 36
Charolés

Pag 37
Marcela, brasas y vinos

ESCAPADAS GASTRO

Pag 38 - 45
París y Barcelona

PRODUCTO

Pag 47
Pimientos del piquillo
La Catedral

Pag 48 - 53
Atún Rojo. Alta gastronomía
Fuentes

Pag 54 - 55
Ventresca de bonito
Los Peperetes y Airas Moniz

Pag 56 - 59
Pan artesano
Picos Obando

Pag 60 - 63
La esencia italiana en España
Negrini

Pag 64 - 69
Ibéricos
La hoja del Carrasco

¿ DÓNDE COMEN LOS CHEFS ?

Pag 70 - 73
Andrea Tumbarello

REPORTAJES

Pag 74 - 80
Los 15 mejores platos de rabo de toro

Pag 82 - 86
Comida en fragata

COCINAMOS CON

Pag 88 - 89
Goyo González y Mateo Luqué

Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro.

(Joan Miró)



REGALOS GASTRO

Pag 91

Jamón de bellota 100% ibérico
Ibéricos Montellano

Pag 92

Estuches regalos y Quesos
Peperetes y Airas Moniz

Pag 93

Pack Gourmet
Picos Obando

Pag 94

Pack hamburgesas Fisterra
Discarlux

Pag 95

Jamón de bellota 100% ibérico
La hoja del Carrasco

Pag 96

Panettone
Negrini

Pag 97

Conservas
Conservas La Catedral

Pag 98 - 99

Vinos extranjeros para navidad
Chapeau Wines

FERIAS Y CONGRESOS

Pag 100

*D*NA Festival Dénia*

Pag 101

Andorra Taste

Pag 102

Galicia Forum Gastronómico

Pag 103

San Sebastián Gastronomika
Euskadi Basque Country

Pag 104 - 105

Gala Michelin 2023

VINOS Y BODEGAS

Pag 106 - 109

Miradorio bodegas
La única bodega cántabra con sus viñedos junto al mar.

Pag 110 - 113

Chapeau Wines
El proyecto de los hermanos
Usaralde

SUMILLERES AL DETALLE

Pag 114 - 115

Dani Giganto y Hernán Menno

VINOS QUE HEMOS PROBADO

Pag 116 - 118

Tintos y blancos

BARES Y COCTELERÍAS

Pag 120 - 121

El mejor bar del mundo
es español
Paradiso, Barcelona

HOTELES

Pag 122 - 125

Los Ángeles
Denia, Alicante

BOCADOS DE CINE

Pag 126 - 128

Cine y dulces

LIBROS

Pag 130

Menú Design in Europe
Steven Heller

Pag 131

Espíritu cantábrico
Cenador de Amós
Jesús Sánchez y Marián Martínez

TANINO NANINO

Pag 132 - 133

Por Roberto Alcaraz

caJOAN!!!



Ca Joan se ha convertido en el “Templo” carnívoro del levante. En este elegante restaurante a cien metros de la playa, cada mañana, empieza a arder la leña de encina que dará vida a una de las parrillas con mejor materia prima del entorno.

El responsable de este “oasis” carnívoro se llama Joan Abril. Hemos podido charlar un rato con él para saber cómo ha cambiado su restaurante Ca Joan en estos años. Teníamos interés en conocer por qué en 2008, cuando abrió las puertas del restaurante, no eligió abrirlo como una arrocería o un restaurante de cocina mediterránea, más al uso en aquellos años. Joan lo tiene claro: **“Si hubiéramos abierto ese tipo de restaurante, habríamos hecho lo mismo que todo el mundo. Preferimos apostar por las carnes y arriesgarnos, queríamos hacer algo diferente. Al principio no teníamos carnes tan maduradas, en aquella época no conocíamos bien ese producto, pero, poco a poco, fuimos aprendiendo y buscando un producto más exclusivo. Fue cuando empezamos a apostar por las maduraciones”**.

Muy pronto, Ca Joan, se convertiría en un referente claro en carnes maduradas a la parrilla, pero en estos casi 15 años desde la apertura ha cambiado mucho el restaurante. Joan nos lo explica: **“En lo que más hemos evolucionado es en el tratamiento y la maduración de las carnes. Hemos mejorado también en el servicio, que hemos ido afinando, hemos pulido un poco la marca para adaptarnos al cliente actual que ahora demanda mucho más buey que vaca. Estamos consiguiendo unos bueyes espectaculares a los que les afinamos en maduración para dejarlos perfectos”**.

Nuestra carta se ha elaborado a partir de la colaboración con los mejores proveedores, el cultivo de las mejores semillas y mucho respeto por el producto que servimos

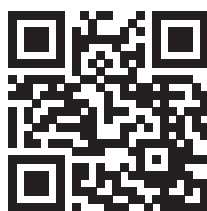
La apuesta carnívora de la carta pasa por unos entrantes entre los que encontramos cecina de vaca premium o el carpaccio de buey madurado. A continuación, diferentes carnes como el entrecot o el solomillo de ternera D.O. Pastueña, el chateaubriand, el entrecot de vaca, el solomillo de buey selección Ca Joan o la hamburguesa de buey. En el apartado de chuletas encontramos la de vaca, la de vaca gallega de trabajo o la de buey gallego madurado.

Joan Abril finaliza con la filosofía de la casa **“Somos partidarios de que todo buen plato, comienza su camino con una buena materia prima. Nuestra carta se ha elaborado a partir de la colaboración con los mejores proveedores, el cultivo de las mejores semillas y mucho respeto por el producto que servimos”**.

***Partida la Olla, 146.
Altea, Alicante.
Teléfono: 966 883 234***

www.cajoyaltea.com

Web



La FERIA más Alternativa para los más CARNÍVOROS



Foto: Iñaki López de Viñaspre, propietario Grupo Sagardi.

Discarlux ha acudido, de la mano del grupo Sagardi, a una de las citas «carnívoras» más importantes de Europa. Se trata del prestigioso festival carnívoro Meatopia que se celebró en Londres, del 2 al 4 de septiembre. Tuvo lugar en Tobacco Dock, uno de los lugares para eventos con mayor capacidad de la capital inglesa, ubicado en el bullicioso corazón de Wapping, cerca de St Katherine's Dock y a solo diez minutos a pie del Tower Bridge.

Meatopia London se ha convertido en uno de los festivales gastronómicos londinenses más conocidos y en un evento mítico para los amantes de la comida y la cocina al fuego.



(London)



Fundado en los EE. UU. por el difunto Josh Ozersky y traído al Reino Unido por un trío de apasionados entusiastas de la comida, Meatopia es una historia de amor de un fin de semana con la comida, la bebida, el fuego y la música. Cada año, reúnen a más de 60 de los mejores chefs y parrilleros del mundo, que vienen de todos los rincones del planeta, para cocinar un plato exclusivo con leña y carbón de fuentes sostenibles.

José Portas, gerente de Discarlux, acompañó a los hermanos López de Viñaspre, Mikel e Iñaki, dueños del importante grupo de restauración Sagardi, y clientes de la marca de distribución cárnica desde hace años. El propio Portas nos ha contado cómo ha sido su experiencia en Meatopia: *“Este festival carnívoro se podría resumir en una palabra: rock and roll. Es un fin de semana repleto de música, dj’s, gente, humo, fuego, ruido... Aquí viene el público para divertirse, escuchar música y comer las mejores elaboraciones al fuego, es un espectáculo ver más de 100 parrillas cocinando miles de kilos de carne. Aquí se cocina de todo, pato, cordero, vaca, chuleta... Todo es posible en uno de los festivales más alternativos de Europa”*.

Habría que destacar la importancia que tiene la presencia de “Sagardi Cocineros Vascos” en este festival. Sin duda supone un gran espaldarazo para la proyección internacional del concepto del txuleton vasco de Sagardi y para “Sagardi London”, que hace tiempo abrió sus puertas para ofrecer al público londinense la filosofía de la cocina vasca tan presente en el grupo Sagardi.



Mikel López de Viñaspre propietario grupo Sagardi



José Portas (Discarlux) e Iñaki López de Viñaspre



Una historia de amor de fin de semana con la comida, la bebida, el fuego y la música como protagonistas



La cofradía del Txuletón seducida por Bosque de Matasnos

La Cofradía del Txuletón continúa con su andadura por aquellos lugares donde se ponga en valor la buena carne madurada. En esta ocasión, la cita la tenían a varios kilómetros de Madrid, en Peñaranda de Duero, donde se encuentra la bodega Bosque de Matasnos, en la que se elaboran vinos de la Ribera Alta del Duero, que son muy del gusto de los cofrades.

En el Txoko de la bodega se organizan habitualmente “experiencias gastro” y en este caso se organizó una jornada de “brasas y vinos” con las carnes de Discarlux y los vinos de Bosque de Matasnos.

Primero visita a la bodega y luego al txoko para darse un buen homenaje gastronómico. A este viaje acudieron Concha Crespo (comunicadora gastronómica), el empresario Aarón Guerrero, el exjugador del Real Madrid José Luis Morales, el actor Sergio Pazos, Alberto Granados, director de GastroPlanet y, por supuesto, Carlos Ronda y José Portas (gerentes de Discarlux)

Al llegar, una charla de Jaime Postigo, creador de Bosque de Matasnos, en la que nos acercó toda la información relevante de la bodega, sus viñedos y sus vinos. Tuvimos la suerte de que en ese momento se estaba realizando la vendimia y pudimos ver como se trabaja en una mesa de selección. También se cató directamente de los toneles alguno de los vinos que envejecen y que en unos meses serán embotellados. Es un lujo poder tomar el vino a pie de bodega.



A la bodega también acudió Gregorio Tolosa, dueño y parrillero del restaurante Bidea2, una de las mejores parrillas de España, e Iñaki López-Villaspre, uno de los hermanos dueños del grupo Sagardi.

Después, nos acercamos hasta la viña situada a pocos kilómetros en Peñaranda de Duero, donde también se encuentra el Txoko de Matasnos. Todo estaba preparado para que se viviera una buena experiencia gastro.

Los invitados pudieron tomar el aperitivo en el porche del Txoko en un día de climatología perfecta. Allí tomamos el salchichón de la marca Baka (elaborado y curado artesanalmente en Galicia al modo tradicional, con carnes de vaca y embutido en tripa natural) y la espectacular Chistorra (los dos productos se venden en la tienda online de Discarlux), productos que se armonizaron con el Blanco de Matasnos. Un blanco elaborado con 38% de Viognier, 38% de Chardonnay y 24% Verdejo, del que solamente se han embotellado unas 3.500 botellas y que pertenece a la D.O. Tierra de Castilla y León.

Otro de los invitados fue José Ramón Sandoval, uno de los famosos hermanos Sandoval dueños de Coque Madrid (2 Estrellas Michelin). José Ramón tienen una de las tiendas Gourmets con mejor producto de Madrid, Cuatro A Gourmet, donde se preparan "para llevar" unos de los mejores callos de Madrid, que también pudimos probar.

Aunque los protagonistas principales fueron la brasa y los chuletones de Discarlux, que estuvieron un buen rato atemperando junto al fuego. Luego a la parrilla y al plato. Unas cuantas chuletas seleccionadas con una maduración que consiguió que la carne fuera casi mantequilla...

José Ramón Sandoval también trajo uno de los bocados dulces más solicitados de su tienda Cuatro A Gourmet: los Quillitos, unos bocados dulces de hojaldre de mantequilla, nata montada y dulce de leche ¡Una delicia!

Al finalizar, un buen paseo por las viñas a bajar la comida y la bebida y final de una jornada con las brasas y el vino como protagonistas.

Leyenda sobre las fotos:

1. Bosque de Matasnos. Edición limitada 2009. **2.** El actor Sergio Pazos. **3.** Blanco de Matasnos **4.** Los Callos de Cuatro A Gourmet. **5.** Chistorra de Discarlux. **6.** ¡Selfie! José Portas, Aarón Guerrero y Sergio Pazos **7.** José Luis Morales, Carmen Gayá (Matasnos) Sergio Pazos y Aarón Guerrero **8.** José Ramón Sandoval (Cuatro A Gourmet) **9.** Jaime Postigo (Matasnos) con Sergio Pazos **10.** Sacando el vino de la barrica **11.** En la parrilla Jaime Jaúdenes (La Morucha) **12.** Los Quillitos, un dulce de Cuatro A Gourmet





GALICIA FORUM GASTRONÓMICO

Son varios los congresos y Ferias gastronómicas a las que suele acudir anualmente Discarlux. El primero de esta temporada de otoño ha sido Galicia Fórum Gastronómico, el mayor evento gastronómico profesional del norte de España. Desde su primera edición en Galicia en el año 2008, se ha convertido en el punto de encuentro imprescindible para los profesionales del food service en el noroeste de la península, celebrándose sus cuatro últimas ediciones en la ciudad de A Coruña.

En el Fórum, Discarlux ha compartido Stand con las empresas que forman Xuntos, Saborea Galicia: Las bodegas Pazo de Rubianes y Pazo de la Cuesta, las conservas Los Peperetes, la quesería Airas Moniz y la propia marca de distribución cárnica Discarlux.

Por el stand de Discarlux pasaron algunos chefs gallegos para mostrar sus productos y realizar “show cooking” en directo como Pablo Pizarro (Empanada Viajera) Leo Cao (chef y propietario del asador Divino de A Coruña) o Álvaro Victoriano (Founder & CEO Grupo Peculiar).

También José Portas (uno de los gerentes de Discarlux), participó en una ponencia sobre los productos “premium” gallegos y su promoción por el mundo. Un acto presentado por nuestro director Alberto Granados, al que acompañaron todos los integrantes de Xuntos y dos de los chefs más importantes de Galicia: Pepe Solla (Restaurante Solla. 1* Michelin) y Lucía Freitas (Restaurante A'Tafona. 1* Michelin).

1. Pablo Pizarro “La empanada viajera”
2. El stand de “Xuntos, saborea Galicia”
3. Pablo Pizarro y Suso Mazaira (Airas Moniz)
4. Xuntos Saborea Galicia con Xesús Maziara, Pepe Solla, Lucía Freitas y Alberto Granados.

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

Del 3 al 5 de octubre se celebró, en el Palacio de Congresos Kursaal de San Sebastián, la 24 Edición del congreso gastronómico San Sebastián Gastronomika. Otro año en el que Discarlux ha estado presente con stand propio, en uno de los congresos gastronómicos más veteranos de nuestro País.

Una edición repleta de alegrías porque Discarlux consiguió el premio a la mejor carne de la “XIII edición del concurso nacional de parrilla”, donde participaba junto a Saizar Sagardotegia. Un disputado concurso en el que compiten los asadores más importantes y las empresas de distribución cárnica más Premium. En él se premia a la mejor carne y al mejor parrillero.

Por el stand de Discarlux pasaron numerosos profesionales del sector, restauradores, chefs, productores, periodistas... En esta edición se presentó también uno de los productos estrellas de Baka, los callos de Trifón, que acudió personalmente junto a su hijo Iker.

San Sebastian Gastronomika, acogió a lo mejor de la gastronomía vasca, española y mundial y han acudido más de 70 chefs (32 de ellos estrellados), y profesionales de la restauración que han desfilado por los diferentes escenarios para ilustrar en alguna de las actividades programadas (40 de ellas ponencias en el auditorio principal).

En la edición de este año “United Kulinary” ha sido el lema utilizado, un guiño a la capacidad de la gastronomía para unir culturas por encima de la política.



5. Carlos Ronda, José Portas y Asier Larrañaga
6. Andoni Luis acompañado de compañeros como Enrique Pérez
7. José Portas gerente de Discarlux
8. José Portas, Alberto Granados, Jon Ayala y Asier Larrañaga

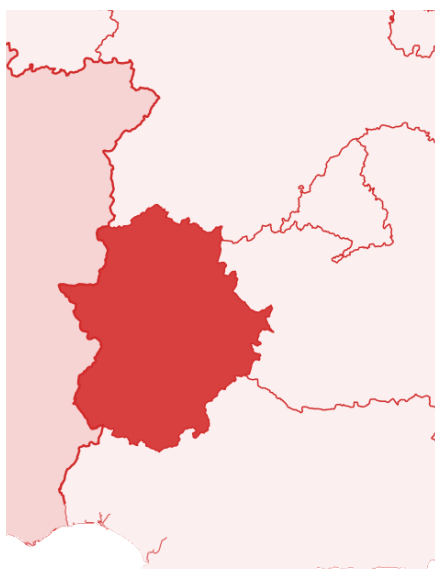


RUTA DISCARLUX POR EXTREMADURA



Raúl López Montero (Delegado comercial de Discarlux en Extremadura y Huelva) selecciona para los lectores de Gastroplanet los mejores restaurantes de Extremadura especializados en carne Premium.

**Colocados por orden alfabético*



RESTAURANTE ALBALAT (CÁCERES)

Un restaurante familiar, regentado por Manuel Espada y Juan Miguel Palacios, que apuesta por una cocina tradicional basada en el producto de máxima calidad con guisos y asados diarios y cortes de carnes como el chuletón, el T-bone y los solomillos seleccionados de carnes maduras.

Avenida Ruta de la Plata, 4. Cáceres.
Teléfono 927 038 303
www.restaurantealbalat.com

FINCA LOS CANCHALES (PEDROSO DE ACIM. ÁCERES)

El restaurante Asador Finca los Canchales es un lugar en la Dehesa Extremeña para los amantes del buen comer, donde apuestan por una gastronomía basada en productos frescos de la mejor calidad. Especialidad en carnes, marisco y pescados a la parrilla con carbón de encina. Cocina de calidad en un entorno auténtico y acogedor.

Finca Los Canchales.
Ctra. Del Palancar s/n.
Pedroso de Acim, Cáceres.
Teléfono: 696 903 964
www.loscanchales.com

RESTAURANTE DEDIEZ (CÁCERES)

El restaurante Dediez ha abierto sus puertas con el objetivo de convertirse en el referente de las carnes en la zona. Con una cámara de maduración única, chuleteros completos y una gran variedad de carne, especialmente buey y vaca de la mejor calidad, apuesta por razas como la simmental, sngus o razas gallegas entre otras. .

Puedes incluso reservar tu pieza y elegir la maduración que quieras. Tres parrillas y una amplia carta completan la oferta.

Avenida Ruta de la Plata, 46. Centro Comercial El Farallón, Cáceres.
Teléfono: 611 142 910

RESTAURANTE GREDOS (PLASENCIA. CÁCERES)

El restaurante Gredos está enclavado en un lugar privilegiado, en el corazón de la ciudad de Plasencia, y lleva años especializándose en las carnes "Premium" de Discarlux, en todo tipo de cortes. Además, productos de la tierra, carnes y pescados de calidad, elaborados con mucha pasión y con el aliciente de poder disfrutarlo en su terraza en la Plaza Mayor de la ciudad.

Plaza Mayor, 4.
Plasencia, Cáceres.
Teléfono: 927 420 735
www.restaurantegredos.es



RESTAURANTE LA CARBONERÍA, BRASAS Y TAPAS (MÉRIDA, BADAJOZ)

Situado en pleno centro de Mérida, el Restaurante La Carbonería Brasas y Tapas se ubica muy cerca del emblemático Arco de Trajano y a dos pasos del Parador de Turismo. Ofrecen un local espacioso y moderno, con terraza, especializada en carnes a la brasa, donde se conjugan la calidad del producto y la cocina moderna.

Plaza de la Constitución,
4. Mérida, Badajoz.
Teléfono: 924 302 983
www.lacarboneriamerida.es

LA OTRA BODEGUITA (ZAFRA. BADAJOZ)

Un paraíso para los amantes de la carne en pleno centro de Zafra. El restaurante cuenta con una amplia gama de carnes seleccionadas por Discarlux que conservan en su propia cámara de maduración. Diferentes cortes para diferentes gustos: tomahawk, T-Bone, picaña... y lo más vendido, la carne de buey madurado.

Calle López Asme, 6. Zafra,
Badajoz.
Teléfono: 695 073 752

LA TABERNA DEL LOCO (NAVALMORAL DE LA MATA. CÁCERES)

Un restaurante ubicado en un precioso caserío, con un amplio jardín, y que seguramente tiene el mejor producto «cárnico» de la zona. El restaurante «La Taberna del Loco» está regentado por Alfonso Bautista que además se encarga también de la parrilla y que, poco a poco, se va «curtiendo» en este difícil arte de dominar las «brasas». Su terraza es ideal para los días más calurosos.

Calle Floridablanca, 2.
Navalmoral de la Mata. Cáceres.
Teléfono: 927 532 475

HOTEL RESTAURANTE QUINTO CECILIO (MEDELLÍN. BADAJOZ)

Desde lo más alto y a la orilla del río Guadiana se pueden contemplar desde el hotel restaurante Quinto Cecilio una de las vistas con mayor riqueza histórica. Es una parada obligada para turistas y lugar que no falla para la celebración de cualquier tipo de evento ya que su cocina gourmet lleva 27 años innovando con su base más tradicional, platos de alta cocina ligados con una gran variedad de vinos seleccionados por su sumiller.

Urbanización Quinto Cecilio,
Parcela 105, Medellín. Badajoz.
Teléfono: 924 822 801
www.quintocecilio.com

RESTAURANTE SUCCO (PLASENCIA. CÁCERES)

En Succo encontrará platos de la cocina tradicional extremeña con toques actuales y cuidadas presentaciones. Las principales premisas de este restaurante son la excelencia de las materias primas, el respeto por el producto y el cuidado servicio hasta que llega al cliente.

Una cocina que no olvida sus raíces y en la que sus platos se adaptan a la necesaria evolución. En función de cada temporada van incorporando a la carta nuevos platos y sugerencias.

Calle Vidrieras, 7. Plasencia,
Cáceres.
Teléfono: 927 412 932
www.restaurantesucco.es

RESTAURANTE ZALAUQUE (MONTIJO. BADAJOZ)

Zalauque es un espacio que surge a principios de el 2020 con la idea de mejorar la trayectoria de más de 10 años de una familia Montijana dedicada al sector. En este restaurante se cuida la carne y podemos encontrar cortes de lomo bajo, chuleta o un potente Steak Tartar de solomillo de saca, pero sin duda alguna, el plato que atrae todos los focos actualmente es la "Smash Burger", con carne picada de los mejores cortes nobles seleccionados por Discarlux.

Avenida de la Nava, 8,
Local 8. Montijo, Badajoz.
Teléfono: 651 717 338
www.zalauque.es



CHAMPAGNE BOLLINGER

LA GRANDE ANNÉE

2014

*Elevé en fûts
Remué & dégorgé à la main*

Hemos elegido este champagne por ser uno de los más gastronómicos del mundo. Un champagne que armoniza a la perfección con todo tipo de platos, ideal para que acompañe desde el aperitivo hasta el postre.

Elaboración

Ensamblaje del millésime 2014: 61 % de Pinot Noir, 39 % de Chardonnay. 19 crus: mayoritariamente Aÿ y Verzenay para el Pinot Noir, Chouilly et Oiry para el Chardonnay. Uso exclusivo del cuvée (primera prensa).

Fermentación únicamente en barricas de roble con una crianza de 8 meses (esto hace que tenga una textura y una burbuja muy cremosa que lo hace especial).

Este es un champagne que solo se elabora en añadas excepcionales y la de 2014 fue una añada muy buena y por eso LGA 2014 contiene la uva de 19 parcelas grand cru, de donde proceden los vinos de mejor calidad.

PVP: 195€

Punto de venta:
El Club Gourme del Corte Inglés.





BY APPOINTMENT
TO HER MAJESTY ELIZABETH II
PURVEYORS OF CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
LA GRANDE ANNÉE
2014
*Élevé en fûts
Remué & dégorgé à la main*

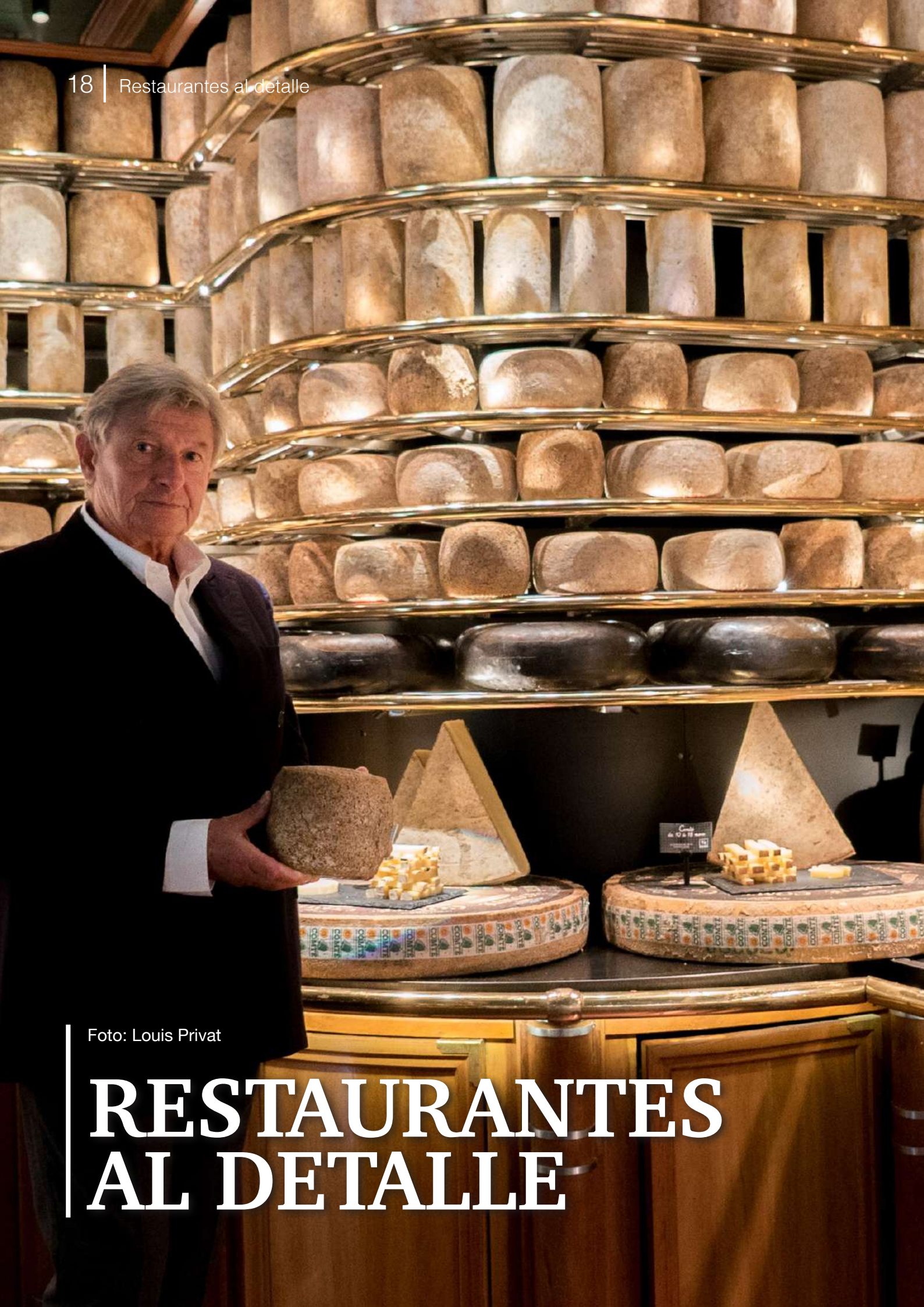


Foto: Louis Privat

RESTAURANTES AL DETALLE

LES GRANDS BUFFETS

(NARBONA. FRANCIA)

Ya es la tercera visita que realizo a Les Grands Buffets, un impresionante Restaurante Buffet situado en Narbona (Francia) que hace tiempo bauticé como **“El parque temático de los gastronómos”**.

Un restaurante que fue fundado en 1989 por Louis Privat, que todavía sigue al pie del cañón, y al que ha posicionado como el restaurante más grande de Francia en volumen de negocios. Este empresario se propuso hace años poner el lujo de una Gran Casa al alcance de todos, reproduciendo alguno de los platos más emblemáticos de la cocina francesa tradicional y haciendo que todo el público pueda disfrutar de productos tan exclusivos como el Bogavante, el Caviar o las Ostras... ¡Y lo ha conseguido!

Y los números asustan: una facturación de más de 20 millones de Euros estimada para este año y con un volumen de cubiertos impresionante: 360.000 en el año 2019.

Si hay algo que me gusta de Les Grands Buffets es que se cuidan todos los detalles, como el servicio o la vajilla, y con varias salas con una decoración que te transporta al universo refinado de las grandes mansiones de una época pasada en las que, al igual que en Les Grands Buffets, se usaban manteles de algodón blanco y grandes servilletas bordadas, cubiertos para el pescado, servicio de plata y decantadores de vino...

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

Uno de los más importantes atractivos que tiene Les Grands Buffets es su impresionante colección de Quesos. Desde diciembre de 2018, aquí se ofrece el surtido de quesos más grande del mundo en un restaurante con una colección de 111 quesos curados: De pasta blanda, pasta prensada, pasta azul, corteza florida o lavada, leche de vaca, cabra

u oveja, al cucharón, joven, semicurado, añejo... Las 111 referencias se sometieron a una rigurosa selección efectuada por el dueño Louis Privat junto a David Marrand, maestro quesero del restaurante y Xavier Thuret, mejor Artesano Quesero de Francia, con la colaboración del equipo de L'Affineur du Chef.

El Queso armoniza perfectamente con muchas bebidas, admite generosos, vino blanco, vino tinto y sin duda Champagne. En Les Grands Buffets han llegado a un acuerdo con la Maison Heidsieck y tienen un precio imbatible para la botella de Champagne Heidsieck Monopole ¡25 euros!

Grandes clásicos de la cocina francesa...

Como decía en un principio este es el “parque temático de los gastronómos” aquí se van a poder disfrutar de grandes platos de la cocina francesa como el Plateau Royal de Marisco y Bogavante, con un expositor de Bogavante que deja paralizado...

Exquisitas Ostras...

También encontramos 9 variedades de Foie gras y un plato que a mí me encanta el Paté and crousté, aquí estaba muy rico...

Coquille Saint-Jacques en salsa nantesa, el Rodaballo al horno, Turnedós al foie gras, Magret de pato, Cochinillo, lechal y ternasco de los Pirineos asados, Riñonada, Hígado de ternera en salsa persillade, Bouchée à la Reine de Mollejas de ternera y morillas y otros platos populares: Estofados, Tripas al estilo antiguo, Blanqueta de Ternera, Jabalí encebollado o las Ancas de rana...

Tres novedades culinarias, herederas de la mayor tradición francesa, enriquecen el menú: El Canard au Sang, plato de gran estima para Louis Privat que había adquirido, ya en 2016, la famosa prensa de pato de la "Tour D'argent". Esta emblemática receta será presentada y desarrollada ante la atenta mirada del comensal, respetando el ritual

Foto: Preparando Crêpes Suzette

ancestral de los Maîtres Canardiers. ¡Un espectáculo en si mismo!

Le Lièvre a la Royale, otra joya de la gastronomía francesa, inspirada en una receta del siglo XIX, así como al Foie gras escalfado en su caldo de boletus, una de las recetas más refinadas, que completa un menú cada vez más gourmet.

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

Importancia del vino local...

Las botellas de Vino y Champagne son servidas en mesa a precio de productor, es decir, al mismo precio que cobra el propietario directamente y para el Champagne, el mismo que aplica Maison Heidsieck en su bodega (25 euros). Con esta política militante que permite que los vinos de alta gastronomía se inviten a la mesa de un restaurante para el público en general, el restaurante Les Grands Buffets ha sido nombrado embajador de los vinos de Occitania. La botella de vino o champán Heidsieck servida en mesa se obsequia con la compra de un caja de 6 botellas para llevar de la misma referencia, siempre a precio de productor.

En 2019, el restaurante Les Grands Buffets recibió el Premio Especial del Jurado a la carta más amplia de vinos servidos por copas como parte del "Tour des Cartes", concurso de las mejores cartas de vinos de Francia, organizado por la revista nacio-



nal Terre de Vins. El jurado estuvo presidido por Philippe Faure-Brac, Mejor Sommelier del Mundo en 1992. El fundador del restaurante, Louis Privat, recibió este premio de las manos del actor Pierre Arditi. Una distinción que premia una política vinos únicos en Francia

La parte dulce...

Cada día, los 7 pasteleros del restaurante realizan más de 50 postres, entre los que se encuentran los imprescindibles de la pastelería francesa: macarons, éclairs de nata, Paris-Brest, Saint-Honoré, tarta Russe y Opera, babá al ron, etc.

Sin olvidar las recetas de las abuelas: Manzanas bio al horno caramelizadas, Crepes, Mousse de chocolate bio, Arroz con leche, Tarta Tatín, y los postres flambeados en el famoso carro del Negresco con Crêpes Suzette, Plátanos flambeados y Tortillas Noruegas. Le Glacier, un nuevo y más refinado "escenario" da la bienvenida a los amantes de las delicias heladas, ricamente decorado, evoca la atmósfera de las mejores casas parisinas. Dos profesionales ofrecen especialidades heladas y elaboran, según la tradición, los grandes clásicos de la copa de helado: Peach Melba, Pera Belle Hélène, Copa Mont Blanc, Copa Coronel, Profiteiros de chocolate, Café irlandés...

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



Web



Restaurante Les Grands Buffets.

Espace de Liberté, VC Giratoire de la Liberté. Narbonne, Francia.

Teléfono: +33 4 68 42 20 01

Foto: Postres artesanos.



Web



Calle de Cabeza del Moro, 5
Talavera de la Reina, Toledo
Teléfono: 925 815 344

MARISQUERIA PENALTY

FOTO: Arturo Moreno Fernández propietario de El Penalty

Por Alberto Granados



RESTAURANTES
AL DETALLE

La Marisquería El Penalty es uno de los restaurantes con más historia de Talavera de la Reina. Hoy en día su propuesta pasa por ofrecer los mejores mariscos y pescados frescos, sin olvidar los platos que llegaron a ser “emblema” de los inicios de este restaurante: El champiñón y las gambas.

Hemos visitado El Penalty en muchas ocasiones, esta vez ha sido para observarlo “al detalle” y para charlar con su dueño, Arturo Moreno Fernández. El propio Arturo nos habla de la historia de este restaurante fundado en el año 1972: “Sus dueños, Luis Lancha y Ana Camacho, eran de Vitoria y vinieron con la filosofía de los pinchos vascos, y muy pronto pusieron de moda el champiñón que preparaban y algún otro plato como las gambas o la merluza a la plancha. Cambiaron de local y ya se asentaron definitivamente en la dirección actual. Yo llegué en el 2006, me hice socio y me puse a dirigir la cocina”.

La marisquería El Penalty se fundó en 1972, continuando desde sus inicios con sus productos más emblemáticos: Los champiñones y las gambas.



Arturo llegaba al restaurante con una gran experiencia (había realizado formación en las cocinas de El Cenador de Salvador, y con Abraham García). Su último empleo había sido como jefe de cocina en el restaurante Don Víctor, uno de los míticos en el año 2000, y con una gran experiencia en la cocina gallega y los mariscos. El chef nos habla de su llegada a El Penalty: **“Poco a poco fuimos renovando la carta. Mantuvimos la filosofía de la casa, con ese protagonismo que tienen los pescados a la plancha y conservamos los platos estrella como eran el champiñón, las gambas y la merluza y añadimos más mariscos”.**

Seguimos con el empeño de ofrecer el mejor producto y para ello hemos buscado los mejores proveedores



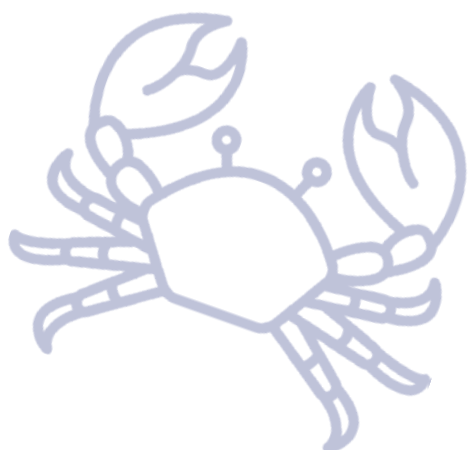
Luis Lancha, el fundador y socio de Arturo, falleció y el chef continuó con la viuda, Ana Camacho, durante mucho tiempo. Hace unos meses se ha quedado él solo al frente del negocio y es cuando está dando un mayor impulso a la incorporación de nuevos platos: **“con muchos nervios y con la presión de ser el responsable de todo, pero gracias a Dios la clientela ha respondido y me han seguido otorgando su confianza”**, Arturo Moreno nos reconoce: **“seguimos con el empeño de ofrecer el mejor producto y para ello hemos buscado los mejores proveedores. Dos o tres veces en semana bajamos a Mercamadrid a por el marisco y el pescado fresco. Aparte, tenemos distribuidores que nos traen el pescado y el marisco tanto del Norte como del Sur de la Península.**



De Huelva, por ejemplo, nos traen los carabineros, las gambas, las cigalas... y del Norte las centollas, las nécoras, los percebes... Una vez al año realizamos en el restaurante unas jornadas de la centolla que tienen mucha aceptación y ya son muy famosas en Talavera”.

Hasta Talavera llegan ya muchos clientes desde Madrid, poco a poco la fama del restaurante va rompiendo fronteras y, al fin y al cabo, la capital de España está a tan solo hora y cuarto en coche. Lo mismo pasa con público de Toledo o incluso de Cáceres, a apenas dos horas.

Tenemos distribuidores que nos traen el pescado y el marisco tanto del Norte como del Sur de la Península.



En la carta de El Penalty vamos a encontrar mayoritariamente pescado, Arturo nos cuenta los más demandados: **“Por supuesto la merluza, que preparamos a la plancha con nuestra salsa especial y que queda muy jugosa (Algo que he podido comprobar. Es difícil prepara una merluza a la plancha y que quede con esa textura y ese sabor, doy fe de ello) También el rodaballo (que se sirve para dos personas) lo preparamos a la plancha, sale con su propia salsa, prácticamente como si fuera un pil pil; y vendemos mucho besugo a la plancha, y desde hace poco se puede pedir también a la bilbaína”.**

Uno de los pescados que más me han gustado ha sido el Salmonete, un plato de aprovechamiento (del que se presentan todas sus partes) y que no siempre lo tienen en el restaurante (depende mucho del mercado). Lo presentan desespinado, con los lomos jugosos, preparados a la plancha, con su juguito. Te ponen la espina frita para que también te la puedas comer e incluso te sirven el hígado del salmonete con un poco de vinagre de Módena reducido, un exquisito paté.

Otro de los pescados a resaltar sería el Atún Rojo (confían en la marca Balfegó); preparan varios platos con la ventresca que son una delicia, aquí también manda el producto.

Una carta que como nos reconoce Arturo: **“Sigue en constante evolución, queremos ir modernizando algunos platos e ir construyendo una carta más elaborada”.**



UN PASEO POR LA CARTA...

En El Penalty encontramos una carta repleta de platos para todos los gustos. En “Entrantes”, platos tan apetecibles como la tempura de verduras de temporada, los langostinos en tempura, el pulpo a la plancha con espuma de patata o su famoso salpicón de marisco. En “Mariscos”, los encontramos casi todos: la gamba, las almejas en varias presentaciones, los berberechos, las ostras, los percebes, el centollo, las nécoras, los langostinos, los carabineros, las cigalas, los camarones...

En “Pescados” ya hemos dado un repaso a algunos, pero hay muchas propuestas: La merluza en varias elaboraciones, el atún rojo de Balfegó en varias presentaciones como a la plancha, en tartar o en tataki, la lubina, el rodaballo, el besugo, el lenguado, los chipirones en su tinta (otro de los platos estrella), los salmonetes o las angulas en temporada.

Si eres carnívoro, la propuesta pasa por un buen lomo de vaca rubia gallega.

En la carta dulce destacamos la tarta de queso, pero también la encontramos de trufa, la fruta del tiempo, el sorbete de limón natural o de mojito (muy recomendable) o el coulant de chocolate.

Arturo no quiere terminar la entrevista sin destacar: “El importante trabajo de todo el equipo. Cualquiera de los que trabaja en El Penalty hace una gran labor y todos son el verdadero motor del restaurante. Sin ellos todo esto no sería posible”.

LOS PLATOS QUE MÁS NOS HAN GUSTADO...

1. ATÚN ROJO BALFEGÓ EN TATAKI
2. ALCACHOFAS CONFITADAS CON VINAGRETA
3. TEMPURA DE VERDURAS DE TEMPORADA
4. CIGALAS A LA PLANCHA
5. MERLUZA A LA PLANCHA
6. SALMONETE A LA PLANCHA



EL SECRETO DEL MEJOR CHAMPIÑÓN...

Cuando entras en cocina y descubres como se prepara ese champiñón tan sabroso ves que no hay trampa ni cartón. El único secreto que existe, como nos reconoce Arturo, es comprar un gran producto, el champiñón del tipo “botón”, blanco y bien cerradito. Luego un poco de plancha y su “jugo” secreto; Arturo no nos desvela su receta, pero intuimos ajo, aceite, perejil, algo de licor y posiblemente algún fondo. Lo único cierto es que el champiñón que preparan en El penalty es de lo mejorcito que hemos probado.



UN POSTRE MUY ORIGINAL...

La tarta de queso es el postre que más demanda la clientela. El chef nos reconoce: “Es un postre muy básico, pero que a la gente le gusta mucho y que sorprende con su presentación: Un mouse de queso que preparamos con dos tipos de quesos diferentes y se presenta como si fueran dos bolas de helado, con una teja de almendra y un coulis de frambuesa. Muy sorprendente”.





HERMANOS CARRASCO

por Alberto Granados

Ha sido un placer visitar a los hermanos Carrasco, que con esfuerzo y trabajo, han ido posicionando a su restaurante “Hermanos Carrasco” entre uno de los mejores de la ciudad gaditana. Tres hermanos que juntos, han logrado que cada vez que se viaja hasta Jerez de la Frontera, su restaurante sea uno de los más solicitados. Y aunque para mí, que los he visitado varias veces, creo que sus carnes son espectaculares, pero en mariscos y pescados tampoco se quedan atrás.

Cada hermano tiene una ocupación: Miguel Ángel es el que lleva la gestión del restaurante, no permite que se le escape nada, es el psicólogo de todos y cualquier paso que se da o se dará antes pasa por sus manos. El siguiente, José Carrasco o como

todo el mundo lo conoce “Pepe”, es el mayor, se encarga de que el servicio del día a día fluya, de la armonía de la clientela y del personal. Es también el encargado de la bodega y de la elección de los vinos, tanto nacionales como internacionales.

Por último, está Juan Manuel “Juanmi”, el chef. Su cometido es buscar la mejor materia prima, los mejores proveedores y los más formales, la creación de recetas y métodos de cocción y de presentación. Se encarga de que cuando el cliente reciba un plato se de cuenta del gran equipo humano que hay detrás de cada receta.

Juanmi quiere que resaltemos: “que por mucho que los tres nos pusiéramos a trabajar no sacaríamos solos el restaurante. Dependemos de un



gran equipo humano que ya se ha convertido en familia, aquí tratamos todos de remar a la vez y en la misma dirección”.

El propio chef nos explica los espacios del restaurante: “Tenemos cuatro espacios diferentes. El más importante sería nuestro comedor, donde encuentras un espacio tranquilo, con doce mesas, para que el comensal se sienta con espacio suficiente. Aquí ofrecemos platos para compartir de nuestra carta, con una amplia oferta de mariscos, pescados y carnes. Cuidamos también mucho el jamón ibérico y los quesos.

La zona de barra, para una cocina más informal y donde funcionan muy bien nuestras tapas y raciones. En barra puedes ver nuestra vitrina con el producto del día como las cigalas, ostras, almejas, gamba roja, carabineros, gambas blancas de Huelva, langostinos de San Lúcar. También una zona en el área de

las cristaleras donde encuentras a la vista nuestro mejor producto seleccionado con nuestro acuario con bogavantes, langostas o centollas, la vitrina de pescados, sobre todo de nuestras costas gaditanas y la vitrina de carnes, con las mejores carnes maduradas seleccionadas.

No nos podemos olvidar de nuestra terraza al aire libre, donde tenemos nuestras tapas pero donde también se pueden tomar nuestros pescados y las carnes maduradas”.

Y por supuesto es importante conocer el estilo de cocina de Hermanos Carrasco:

“La cocina del restaurante está basada en cocina tradicional, honesta, aunque a mí me gusta aplicar algunas técnicas modernas, pero siempre respetando al máximo el buen producto. Yo soy de cocina de disfrutar y no tanto de “pensar”.

Lo primero que tengo en cuenta es en la estación del año en la que me encuentro porque me gusta mucho trabajar con el producto de temporada. A continuación, escojo un producto que me guste y poniendo un poco de sentido común elaboro un plato conservando toda su esencia, me gusta que brille la calidad de la materia prima. No hay más filosofías que el respeto al producto y a la temporada”.

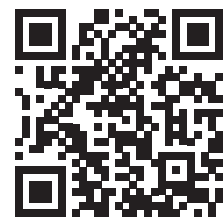


Hermanos Carrasco.

Dirección: Avenida José Manuel Caballero Bonald, 1.
Jerez de la Frontera, Cádiz.

Teléfono: 856 050 737

Web



Un paseo por la carta de Hermanos Carrasco

de la mano de su chef...

1



ALUBIAS CON SETAS Y FOIE

Cocinamos unas alubias tradicionales a las que las añadimos boletus troceados, una suave crema de setas y un buen hígado de pato marcado en plancha.

3



**CABALLA COCINADA EN BRASA CON
PIL PIL DE ADOBO**

Todas las caballas se tratan con sumo cuidado, las desengrasamos y la desespinaamos. La acompañamos con un Pil Pil de adoba gaditano.

5



2



**PULPO COCINADO EN BRASA CON CREMA DE AJÍ
AMARILLO Y ÑOQUIS**

Siempre elegimos las mejores piezas. Los limpiamos y congelamos para romper sus fibras. Los cocemos de manera tradicional y luego cada tentáculo lo pasamos por las brasas.

4



**CARABINERO A LA BRASA CON ESPUMA
CONCENTRADA DE SUS CABEZAS**

Elegimos siempre las piezas más perfectas que vienen de Portugal. Abrimos en mariposa, cuidando no dañar su apreciada cabeza, y se cuece en brasa solamente por el lado de la cáscara y se le añade la Espuma tibia de sus cabezas.

NUESTROS SALAZONES

Una tabla que lleva hueva de maruca, corazón de atún, mojama y hueva de atún y añadimos un buen chorro de aceite de oliva, almendras y chips de algas.

CROQUETA CREMOSA DE GAMBAS AL AJILLO

Preparamos una bechamel con harina y maicena y añadimos las gambas al ajillo troceadas. Añadimos leche y nata infusionadas con las cabezas de las gambas. Las rebozamos en Panko y las freímos. Quedan crujientes y melosas.



6



7

TARTA DE MANZANA HORNEADA EN COCOTTE ACOMPAÑADA DE UN HELADO DE GALLETAS MARÍA

Utilizamos una mandolina japonesa para laminar la manzana en forma de Rosa. Rellenamos con una crema pastelera con confitura casera de manzana. Enrollamos y metemos en el horno.



8

COULANT DE CHOCOLATE ACOMPAÑADO DE UN HELADO DE VAINILLA

Este postre se presenta como un bizcocho de chocolate, con el interior fluido, al cortarlo brota de su interior una cremosa salsa de chocolate que se extiende por el plato.



9

MOUSSE DE ALBARICOQUE CON GRANIZADO DE MARACUYA Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO

La mousse de albaricoque se prepara con una parte de nata y otra de merengue. Se mete en una réplica de albaricoque que hace de molde y acompañamos de una sopa de chocolate blanco.



10

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE QUESO DE CABRA Y CREMA DE LIMÓN

A este postre le tengo mucho cariño, no solo por sus matices de sabores, sino por el tiempo que lleva conmigo. Utilizamos moras, frambuesas, grosella y fresas bien maduras. Estas frutas se envasan al vacío y se le añade azúcar para cocinarlas a baja temperatura con el fin de extraer todo su jugo.



RESTAURANTES QUE HEMOS VISITADO

Calle camino Viejo, 2.
Cizur Menor. Navarra.
Teléfono: 948 280 187

RESTAURANTE BIDEA2

CIZUR MENOR, PAMPLONA

En el número de verano publicábamos en GastroPlanet la lista de las 20 mejores parrillas de carne de España y el restaurante Bidea2 alcanzaba el segundo puesto, algo que justificaba una nueva visita a este asador ubicado en la pequeña localidad de Cizur Menor, justo a las afueras de Pamplona. Allí encontramos a Gregorio Tolosa, uno de los mejores parrilleros que existen y dueño de este “Templo de la carne”.

El restaurante está ubicado en un antiguo lagar, utilizado hace muchos años para guardar los aperos de labranza de los antiguos dueños. En este asador la parrilla es la protagonista del local y se puede observar a través de una cristallera desde casi todas las mesas. Las paredes están recubiertas de piedra y ladrillo, que junto con la madera proporcionan un ambiente cálido y entrañable. Sin duda la carne es la protagonista de la parrilla, pero ya pasan por el calor de las brasas una gran cantidad de platos como las kokotxas, los hongos, el marisco...

Una carta pegada al producto de temporada, donde destacan las kokotxas de merluza a la brasa o su steak tartar con carne de lomo bajo vacuno madurado.



Web



“El restaurante está ubicado en un antiguo lagar, utilizado hace muchos años para guardar los aperos de labranza”

Calle de Narváez, 68.
Madrid.

Télefonos:

915 731 087

915 738 298

RESTAURANTE MARISQUERÍA RAFA

MADRID

“
El restaurante marisquería Rafa es una de las tabernas con más solera y mejor producto de Madrid
”

Web



Hay muchas formas de visitar y recorrer Madrid: con un guía turístico, visitando Museos, de compras... Nosotros nos vamos de “barras”, visitando aquellos restaurantes o tabernas donde el producto es excelso. En esta ocasión hemos visitado uno de esos restaurantes emblemáticos de la ciudad: Marisquería Rafa.

El restaurante marisquería Rafa es una de las tabernas con más solera y mejor producto de Madrid. Su barra, año tras año, se significa como de las mejores de la capital... ¡Y no me extraña! Aquí encontramos la mejor Ensaladilla Rusa de nuestra ciudad y también uno de los más valorados “salpicones de marisco”, todo un lujo para los que nos gusta el “tapeo”.

Más platos que no te puedes perder: el Salpicón de bogavante del Cantábrico, la “Tortilla vaga” estilo Sacha, una tortilla “a medio hacer” en este caso con marisco y cebolleta, los dados de solomillo... Por supuesto, si eres amante de los mariscos, aquí los tienes frescos a diario, una gozada sus ostras, sus percebes, sus langostinos o bogavantes. Uno de los restaurantes clásicos de Madrid, imprescindible si quieres tener una visión general de la gastronomía de nuestra ciudad con uno de los mejores productos de la zona.



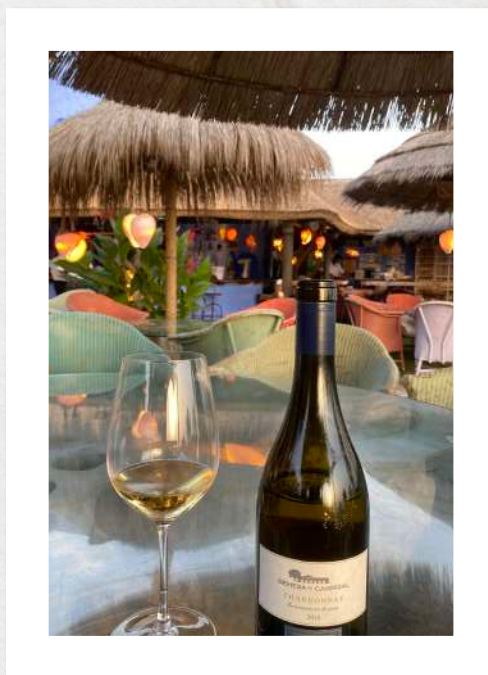
RESTAURANTE BEACH CLUB EL AJEDREZ

CHIPIONA, CÁDIZ

Ha sido uno de mis últimos descubrimientos en esta zona gaditana que tanto me gusta al ladito de Rota, en Cádiz. Un elegante restaurante pegado al mar donde disfrutar de buena gastronomía, con un selecto ambiente. Un bonito rincón, ideal para ver una preciosa puesta de Sol (justo en el momento de desaparecer el Sol, el dueño, José Luis, pone a toda pastilla a María Callas hasta que se oculta el Sol) o para comer escuchando las olas...

El Ajedrez, que así se llama este restaurante (beach club), está ubicado a pie de la playa de las Tres Piedras, en Chipiona. Dispone de un amplio jardín de cara al mar (donde encuentras unas mesitas para comer y cenar escuchando las olas) y salones tanto cerrados como abiertos al exterior, con chimenea para el invierno y una zona chill out para tomar una copa y disfrutar de la música en directo algunos días. También ofrece servicios de alquiler de hamacas, duchas y wellness para socios y clientes habituales y encima... ¡Se come bien! En El Ajedrez encontramos una curiosa oferta gastronómica con toques de la cocina oriental y mediterránea y muy buena materia prima.

Por cierto, si visitas El Ajedrez pregunta por uno de los cocineros, allí encontrarás a mi hijo Roberto.



Web



Si visitas El Ajedrez pregunta por uno de los cocineros, allí encontrarás a mi hijo Roberto.

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

RESTAURANTE HOSTERÍA DE ADARZO

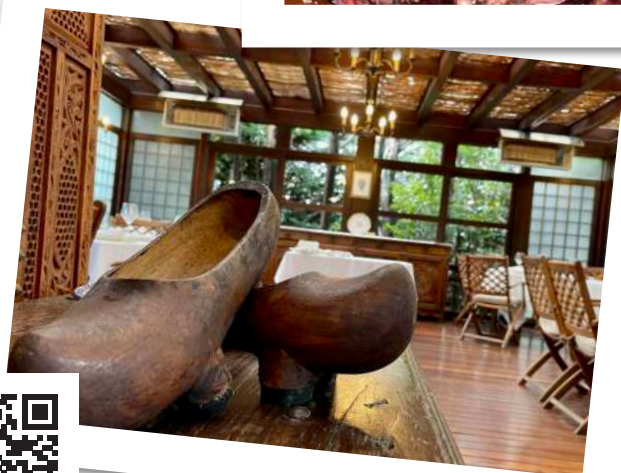
SANTANDER, CANTABRIA

Hemos visitado Santander (Cantabria), y teníamos que parar en Hostería de Adarzo, uno de los restaurantes que mejores carnes tiene en la zona. Éste es uno de los locales clásicos de Santander. Al frente, Juan Gómez, que nos ofreció un homenaje por todo lo alto con el mejor producto.

La Hostería de Adarzo es un precioso restaurante que nos recuerda los antiguos asadores, piedra, madera, y algunos objetos decorativos de hace muchas décadas, como su impresionante caja registradora, que embellecen las paredes de piedra. Varios preciosos salones, reservado y una terraza cubierta ideal para ir con pareja.

Algo que hay que destacar de este restaurante es que a lo largo del año hacen algunas jornadas gastronómicas como la de las Angulas, que habitualmente se celebran en el mes de febrero, las de Bogavante en el mes de junio y en el mes de octubre las jornadas de las carnes gallegas. Ahora han dado un pequeño cambio a la carta y han incorporado algunos platos que gustarán a un público más joven, como la Ensalada templada de pulpo y langostinos con vinagreta de frutos secos, el Tartar de Atún rojo de almadraba "Baltegó", Revuelto de Morcilla de Herrera y Foie de Pato o la Hamburguesa Gourmet (100% Rubia Gallega 220 grs. Pan Brioche, tomate rallado, queso, pepinillo, rúcula, manzana y mahonesa de Mostaza). Déjate "sitio para el postre", porque su Tarta de Manzana asada y hojaldre de Mantequilla es espectacular.

Adarzo es un precioso restaurante que nos recuerda los antiguos asadores



Web

*Calle Floridablanca, 24.
San Lorenzo de el
Escorial. Madrid.
Teléfono: 918 905 975*

RESTAURANTE CHAROLÉS

EL ESCORIAL, MADRID

Si llegas al Escorial no puedes dejar de visitar el Monasterio, recorrer sus calles empedradas... Seguro que preguntarás dónde comer o tomar un café y sin duda te dirán: ¡Al Charolés! Y no me extraña, porque parece que el restaurante lleva instalado en el coqueto pueblo tanto como el propio Monasterio. Charolés lleva abierto desde el año 1977, cuarenta y cinco años ofreciendo una calidad incomparable de producto y atención. Manolo Charolés es el artífice de este «remanso de paz gastronómica». Aunque en los últimos tiempos su «Cocido» ha sido archiconocido gracias a la multitud de clientes que lunes, miércoles y viernes, de septiembre a mayo, lo han disfrutado y publicitado, ¡Charolés no es solamente Cocido!

Charolés es dos restaurantes en uno, y me explico: en invierno sus paredes de piedra hacen que sea un restaurante muy confortable, en el que guarecerse del frío del exterior; en primavera, verano y otoño su terraza «luce» en todo su esplendor y los días calurosos de Madrid se soportan de manera diferente desde ella, con vistas al Monasterio. Dos espacios muy diferenciados, pero igual de confortables.

A veces da la impresión de que el tiempo no ha pasado por este restaurante de costumbres asentadas en el tiempo: cómo te reciben, el trato tan cordial, la carta repleta de vinos clásicos, los detalles que tienen con los comensales al terminar la comida (de Charolés puedes salir con un gorro de paja, con un calendario, un mechero...). Y sus platos, muchos llevan en carta desde hace decenas de años, pero no fallan: las croquetas de cigalitas, la ensalada de berujas (pamplinas) con tomates o angulas frescas de Aguinaga (en temporada), la terrina de foie "especialidad del chef", sus callos o su rabo de toro, por supuesto todos sus pescados y carnes y uno de los platos que más me gustan en verano: un salmón frío con ensaladilla rusa, una delicia.



Web



*lleva instalado en el
coqueto pueblo tanto
como el propio
Monasterio*

Plaza San Marcelo, 9.
León.

Teléfono: 987 799 544

RESTAURANTE MARCELA, BRASAS Y VINOS

LEÓN

FOTO: Juan Ordás y Dani Giganto



León es una de mis ciudades favoritas de España. Los madrileños la tenemos a apenas 2 horas en tren y a 3 horas y pico en coche, por lo que es un destino ideal para pasar un fin de semana. Me gusta pasear por su barrio húmedo y tapear, y sin duda es un gran punto turístico para los que nos gusta «comer y beber».

Nada tiene que ver el León de hace 15 años (en el que solamente encontrábamos tabernas antiguas y casi la misma oferta gastronómica en todos los locales), al que encontramos en la actualidad, donde se ha vivido una auténtica revolución hostelera. Uno de los culpables de esa transformación es sin duda Antonio Vázquez, el responsable del grupo Vamuca y dueño del restaurante Marcela, Brasa y Vino. El pro-

prio Antonio Vázquez ha explicado su restaurante: «Encontramos la oportunidad en un local fantástico y no la hemos desaprovechado. Hemos puesto el broche a nuestros proyectos en León con Marcela, un restaurante de cocina tradicional con vinos y tapas, un clásico para la ciudad».

En Marcela encontramos dos propuestas gastronómicas diferenciadas: en la parte baja, una importante barra con platos más informales donde se puede picar y tomar un vino (raciones y pinchos apetecibles como el Tuétano a baja temperatura con caviar, los Tigres, la Ensalada de Piparras, Tomate y Kalamata, las Rabas...). Y en el primer piso, una cocina donde brilla la parrilla con carnes y pescados de alta calidad y platos donde el producto es el protagonista: Anchoa de Santoña, el exquisito Escabeche de bonito de Burela y tomate de Mansilla, las Zamburiñas, las Navajas de buceo a la brasa...

Al frente de la cocina, el chef Juan Ordás y en sala y sumillería Dani Giganto con su hermano Josué, un equipo engrasado y que dará muchas satisfacciones a los gastrónomos que visiten este restaurante.

*Encontramos dos
propuestas
gastronómicas
diferenciadas*

Web



ESCAPADAS GASTRONÓMICAS

PARÍS



Madrid - París 1270 Kilómetros

Si viajas a París, o tienes pensado hacerlo en los próximos meses, y eres un buen gastrónomo, en Gastro Planet hemos hecho los “deberes” por ti y hemos juntado en un mismo reportaje varias propuestas para los amantes de eso que tanto nos gusta: “Comer y Beber”. De un vistazo vas a tener mercados, restaurantes, producto y tiendas, todo para que disfrutes de un París gastronómico. Porque... ¿No recorrerías 1270 kilómetros por tomarte una copa de Champagne en uno de los hoteles más elegantes de la ciudad y con la Torre Eiffel de fondo?

Antes de empezar recordarte que tienes que procurar siempre ir con las reservas hechas de los restaurantes que quieres visitar (comprueba bien los horarios y días de apertura, aquí cierra casi todo en lunes) da rabia ir al restaurante que querías conocer y comprobar que está cerrado o completo.

Y ya que estamos, casi todos los parisinos toman agua “de carafe” o lo que es lo mismo, del grifo, en París está buena y ahorrarás unos cuantos euros, ideales para los siguientes vinos.

Un croissant...



CEDRIC GROLET

Bueno, croissant o lo que se tercié, porque todo lo que elabora este pastelero te dejará con la boca abierta.

Si quieres probar sus exquisitos y hojaldrados croissants tendrás que madrugar y acudir al establecimiento por la mañana y cargado de paciencia (siempre vas a encontrar filas de gente que ha tenido tu misma idea). Eso sí... ¡Merece la pena la espera!

En las tiendas de Cedric van cambiando el producto, cada pocos minutos, y cuando accedes al establecimiento solamente puedes comprar lo que tengan en ese momento. Yo pude probar un brioche jugoso y recién horneado... ¡Una delicia! También puedes encargar el producto a través de su web y pasar por la tienda a recogerlo.

CEDRIC GOLET

35 Avenida de l'Opéra. París.

Teléfono: +33 1 83 95 21 02

www.cedric-grolet.com

Un mercado...**LA GRANDE EPICERIE
(Le Bon Marché)**

Los gastrónomos viajamos siempre teniendo en cuenta donde están los mercados locales o las tiendas gourmet más llamativas, yo te recomiendo una visita a Le Bon Marché, uno de los mercados de la marca La Grand Epicerie.

Un impresionante Centro Comercial donde encontrarás todo lo que le hace feliz a un auténtico "foodie". Aparte de una impresionante selección de producto fresco como frutas, verduras, pescado y carne, embutidos...

¡Qué decir de la zona de quesos! Para quedarse allí toda la mañana. Buena sección de panadería (hay que disfrutar de las baguettes y los croissants parisinos) Gran bodega con cientos de referencias, latas y conservas (no olvides que estamos en el país del foie y del paté) dulces y un par de plantas dedicadas al "menaje" y al diseño.

¡El parque temático de los gastrónomos!

LE BON MARCHÉ
38 Rue de Sèvres.
París.
Teléfono: +33 1 44 39 81 00
www.lagrandepicerie.com

Un bistró...**LE RECRUTEMENT**

París está repleto de bistrós, de mesas pegadas unas a otras, donde tener intimidad es algo impensable, pero también algo divertido. Obviamente están a los que acuden los parisinos y los otros, a los que habitualmente van a parar los turistas, la mayoría de ellos. Yo siempre que viajo a algún país le pido consejo culinario a mi amiga Patricia Mateo, que se ha recorrido medio mundo, en varias ocasiones, y siempre acertada. Patricia me recomendó para esta ocasión unos cuantos que no pude visitar pero que te adjunto por si tú tienes más tiempo: Bistrot Paul Bert, Benoit, Le Clown bar, Le Verré Volé o Le Bon Georges. Yo hice parada en Le Recrutement. Me pareció que el Foie gras de Pato acompañado de mermelada estaba muy rico y me gustó mucho la Hamburguesa, con bacon y queso (con carne de buen nivel).

BISTRÓ LE RECRUTEMENT
36 Bd de la
Tour-Maubourg, París.
Teléfono: +33 1 47 05 46 85
Instagram:
[@lecrutementparis](https://www.instagram.com/lecrutementparis)

Unos quesos...**LA FROMAGERIE**

La calle Cler «rue Cler» es una de las calles que más me gustan de París, repleta de tiendas, cafés, panaderías, restaurantes y muchas tiendas de flores. Es un placer pasear por esta calle y cotillear en todas las tiendas.

Una de las que más me gustan es La Fromagerie, una impresionante tienda de quesos en la que es difícil elegir, con un escaparate repleto de todo tipo de quesos y maduraciones...

LA FROMAGERIE
31 Rue Cler.
París, Francia.
Teléfono: +33 1 47 05 48 95



Una salchicha de nivel...**LAZARE**

¿Eres de los que como yo visitas un restaurante por una foto que hayas visto en Instagram? Cotilleando las fotos de este restaurante me encontré con la imagen de una salchicha fresca cocinada al vino y a la mantequilla con especias y puré de patata a la que no me pude resistir. Obviamente pedí algunas cosas más como una Ensalada de Burrata (bastante aceptable) un salmón con tostadas y mantequilla (más normalito) pero mereció la pena la visita solamente por la Salchicha... (la recuerdo y se me hace la boca agua) el puré de patata casero era también para des-tacarlo... ¡De 10!

RESTAURANTE LAZARE
Parvis de la Gare
Saint-Lazare, Rue Interieure
www.lazare-paris.fr

**Un vegetariano con vistas...****CRÈATURES. CENTRO COMERCIAL LA FAYETTE**

París está repleto de los llamados "RoofTop" o lo que es lo mismo: terrazas de altura, con vistas a los tejados de la ciudad. En el Centro Comercial La Fayette encuentras unas buenas con la Torre Eiffel al fondo. En una esquina, encontrarás el restaurante Crèatures, en el que todos sus platos son vegetarianos pero con un producto de buena calidad. Yo tomé la «Hora Dorada» Patatas fritas, Huevo pasado por agua, Alcacharras, un Alioli casero y Pimentón...

Y el plato bautizado como «Rojo» con Humus con Pimientos confitados, Huevo frito, almendras tostadas y un poco de menta...

Una gozada poder tomar estos platos con la Torre Eiffel de fondo... (Por cierto, los platos son más bien escasos, si eres tripero te quedarás con hambre si solo pides uno)

CREATURES
Centro Comercial La Fayette.
Dirección: 25 Rue de la Chau.
d'Antin. París
www.creatures-paris.com

Una cena junto al Sena...**LA PLAGÉ PARISIENNE**

Llevo varios años visitando este restaurante, es ideal para ir en pareja o con amigos. Cada año van mejorando en la decoración y ya lo podemos considerar como uno de esos restaurantes "para ver y ser vistos".

La carta cambia con las temporadas y aunque los platos no son de "10" merece al menos una visita, y disfrutar de la puesta de Sol desde las mesas de la terraza. Pedí la Burrata con Ensalada de Tomates (bastante aceptable) y dos pastas diferentes: Linguini con Almejas, ricos, y Rigatoni con tomates & straciatella, también ricos...

Al caer la tarde podrás disfrutar de unas vistas así de impresionantes...

LA PLAGÉ PARISIENNE
Port de Javel Haut.
París.
Teléfono: +33 1 82 82 00 89
www.laplageparisienne.com



PENÍNSULA HOTEL

Un rooftop con la torre Eiffel de fondo...

Que París atrapa no hay ninguna duda, pero si hay un monumento que realmente deja impresionado es la famosa Torre Eiffel, siempre que te la encuentras, a la vuelta de cualquier esquina, te quedas obnubilado. Todo el mundo busca restaurantes y terrazas desde donde contemplarla. Uno de los que más glamour tiene es la azotea del Hotel Península, uno de los hoteles más lujosos de la capital de Francia.

En la terraza también encontramos el restaurante L'Oiseau Blanc, galardonado con dos estrellas en la Guía Michelin 2022. La réplica de uno de las avionetas míticas de la aviación francesa se encuentra en el techo del hotel -con una envergadura de 11 metros- está suspendida en el aire, en pleno vuelo con destino a la Torre Eiffel y se divisa desde las ventanas.

PENÍNSULA HOTEL
19 Av. Kléber. París.
Teléfono: +33 1 58 12 28 88
www.peninsula.com

RESTAURANTE ANDIA

Sorprende la vistosidad de este restaurante, ahora de moda en París. En el corazón del distrito 16 encontramos este local en el que la cocina dominante es la sudamericana, ceviches, aguacates, tacos, arroces... Un viaje gastronómico que va desde las cumbres andinas o la selva amazónica hasta la costa caribeña de México.

Muchos platos en la carta para compartir como el Guacamole de la Casa elaborado de forma tradicional con unos Totopos, una buena forma de comenzar... Continuamos con un Ceviche clásico menos potente de lo que me hubiera gustado, con los ingredientes tradicionales y terminamos con un Arroz Misti, con huevo, cerdo confitado, gambas, brotes de soja y algunas verduras....

RESTAURANTE ANDIA
19 Chaussée de la Muette, 75016, París.
Teléfono: +33 01 42 15 15 31
www.andia-paris.com

PLATINE HOTEL

Por si no lo sabías... ¡París es muy caro! y sobretodo en el alojamiento. Me he visitado decenas de páginas web para intentar encontrar un hotel en el que te puedas encontrar cómodo, mas o menos bien situado y a un precio razonable. Este hotel cumple todas ellas. Se encuentra a unos 20 minutos andando de la Torre Eiffel y a 5 minutos del Río Sena y es un hotel muy confortable.

El «leitmotiv» de este hotel es el cine, presente en todos los rincones y sobre todo Marilyn, la gran diva. Yo que soy muy fan de la famosa actriz he sido muy feliz teniéndola en mi cuarto...

Y en el desayuno donde te sientas en la silla de algún director de cine famoso. Un desayuno más que correcto, por cierto.

Si vas a viajar a París y quieres un hotel bien de calidad y precio creo que esta puede ser una buena elección...

HOTEL PLATINE
20 Rue de
l'Ingénieur Robert Keller.
París.
Teléfono: +33 1 45 71 15 15
www.platinehotel.fr

ESCAPADAS GASTRONÓMICAS



BARCELONA

Madrid - Barcelona

620 Kilómetros

Si eres un buen gastrónomo, siempre es una buena idea acercarse hasta Barcelona. Hasta hace poco era un auténtico paraíso repleto de restaurantes, bares, tabernas y locales donde disfrutar de una cocina multicultural, donde convivían la vanguardia y la cocina más tradicional.

Y digo: “desde hace poco” porque con honestidad creo que el mejor destino gastronómico, hoy en día, es Madrid. Aún así siempre hay buenos proyectos que merecen la pena destacar y siguen los clásicos que han podido resistir al Covid y a la mala política autonómica y local, que está llevando a que muchos chefs, restauradores y hoteleros, cambien la Ciudad Condal por Madrid o por Levante... ¡Una pena, por ejemplo, que haya cerrado el Bar Bas!

A pesar de todo ello hay muchos locales que merece la pena visitar, algunos de reciente creación y otros que son unos clásicos. Vamos a dar un paseo gastronómico por Barcelona...

Una taberna...

XARCUTERIA LA PINEDA

La charcutería “La Pineda” se fundó en Barcelona a principios del siglo XX. Desde sus inicios se constituyó como un referente en el sector alimentario de la ciudad. A mediados de septiembre de 1930, el Sr. Florencio Mir, se convirtió en propietario del negocio y desde entonces, con casi 83 años de antigüedad, se ha mantenido como una empresa familiar. La característica más distintiva de este comercio es una buena selección de productos nacionales y extranjeros de alta calidad (buenos embutidos y quesos) y de vinos, cavas y champagne. Una tabla con algo de butifarra local puede ser una buena elección.

Carrer del Pi, 16.

Barcelona.

Teléfono: 933 024 393

www.xarcuteriapineda.com

Una parada obligatoria...

MERCADO DE LA BOQUERÍA.

No se conoce con exactitud cual es el origen de este mercado enclavado en un lugar privilegiado en plena Rambla de Barcelona. Un espacio que allá por el siglo XII ya estaba ocupado por comerciantes que exponían sus productos, principalmente carne, para su venta. Un mercado que en sus inicios era al aire libre, no sería hasta 1914 cuando se inauguró el mercado con la cubierta metálica. A partir de entonces, comenzaron a modernizar y mejorar, no sólo a nivel sanitario, también en su aspecto estético y decorativo. En la actualidad es visitado por miles de turistas a diario, eso hace que los comerciantes tengan un amor/odio a los forasteros.

Dentro de la Boquería hay que hacer una parada en el bar “Pinotxo”, uno de los puestos más emblemáticos en este mercado. Y no te extrañes si en su barra te encuentras a Ferrán Adriá o a alguno de los grandes chefs, habituales de este bar, con un anfitrión de lujo: Juanito, allí desde los años 80.

La Rambla, 91.

Barcelona.

Teléfono: 933 182 584

www.boqueria.barcelona

Un restaurante japo...

IKOYA IZAKAYA

El grupo Sagardi lleva años consolidando una propuesta gastronómica basada en la cocina tradicional vasca y en la parrilla por todo el mundo. A sus restaurantes en España, los hermanos López Viñaspre (dueños del grupo) han añadido sedes en Buenos Aires, Londres, Oporto o Amsterdam. En Barcelona cuentan con 13 restaurantes al que ahora se suma un restaurante Japonés: Ikoya Izakaya. Una taberna japonesa que han montado con el reconocido chef Hideki Matsushisa (chef del restaurante japonés con 1* Michelin Koishunka).

El local (situado delante del Mercat de Santa Caterina en Barcelona) sigue la estela del resto de restaurantes del grupo: maderas nobles, hierro y telas, una gran barra central, murales con rostros llamativos en las paredes... Txema Retana ha sido el artífice de recrear las antiguas Izakayas de Tokio, con fuerza, descaro y lo más importante "alma" urbana, con una barra de sakes que nos da la bienvenida al espacio IKOYA.

Si hablamos de la gastronomía que vamos a encontrar en Ikoya habría que explicar que en este restaurante domina el producto y la pureza de la técnica japonesa. Todo mediado por el encanto de las brasas, tan solventes como imprevisibles.

Una puerta para zambullirse en el ambiente de las tabernas de Tokio a través de una minuciosa selección de sashimis, niguiris, ramens, hosomakis y uramakis, platos de carne y pescado, y cómo no, de la robata. Todo armoniosamente maridado con una generosa tira de sakes artesanales.

En resumen, un local de esos con los que quedas bien y encima con muy buena gastronomía con el asesoramiento del chef Hideki Matsushisa y con el chef Pablo Pursals en el día a día...

Según explican en su web: **"Ikoya Izakaya es un espacio dedicado plenamente al estímulo de los sentidos, que se activan a través del Umami, descubriendo un gusto único, inigualable, casi mágico. Una experiencia que permanecerá como un viejo amor en nuestro recuerdo"**, ¡No lo podría describir mejor! ¡Enhorabuena!

Avenida de Francesc Cambó, 23.

Barcelona.

Teléfono: 933 101 818

www.ikoyaizakaya.com



Un restaurante de cocina de mercado...

MOLINO DE PEZ

Desde que el chef Nino Redruello, mi querido amigo, publicó en sus redes la primera foto del restaurante «Molino de Pez» de Barcelona lo coloqué en mi “radar gastro” y no he parado hasta que he conseguido visitarlo. El local, está situado a pie de calle del hotel Seventy de Nuñez i Navarro, a medio camino entre el Eixample y el Barrio de Gràcia. Un nuevo proyecto que se suma a los que Nino y sus socios Patxi Zumarraga y Jaime Santianes (los tres cocineros se conocieron en elBulli) tienen en la Ciudad Condal (Fismuller y delivery Armando). Para los barceloneses es un lujo tener esta oferta gastro donde se pueden comer platos tradicionales y compartir al más puro estilo de una casa de comidas.

Nino Redruello ha comentado: **“Si hubiera abierto La Ancha en 2022, sería como Molino de Pez”**, así define el chef este nuevo restaurante, homenaje a La Ancha original (1919), taberna con más de un siglo de experiencia y buen hacer a sus espaldas. Tres son las claves para que este restaurante sea uno de los más visitados en Barcelona: Máxima sencillez, respeto por el producto y honestidad, estas son las señas de identidad de la casa. Una cocina de costumbres y sabores que no caduca y que recuerda en cada cazuela de barro, vajilla, en cada detalle, la historia y el vínculo emocional con la familia. Con clásicos de siempre reflexionados.

Hemos podido dar un buen “paseo” por su carta, platos que ya han quedado en la memoria como los exquisitos “torreznos ibéricos de bellota”, las “croquetinas de leche de pastoreo” melosas y de gran sabor, la “ensaladilla de patata y lubina”, las “gambas al ajillo”, la “menestra de verduras”... Y como no, cualquier pescado o carne a la parrilla.

Un consejo: ¡Déjate sitio para el postre” el “brioche o babá con flambeado, helado de Vainilla y Nata” es un festín para los más golosos ¡Irresistible!

Solamente por venir a visitar este restaurante ha merecido la “escapada gastronómica”... ¡Sin duda!

*Calle Còrsega, 346.
Barcelona.
Teléfono: 935 959 591
www.molinodepez.com*





Una coctelería

BOADAS

Una de las coctelerías con más solera de la ciudad. Impresiona saber que por su barra han pasado celebridades mundiales de la altura de: Xavier Cugat, Joan Miró, Salvador Dalí, Federico García Lorca, Pablo Picasso, Antonio Machín, Ernest Hemingway, Greta Garbo, Manuel Vázquez Montalbán, Kevin Costner, Joan Manuel Serrat...

Y aunque han pasado muchos años desde su apertura (la inauguró Miguel Boadas en 1933) si accedes a esta coctelería te darás cuenta de que no han pasado tantos años y que aún conserva parte del encanto de una época pasada.

Lo ideal es sentarse en alguno de sus taburetes y dejarse aconsejar por Jerónimo Vaquero, el “cherif” del Boadas, o por Adal Márquez, su segundo.

Carrer dels Tallers, 1. Barcelona.
Teléfono: 933 189 592
<http://boadascocktails.com>

Un curioso Restaurante mejicano...

INSULTACOS

Nos vamos a olvidar por un rato de los restaurantes con “Estrellas” y de los “Soles” para hablar de un pequeño restaurante mejicano (con apenas cinco mesas) que han montado mis queridos amigos Luis Pardo (el famoso mentalista) y su pareja, la artista M. Minerva. Un local junto al Rabal donde para que te sirvan tendrás que llamarle “cabrón” al camarero y en el que encontrarás en tu asiento un insulto antiguo con el que te llamará el camarero.

En “Insultacos” encontrarás una diminuta cocina donde se preparan algunos platillos mejicanos con un buen producto. Yo he probado los tacos de “cochinita pibil”, el de carne y el de pollo “gilipollo”, los tres muy ricos y “mojados” con una cerveza Modelo bien fría.

Carrer de Sùria, 6.
Barcelona.
Teléfono: 930 101 152
www.insultacos.com

PRO DUC TOS



PIMIENTO DEL PIQUILLO

DOP LODOSA

Si hay un producto que goza de reconocimiento en el mercado son los pimientos de piquillo de Lodosa, que ponen en valor cualquier plato que acompañan (estoy pensando, por ejemplo, en una buena chuleta a la brasa) y si hay una empresa que ha conseguido una elaboración perfecta de este delicado producto ha sido La Catedral de Navarra, que llevan desde principios de los 80 elaborándolo en su empresa.

Son muchos los factores que influyen en la consecución de este gran producto:

> Disponen de fincas propias y trabajan con agricultores de la zona, con quienes controlan cada uno de los pasos del ciclo de crecimiento de las plantas.

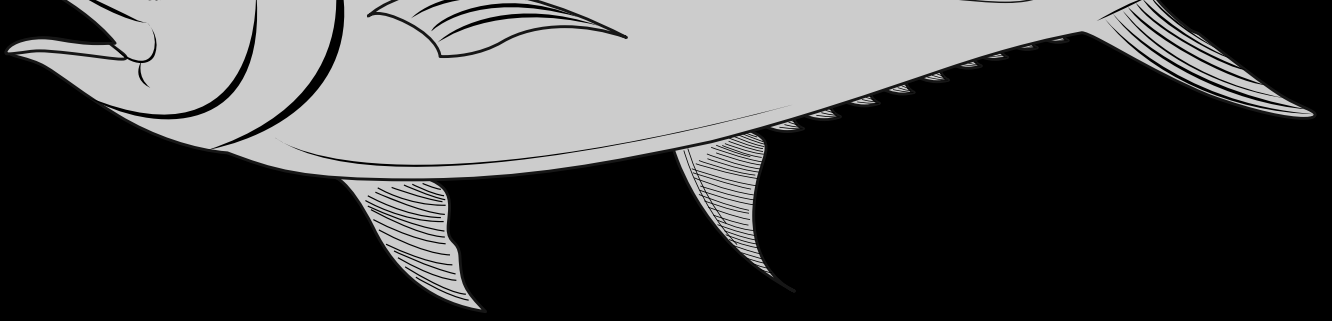
> Recolectan y eligen los mejores frutos de forma manual, recogéndolos entre los meses de septiembre y noviembre.

> Son muy exigentes con el producto: El Pimiento del Piquillo DO Lodosa debe ser de color rojo intenso, tamaño pequeño y forma triangular. No debe presentar rotos ni deformaciones y además los asan en el horno a llama directa. Una vez asados, los pimientos se pelan, se descorazonan, y se les retiran las semillas uno a uno.

Y para finalizar, los pimientos del Piquillo se clasifican y envasan manualmente, acompañados de un poco de sal y una ligera porción de cítrico que permita su óptima conservación sin desvirtuar el sabor y olor del producto fresco recién asado.

Un producto que hemos elegido para este número de GastroPlanet por su delicadeza y sabor con una temporada de recogida de Septiembre a Noviembre.





FUENTES ATÚN ROJO

Alta gastronomía

EST. 1984





Mucho ha evolucionado el Atún Rojo en la alta gastronomía. Mi amigo Juan Ochoa dice que al igual que del cerdo se aprovechan hasta los “andares” del Atún se aprovecha hasta los “nadares”, mucha razón tiene mi amigo porque el Atún Rojo se ha convertido en un imprescindible en las más importantes cocinas de todo el mundo. Un producto que hace furor en los países asiáticos y que ya se ha posicionado en las cartas de los restaurantes del resto del mundo.

Como en todas las materias primas, no todos los atunes valen, lo mejor es confiar en alguna de las empresas que más tiempo llevan pescando y distribuyendo los mejores atunes rojos, nos referimos a la marca Fuentes, perteneciente al Grupo Ricardo Fuentes e Hijos. Una empresa familiar con más de 50 años de trayectoria, y que actualmente es la líder mundial de la producción de Atún Rojo.

Fuentes tiene su sede central en Cartagena (Murcia) y cuenta con varias granjas de atún rojo en la región de Murcia, Malta y Túnez; y con Almadrabas en Cádiz, Marruecos, Italia y Portugal.

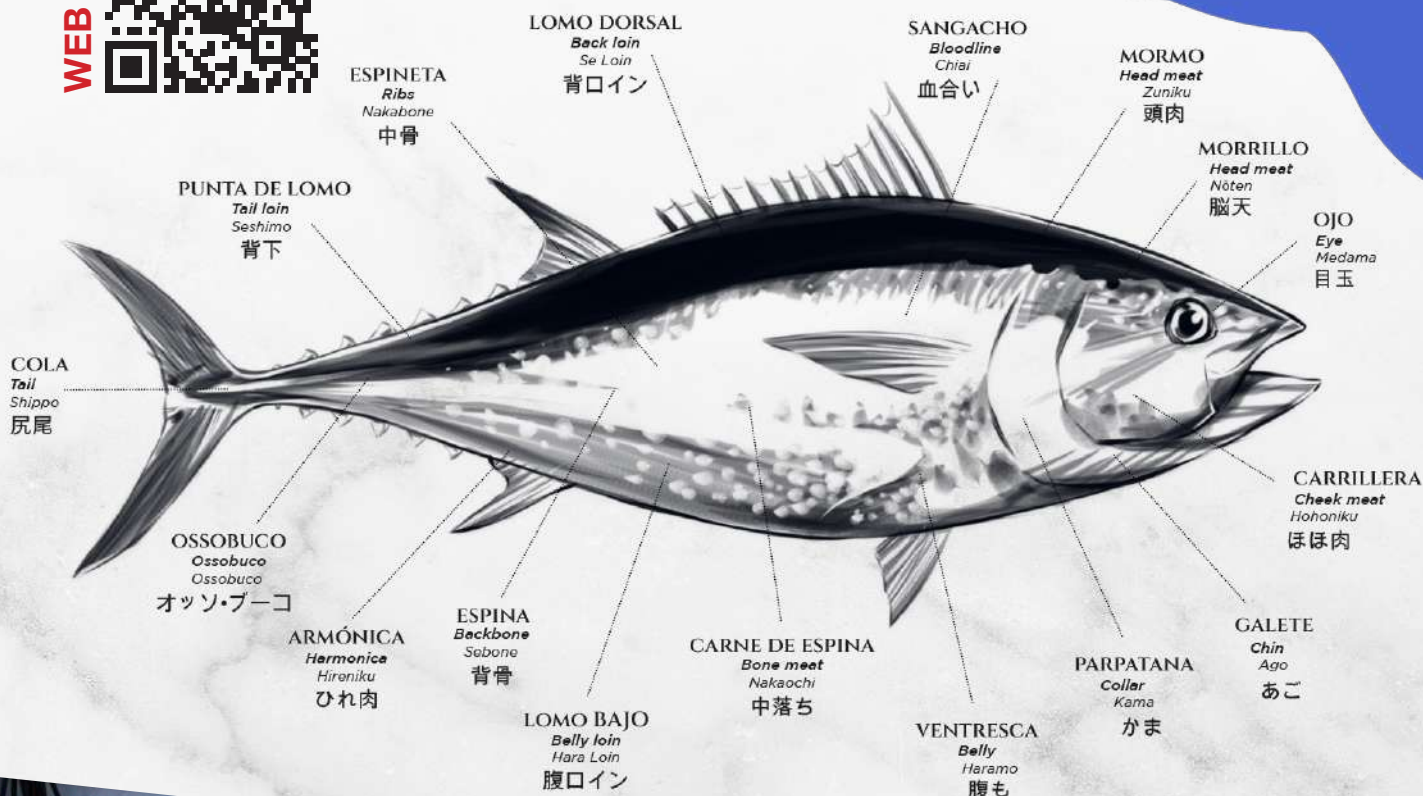
Atún Rojo todo el año...

Empleando diferentes artes de pesca, Fuentes garantiza el suministro de atún rojo de máxima calidad durante todo el año, respetando a la especie y su hábitat. Exporta cerca del 85% de su producción a más de 30 países en todo el mundo, siendo el japonés su principal mercado desde hace más de 30 años.

Durante la temporada de pesca, miles de ejemplares adultos salvajes son capturados con técnicas de pesca sostenibles, para ser trasladados a los viveros de acuicultura. Allí permanecen entre 6 y 12 meses, recibiendo una alimentación natural hasta que alcanzan el nivel idóneo de grasa. La pesca bajo demanda se realiza siguiendo la técnica japonesa ike jime, que conserva intactas todas sus cualidades. Fuentes garantiza el suministro de atún rojo fresco, a demanda los 365 días del año y con entrega en 36 horas en cualquier parte del mundo.

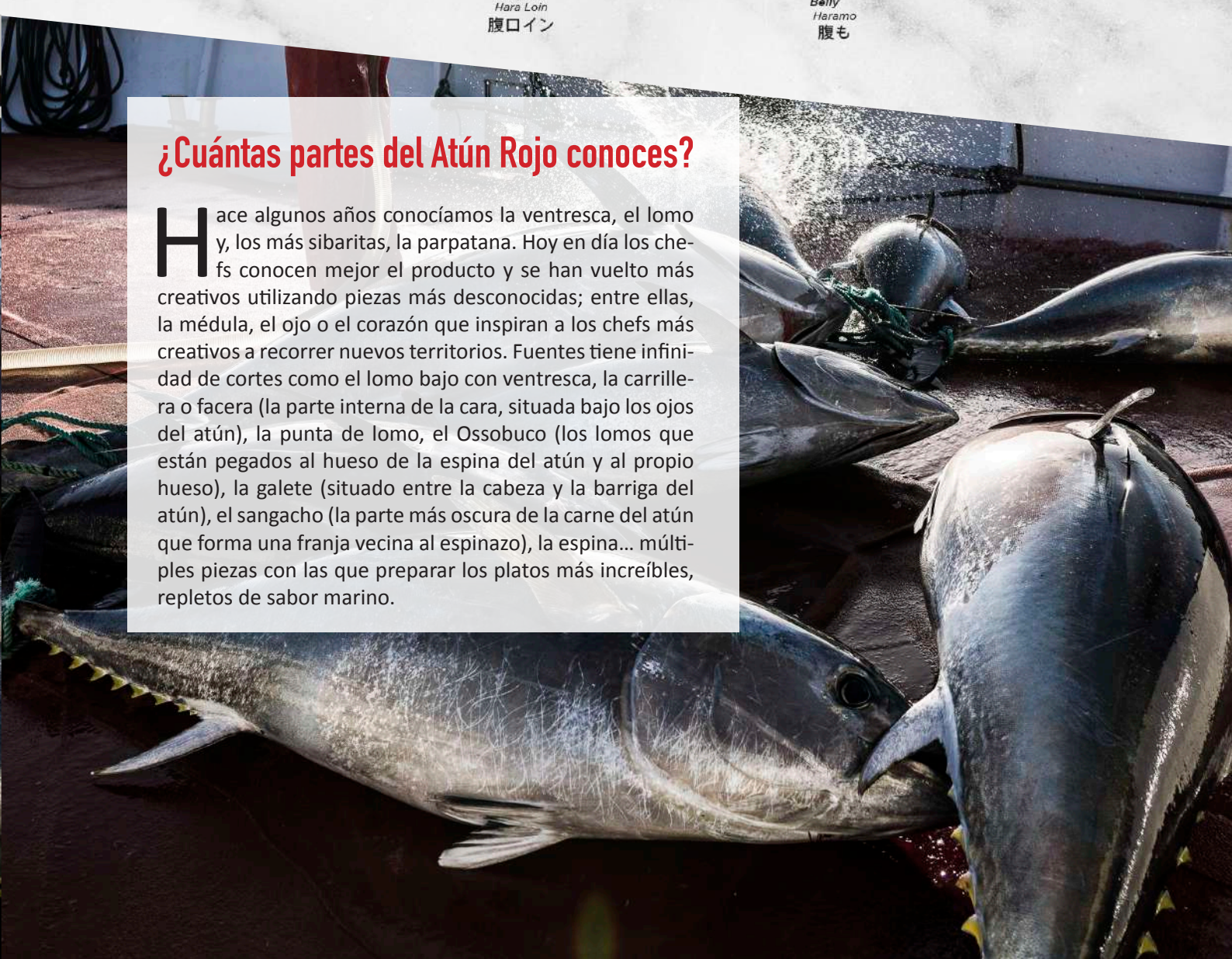


WEB



¿Cuántas partes del Atún Rojo conoces?

Hace algunos años conocíamos la ventresca, el lomo y, los más sibaritas, la parpatana. Hoy en día los chefs conocen mejor el producto y se han vuelto más creativos utilizando piezas más desconocidas; entre ellas, la médula, el ojo o el corazón que inspiran a los chefs más creativos a recorrer nuevos territorios. Fuentes tiene infinidad de cortes como el lomo bajo con ventresca, la carrillera o facera (la parte interna de la cara, situada bajo los ojos del atún), la punta de lomo, el Ossobuco (los lomos que están pegados al hueso de la espina del atún y al propio hueso), la galete (situado entre la cabeza y la barriga del atún), el sangacho (la parte más oscura de la carne del atún que forma una franja vecina al espinazo), la espina... múltiples piezas con las que preparar los platos más increíbles, repletos de sabor marino.



La “ruta Fuentes” del Atún Rojo...

Si eres un fanático del Atún Rojo hay algunos restaurantes “imprescindibles” que no te puedes perder.

Podríamos empezar en Madrid, en el restaurante Arahy, situado en el antiguo Club 31. Su chef José Ynglada “Mundi” es un gran apasionado de este producto que lleva en su carta desde los inicios del restaurante.

Otros restaurantes a disfrutar en Madrid serían Yugo The Bunker (1 Estrella Michelin), donde Julián Mármol conoce como nadie este producto que también puedes probar en su otro restaurante, Monchis (Food Hall de Galería



FOTOS: Chefs de izquierda a derecha. Joaquin Felipe. Magoga restaurante. Miyama. Pablo Gonzalez. Restaurante Arahy. Yugo, Julian Marmol. Platos: Atún ventresca toro nigiri. Carrillera estofada. Morrillo. Tartar con médula.

Canalejas), inspirado en la cocina japo mexicana. También Miyama (en Castellana y en la calle Flor Baja) y Atocha 107 del chef Joaquín Felipe.

Si salimos de Madrid podemos acercarnos a Murcia con dos grandes representantes del buen Atún Rojo: La Cabaña Buenavista, del chef Pablo González-Conejero, y Magoga, de María Gómez y Adrián de Marcos, ambos galardonados con una Estrella Michelin y referentes en su trato con el producto de Fuentes.



Ventresca de Bonito en mantequilla



Fue una de las noticias que más se esperaban en el Fórum Gastronómico de A Coruña. Muchos periodistas sabíamos que conservas Los Peperetes y la quesera Airas Moniz, preparaban un nuevo producto. Las dos empresas colaboran en “Xuntos Saborea Galicia”, y llevaban tiempo para realizar un producto que les uniera.

En el marco del Fórum Gastronómico de A Coruña se presentó, un producto que dejó a muchos profesionales sorprendidos. Una ventresca de bonito del Norte de Los Peperetes en mantequilla de Airas Moniz.

La laureada conservera artesanal ubicada en el pueblo marinero de Carril, Los Peperetes, ha aportado su experiencia y buen hacer para desarrollar un nuevo producto, que ha llegado para sorprender a los paladares más exigentes. Una ventresca, elaborada con bonito del Norte, fresco y pescado a caña, procedente de la lonja de Burela, que empaican a

mano, filete a filete, y acompañado de una exclusiva mantequilla, elaborada artesanalmente por la quesería lucense Airas Moniz a partir de la leche cruda de su rebaño de vacas jersey de pastoreo. Una mantequilla muy característica por su color amarillo (debido a los pastos de los que se alimenta a su ganadería).

La Ventresca, que es de bonito pescado al pincho, al mezclarse con la mantequilla, logra que el producto gane en textura y suavidad. Nueve meses es el tiempo en el que Airas Moniz y Los Peperetes llevan trabajando en esta conserva que ahora presentamos en GastroPlanet.

Esta nueva conserva destaca, además de por una materia prima de la máxima calidad y un mimado pro-

ceso de elaboración artesanal que recupera un método de conservación del siglo XIX, como es el uso de la mantequilla para elaboración de conservas; por su sabor inconfundible, su delicada textura y su agradable olor y aroma que fusiona los pastos lucenses y la costa gallega. La producción inicial se limita a 1000 unidades que se podrán encontrar en las respectivas webs de ambas empresas o en las mejores tiendas de alimentación especializada del país. Recomendamos tomar la Ventresca templada, para que la mantequilla se derrita y quede aceitosa. De esta forma, los sabores se mezclan. La Ventresca se hace más mantecosa y el lácteo adquiere su sabor. El resultado é espectacular.

Airas Moniz y Los Peperetes



Web Peperetes

Web Airas Moniz





PANADERIA ARTESANA

OBANDO

1965
~ DESDE ~

 **Historia**
Fototeca

1962 ● **Francisco Obando**



1963 ● **Compra de Panadería Mato**



1965 ● **Se crea nuestra marca**



La historia de esta panadería artesana es casi una película, de esas que empiezan en blanco en negro, en una pequeña panadería familiar y que terminan en color, en unas impresionantes instalaciones en Utrera (Sevilla). Una película que todavía no ha concluido su rodaje, porque aún tiene mucho que ofrecer, con generaciones dispuestas a hacer del negocio familiar una impresionante multinacional.

Hemos quedado con Jaime Obando, hijo de Francisco, el fundador de esta empresa. Vamos a conocer más a fondo el proyecto de una panadería artesana que comenzó vendiendo 250 piezas de pan tradicional en 1962 y que, desde Utrera y con dos de sus hijos (Jaime y Víctor al frente), exportan a más de una docena de países. Sus picos y regañás son el producto de panadería de referencia de la alta gastronomía española.

Jaime nos sigue dando detalles de los duros comienzos de su padre: "Imagínate lo que tuvo que pasar al inicio del negocio. Mi padre compró la panadería de la familia de la

que sería su mujer, un negocio repleto de deudas. Se encontró con que ninguna harinera cercana le vendía producto. Se fue hasta Alcalá de Guadaíra donde un empresario confió en él y empezaría elaborando esos 250 panes artesanos diarios. La burra Catalina es por aquel entonces el medio "mecánico" usado para mover los engranajes y poleas que permiten el amasado. El 22 de septiembre de 1963 mi padre hizo la compra de la primera máquina, la primera amasadora eléctrica de la panadería. Desde entonces no hemos parado de producir y de invertir".

Pero a veces el destino juega malas pasadas y así ocurrió en este caso. Jaime me cuenta un nuevo revés familiar: "Poco a poco fue creciendo el negocio y también la familia. Llegaron los primeros hijos (Manolo, Beatriz y Paco), pero repentinamente se muere la mujer de mi padre y se queda solo al cuidado del negocio y de la familia".

1969

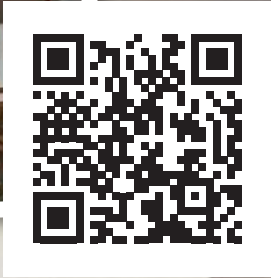
La familia crece



1971

¡ Producimos pan !





Web



Francisco consiguió rehacer su vida, se casó nuevamente y tuvo otros tres hijos: Ana, Víctor y Jaime. Estos dos últimos son los que impulsan ahora el negocio, Víctor en la producción y Jaime en la venta.

La clave del éxito:

Aunque en la actualidad siguen elaborando pan artesano el gran impulso al crecimiento de la empresa se lo deben a los picos y las regañás, que hoy en día son el "emblema" de Obando. Lo más curioso es que el éxito de sus famosos picos gourmet fue en principio un error, Jaime me lo explica: "Teníamos una máquina para producir picos desastrosa, la más barata del mercado, venía de otro panadero que no la quería. No-

sotros nos empeñábamos en arreglarla, pero aquella máquina sacaba unos picos muy diferentes. Mi padre tenía la costumbre de, al mediodía, liquidar a los proveedores, atender a los comerciales, cobrar a los reparadores... aquello era un no parar de gente. Teníamos los picos que salían de esa máquina en un saco y todo el que metía la mano en el saco y los probaba le comentaba a mi padre lo ricos que estaban. Al final conseguimos que gracias a ese fallo de la máquina nos salieran unos picos muy gourmet, pero mucho más caros de lo que había en el mercado, había que intentar introducirlos en el canal horeca."

Casa Bigote, impulsor de los picos de Obando:

Un golpe de suerte y una visita inesperada de Jaime a Casa Bigote (una de las tabernas más importantes de la provincia de Cádiz), cambiaron el devenir de los Picos Rústicos Gourmet. Tras unos primeros meses de intentos, Jaime consiguió que probara los nuevos picos rústicos gourmet el propietario del mítico restaurante de Sanlúcar de Barrameda, Fernando Hermoso, que quedó prendado automáticamente de ellos y los empezó a servir en su comercio.

Esto sirvió como trampolín definitivo para su nuevo producto estrella, ya que este fue el escaparate perfecto para que empezase a posicionarse desde la provincia gaditana hasta el resto del país.

Panadería Obando en la actualidad:

A día de hoy, Panadería Obando sigue expandiéndose y consolidándose en el mercado, llevando sus productos desde Utrera por todo el mundo: Holanda, Bélgica, Alemania, Irlanda, Estados Unidos... incluso Corea del Sur o Australia, y ampliando su gama de productos.

Jaime quiere que destaquemos lo siguiente: "Todo este crecimiento no habría sido posible sin el trabajo y esfuerzo de cada uno de los trabajadores que ha pasado por esta empresa, que ha terminado convirtiéndose en una gran familia. Una familia que ha ido incorporando miembros que siempre quedarán en nuestro recuerdo, como Pepe Mena, que trabajó durante 30 años y que se convirtió en uno de los baluartes de su regañá, o Francisco Castillo, que desde 1989 hasta 2016 ha desempeñado prácticamente todos los puestos en la panadería y hoy es tratado como un Obando más".

1990

¡ Nuestros primeros picos !

Cartel de pan común en régimen de peso y precio libre (Incluido IVA)

PARA SEVILLA Y PROVINCIA	
PESOS DE LAS PIZAS	PRECIOS
1.000 gramos	107 Pesetas
700 "	80 "
310 "	42 "
130 "	21 "
70 "	17 "

2000 - Actualidad

Grecemos sin parar, extendiéndonos a todo el mundo





PICOS RÚSTICOS GOURMET

Panadería Obando es el creador de este nuevo concepto de pico, un producto que ha revolucionado el mercado y que les ha permitido colocarse como referencia. Gracias a técnicas de fabricación artesana tradicional, el tipo de horneado que se trabaja en fábrica y su crujiente y suave textura, los picos de selección Gourmet son el complemento perfecto para los platos más exclusivos.



PICOS INTEGRALES

Con los picos gourmet ecológicos 100% integrales, podrás disfrutar del sabor y la textura tradicionales con las propiedades de un producto totalmente integral. Estos nuevos picos se presentan en el sector para cubrir una necesidad básica, como es contar con un alimento 100% integral que además se corona con el certificado de Producto Ecológico, manteniendo toda la esencia de Panadería Obando.



O-FIT

Los picos O-Fit, elaborados con ingredientes funcionales, como el brócoli, la cúrcuma, el jengibre y AOVE, además de ser un complemento perfecto en todo tipo de comidas, aportan un exótico y excelente sabor, dotando de capacidad funcional (terapéutica) a tus platos.



HOJAS DE PAN

Estas nuevas regañás son mucho más finas, crujientes y delicadas, perfectas para preparar platos cargados de personalidad y sabor. Con este nuevo producto de Panadería Obando tendrás el complemento perfecto para los paladares más exigentes al nivel de la alta gastronomía pero en tu propio hogar.



LÁMINAS DE PAN

Las láminas de pan de Panadería Obando son una exclusiva y elegante presentación de la clásica regañá, con una textura delicada y vaporosa que se deshace en la boca. Si buscas una base gourmet de calidad, este complemento crujiente y versátil te permitirá jugar con los sabores y texturas para conseguir creaciones culinarias extraordinarias.



THE DARK

Con esta exclusiva regañá diseñada para la cocina creativa y la alta restauración, Panadería Obando da un paso más allá inventando un concepto más refinado y sugerente. Su novedoso tono oscuro, unido al sabor único de la regañá Obando, dan como resultado un complemento capaz de realzar y convertir en espectacular el emplatado y la presentación de las mejores creaciones culinaria.



NUEVO

CRUJIENTES DE PAN

Crujientes de pan es el nuevo producto que Panadería Obando ha creado para los apasionados del pan. Tostas finas y crujientes, cuyo sabor y aroma recuerdan al pan de pueblo, cocido a la leña en los antiguos hornos de piedra. Su sabor inconfundible y original lo convierte en el producto ideal para crear cualquier tipo de canapé, snack o aperitivo.



REGAÑÁ GOURMET

Estas regañás gourmet están elaboradas con el tesón y el esfuerzo que exige la larga tradición panadera de Obando. Gracias a sus ingredientes naturales y su textura crujiente, hacen de este producto, la elección que equilibra cualquier creación gastronómica.





negrini

Nicoletta es la cabeza visible de una empresa familiar que fundó en Italia en 1955 su abuelo Angelo Negrini, en Renazzo di Cento, un pueblo a pocos kilómetros de Bolonia, la ciudad considerada la capital mundial de los embutidos.

Nicoletta Negrini entendió que aquella producción familiar necesitaba de nuevos mercados y llegó a España en 1990 con el objetivo de dar a conocer la riqueza de la eno-gastronomía italiana al público español. Hoy en día, más de 30 años después, está considerada como la auténtica embajadora de los productos alimenticios italianos. Su dedicación, junto a una pasión desmesurada, le han otorgado también haber aparecido en la lista Forbes dentro de las mujeres más influyentes del mundo de la alimentación en España.

Entrevistamos a

**NICOLETTA
NEGRINI**

**La esencia
Italiana en
España**

REGGIANO
TUTELA

Con Nicoletta hemos charlado, teníamos curiosidad por conocer como ha cambiado la empresa en estos últimos años: “Lo primero que habría que destacar es lo que ha cambiado el mercado en estos años. Algo importante es que hemos sabido ir adaptándonos a los nuevos gustos del consumidor porque cuando yo llegué a España, para hacer esa labor de comunicación de nuestros productos, me encontré con mucho desconocimiento del producto gourmet italiano. Había muy pocos restaurantes especializados en cocina italiana y teníamos mucha labor por hacer. La mortadela que encontré en aquel momento en España era una masa muy grasa con un color rosa chillón que se vendía a precios muy baratos, imagina cuando yo llegué con un producto artesano, elaborado con la mejor carne noble de cerdo y a un precio muy elevado, los clientes al principio se asustaban. Hemos tenido que hacer una gran labor cultural de nuestra esencia”.

También ha cambiado mucho el catálogo de los productos que comercializa Negrini, nos apunta Nicoletta: “Ha cambiado muchísimo. Al principio teníamos unos 60 productos y ahora tenemos más de 1600. Empezamos solamente con nuestros embutidos que son los que nosotros fabricamos artesanalmente en la fábrica familiar de Bolonia. Luego añadimos algunos quesos y poco a poco fuimos comercializando otros productos. En el año 96 incorporamos nuestro primer vino, un Lambrusco, ahora tenemos infinidad de referencias de todas las regiones italianas y por supuesto una inmensa variedad de pastas y salsas”.

Aunque han pasado muchos años desde la fundación de la empresa siguen empeñados en no perder esa tradición y de elaborar artesanalmente en su fábrica de Bolonia. “Seguimos con el empeño de tener el mejor producto del mercado. Esa filosofía familiar de una empresa con todos los avances tecnológicos,

pero sin olvidar lo que hacían nuestros abuelos. Muchas de las producciones todavía se hacen de manera manual. Seguimos empeñados en no crecer demasiado para no perder esa esencia con la que comenzó mi abuelo y luego la de mi padre”.

No nos podíamos despedir sin destacar ese reconocimiento que ha recibido hace unas semanas como una de las mujeres más influyentes del mundo de la alimentación en España según la revista Forbes: “Es un premio que me enorgullece mucho porque es un reconocimiento a muchos años de trabajo. Pero es un galardón que no hubiera podido conseguir yo sola, somos muchos los que estamos detrás de la marca y aunque yo soy la cabeza visible, ellos son los auténticos ganadores de este reconocimiento”.



negrini

Web



Negrini es el principal importador y distribuidor de productos gastronómicos italianos en España y Portugal. Productores de embutidos en Italia desde hace décadas e importadores en la Península Ibérica desde más de 30 años. Pasión, tradición y calidad son las palabras que definen Negrini. La empresa cuenta con tres sedes en Madrid, Barcelona y Lisboa y un catálogo de más de 1500 productos

Sus embutidos artesanales se llevan elaborando, desde hace decenas de años, en la fábrica familiar en Renazzo, Ferrara, en la región de la Emilia Romagna. Cuatro generaciones dedicadas a la producción de embutidos.

Vamos a dar un repaso a alguno de los más importantes:



MORTADELLA GLORIOSA CON TARTUFO:

Producida con paleta y papada de cerdo italiano a la que se añaden trufas negras italianas de Savigno (zona cerca de Bolonia típica por la recogida de trufa). Elaborada en la zona de Bolonia. Cocinada en horno antiguo de ladrillo durante largas horas hasta llegar a una temperatura al corazón de la mortadela a 75°C.



PASTRAMI:

Se trata de un embutido que se elabora utilizando la parte central de la contra de vacuno de gran calidad, a la que se le añaden especias aromáticas y pimentón dulce. Se cuece lentamente al vapor y, por último, se ahuma. Este embutido se elabora en el norte de Italia



sin gluten

SIN
LACTOSA

sin gluten

SIN
LACTOSA

GUANCIALE:

El Guanciale es un embutido que se elabora utilizando la papada del cerdo italiano, una parte grasa de gran calidad. Se le añaden especias, se cubre con pimienta negra y se deja curar. Es el ingrediente fundamental para cocinar una verdadera pasta a la Carbonara o Amatriciana

PORCHETTA AL NATURALE:

La porchetta es un plato típico de la cocina Italiana, consiste en un cerdo entero desprovisto de huesos que se cocina al horno y se aromatiza con hierbas. Para su elaboración Negri utiliza solo la parte central del lomo. Esta versión "al natural" se elabora sin nitritos y sin nitratos, lo que le confiere un color mucho más natural.



sin gluten

SIN
LACTOSA

sin gluten

SIN
LACTOSA

COPPA DI PARMA IGP:

Un embutido que se elabora a partir de la parte alta del lomo del cerdo italiano de la raza Gran Suino Padano al que se le añaden sal y especias, se embute en tripa natural y se cuelga para su curación que puede durar hasta 4 meses.

SALAME FINOCCHIONA::

Elaborado con carne de cerdo italiano embutido en tripa "bondiana" (que le confiere la forma característica) al que se le añaden semillas de hinojo y que lleva una curación de 70 días.

PRODUCTO

IBÉRICOS

La hoja del Carrasco

Un recorrido desde la montaña al plato

Para hablar de un producto, nada como “mancharse” los zapatos, acudir al campo, a la bodega o a la fábrica. En este caso hemos querido conocer como es el recorrido de un jamón ibérico, desde la montanera hasta que llega a nuestro plato. Joaquín Carrasco, responsable de los ibéricos La Hoja del Carrasco, junto a su hermano Francisco, nos ha dado un paseo por las instalaciones y con él hemos conocido hasta el último detalle de este arte de curación centenario.

FOTO: Joaquín Carrasco, gerente
y propietario de La Hoja del Carrasco

Algo de Historia:

La Hoja del Carrasco tiene sus orígenes en 1896 fecha en la que Francisco Carrasco Nuevo da sus primeros pasos en el apasionante mundo del ibérico, al principio solamente al sacrificio y a la venta de estos productos en fresco. Su hijo Ignacio Carrasco Rodríguez, junto a sus hermanos, tomó el relevo y comenzó la actividad con la salazón y curación de jamones y paletas, además de la elaboración artesanal de embutidos.

En 1947, bajo la tutela de María Castro García, la empresa adquiere otro rumbo generacional con Ignacio Carrasco Castro y sus hermanas como valedores de ese primer impulso, que hoy camina por su cuarta generación con Joaquín y Francisco Carrasco Hernández al frente. Se atienen a un lema que procuran cumplir a rajatabla, “El sabor de la

tradición”, una realidad obligada en el trabajo diario, a través de una curación natural y una fabricación artesanal.

La granja y la montanera.

El origen:

El origen del jamón ibérico, de esta marca tan conocida, estaría en las granjas y en el campo. El “cuartel general” lo tienen en Guijuelo, pero las montaneras las realizan en varias fincas, no solo por la zona, también en parajes algo más lejanos como Extremadura o en la Sierra norte de Sevilla. Joaquín nos explica que: “es bueno que tengamos cerdos en diferentes localidades con distintos climas, eso hace que la montanera sea más larga y podamos escalar, tanto la matanza como el salado de las piezas. Nosotros no sacrificamos muchos animales, solemos sacrificar entre 2.300 o 2.500 cerdos, lo

que nos permite hacer una elección algo más especial, cuidando mucho a los ganaderos con los que trabajamos desde hace muchos años, algunos ya trabajaban con mi abuelo o mi padre”.

“El sabor de la tradición”, una realidad obligada en el trabajo diario, a través de una curación natural y una fabricación artesanal.



¿Qué se tiene en cuenta en este proceso de selección de los animales?

El peso:

El peso de animal a la entrada de la Montanera debe estar comprendido entre los 85 y los 100 kilogramos, para que al final de la misma oscile entre 170-180 kilos. El significativo aumento de peso en tan corto espacio de tiempo es lo que va a aportar al cerdo la infiltración de grasa tan característica.

La edad:

La edad mínima de sacrificio del cerdo debe ser aproximadamente de 18 meses, fundamentales para que su carne tenga una mayor consistencia y calidad.

La dieta:

En la Montanera, el cerdo puede comer entre 7 y 10 kilos de bellotas y hierba diarios, para reponer cerca de un 10%

El significativo aumento de peso en tan corto espacio de tiempo es lo que va a aportar al cerdo la infiltración de grasa tan característica.



Después del sacrificio, el salado:

Joaquín nos sigue explicando los procesos para elaborar el mejor jamón ibérico: “Los animales se sacrifican y despiezan en Guijuelo. Luego llegan a la nave, se les pesa y los jamones y paletas se les clasifica por pesos. Luego se pasan al saladero y se van colocando por pesos, cada peso un color. Se pone una fila de jamones, se tapan con sal, se pone otra fila de jamones más pesados, se tapan con sal... y así con todos los jamones (la cantidad de días para tenerlos en sal sería un día por cada kilo que pesan, menos uno). Se utiliza sal marina de Torrevieja, la sal no tiene ninguna cualidad especial. Algo diferente que nosotros hacemos es que cada 4 días los cambiamos de posición, de esta manera se salan de una manera más uniforme”.

Antes de la curación:

Todos los procesos que se siguen tienen su importancia y distinguen a cada marca de jamón, Joaquín Carrasco nos sigue contando: “Después de salarlos los lavamos, uno a uno, para quitarles la sal, y se cuelgan para que se sequen, un proceso muy rápido. Luego los embolamos (se les da una forma más estilizada, casi de guitarra, tan característica de los jamones ibéricos) y se les tapan los huecos que puedan tener las piezas, algo que también nos distingue es que embolamos a mano. Una vez embolados comienza el proceso de secado”.

El periodo de curación:

A partir de este momento los jamones tendrán un largo proceso de curación y secado, en la Hoja del Carrasco, recorrerán varios espacios. Joaquín nos explica: “Si después del salado hiciéramos una raja transversal al jamón nos daríamos cuenta de que en el centro no ha tenido la misma infiltración de sal que en el interior. Esa es la razón por la que nosotros los tenemos durante 45 / 60 días controlados de humedad y de temperatura, en lo que hemos llamado la sala de seguridad, el mejor método para que los jamones se curen perfectamente. Una vez pasado ese proceso los subimos al secadero natural, aquí estarán colgados durante un año. Se curan con el aire que dejan pasar las ventanas. Aquí se controla la humedad y la temperatura gracias a las persianas que se abren o se cierran según se necesite. Tenemos un poco más de riesgo que si lo tuviéramos en una cámara, pero este es un proceso más artesanal.

Después se pasan a bodega para su curación final con una curación y humedad constantes, aquí adquirirán ese moho característico que les preserva de enfermedades. En este tiempo, a veces se les da algo de aceite y manteca, aunque nosotros procuramos evitarlos siempre que las condiciones de la temporada lo permitan. Los jamones se curan mínimo 36 meses.





La Hoja del Carrasco

1896

PRODUCTOS

JAMONES Y PALETA

En jamones encontramos Jamón de Bellota 100% Ibérico, de 75% Raza Ibérica, de 50% Raza Ibérica o el Jamón Reserva Familiar La Hoja del Carrasco. (Más de 36 meses de curación).

En Paletas podemos encontrar de Bellota 100% Ibérica, de 50% Raza Ibérica, de 75% Raza Ibérica o la Paleta Reserva Familiar La Hoja del Carrasco. (Más de 24 meses de curación).

LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Ingredientes: Lomo de bellota 100% Ibérico, pimentón El Sequero, sal y ajo.

LOMO ENLATADO DE BELLOTA IBÉRICO 75 % RAZA IBÉRICA

Ingredientes: Lomo de bellota Ibérico 75 % Raza Ibérico, pimentón El Sequero, sal y ajo.

CHORIZO EXTRA IBÉRICO DE BELLOTA CAMPAÑA

Ingredientes: Carne y grasa de cerdo de Ibérico Bellota, sal, pimentón El Sequero, ajo, azúcares y conservador (E-250).

SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO DE BELLOTA CAMPAÑA

Ingredientes: Carne y grasa de cerdo de Bellota Ibérico, sal, lactosa, azúcar, proteínas lácteas y de soja, dextrina, estabilizantes (E-450i, E-450ii), antioxidante (E-300), conservador (E-252), pimientas negra y blanca, nuez moscada, vino fino y ajo.



SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO DE BELLOTA BODEGAS TRADICIÓN EDICIÓN LIMITADA

Ingredientes: Carne y grasa de cerdo de Bellota Ibérico, sal, lactosa, azúcar, proteínas lácteas y de soja, dextrina, estabilizantes (E-450i, E-450ii), antioxidante (E-300), conservador (E-252), pimientas negra y blanca, nuez moscada, Vino Fino Bodega Tradición y ajo.

EL PATÉ DE LA TIA DOMI 100% IBÉRICO DE BELLOTA

Siguiendo la receta de la tía Domi. Ingredientes: Hígado de Bellota 100% Ibérico, grasa de cerdo de Bellota 100% Ibérico, Brandy Bodegas Tradición, especias y sal.

PAPADA IBÉRICA DE BELLOTA + REAL CAVIAR AMUR BELUGA

Un pack con los mejores ingredientes: 10g de Real Caviar Amur Beluga y 30g de Papada Ibérica de Bellota.

PAPADA IBÉRICA DE BELLOTA ADOBADA Y AHUMADA

Ingredientes: Papada Ibérica de Bellota, pimentón, sal y ajo.

SOBRASADA IBÉRICA DE BELLOTA CAMPAÑA

Ingredientes: Carne y grasa de cerdo de Bellota Ibérico, lactosa, especias, azúcar, antioxidante (E-316), potenciador del sabor (E621) y conservador (E-252), pimentón y sal.



¿Dónde comen los chefs?

**ANDREA
TUMBARELLO**

RESTAURANTE DON GIOVANNI





Andrea Tumbarello no pasa desapercibido allá donde esté. Amigo de sus amigos, este italiano nacido en Marsala (Sicilia), de corazón español y rojiblanco, se ha hecho un importante hueco entre los chefs españoles gracias, en primer lugar, a su restaurante madrileño Don Giovanni, donde ha aplicado todos los conocimientos que ha ido adquiriendo de la cocina familiar, donde la trufa es su “seña” de identidad. Es raro no encontrarte al chef, en los meses de temporada del excelso manjar, con una enorme trufa blanca en el bolsillo que siempre te enseña orgulloso para que sientas algo de envidia, porque Andrea no siempre ha sido chef, hace años que cambió su anterior profesión de economista, para venirse de Milán a Madrid.

Don Giovanni ya se ha convertido en un referente de la buena cocina italiana recompensada con varios premios entre los que destacan dos Soles de la Guía Repsol, que recibió en mayo de 2012 o el reconocimiento al Mejor Restaurante Italiano de Madrid, concedido por la Muestra Gastronómica de la Pasta y el Dulce de Daroca (Zaragoza).

En la actualidad dirige también el restaurante Don Giovanni del Hotel Finca Cortesín de Casares de 5 estrellas (Málaga), Don Giovanni en el NH Stadium de Barcelona, abrirá un córner en el hotel Park Pioletts de Andorra y está organizando la próxima apertura en el 2023 de un Don Giovanni gastronómico.

Es el momento de conocer sus restaurantes favoritos.

Web



Don Giovanni ya se ha convertido en un referente de la buena cocina italiana recompensada con varios premios entre los que destacan dos Soles de la Guía Repsol





Selección Restaurantes

por *Andrea Tumbarello*

DE BARRA

Marisquería Rafa. Aquí encontramos una de las mejores ensaladillas de Madrid, y el marisco lo compran a diario. Me pilló al lado de casa y de vez en cuando paso a tomar el aperitivo, unas gambitas o unos percebes, antes de ir a mi restaurante.

*Calle de Narváez, 68. Madrid.
Tlf.: 915 731 087 / 915 738 298
www.restauranterafa.es*



CON ESTRELLA MICHELIN

Can Roca. Es sin duda mi restaurante favorito. Suelo hacer una escapada cada cuatro o cinco meses, para mí es la excelencia. Gran cocina, una importante bodega y un servicio perfecto.

3 Michelin. Can Snyer, 48. Girona.
Tlf.: 972 222 157
<https://cellercanroca.com>*



PARA EXTRANJEROS

La Fonda de la Confianza. Me gusta mucho como lo están haciendo mi amigo Paco Patón en Sala y José Luis Estevan en cocina. No llevan mucho tiempo y hay que apostar por las nuevas iniciativas. Se come muy bien y sirven un gran arroz.

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



PARA IR EN FAMILIA

Restaurante LaKasa. Mi querido amigo César Martín, todo lo que hace lo hace genial. Muy buena carta y este año cumple ya su décimo aniversario. Me alegra que le vaya muy bien.

Plaza del Descubridor Diego de Ordás, 1. Madrid.
Tlf.: 915 338 715
www.lakasa.es



Restaurante Viridiana. Abraham es uno de los más grandes, uno de los restaurantes históricos de Madrid, con platos emblemáticos y una escuela por la que han pasado chefs muy importantes.

Calle de Juan de Mena, 14. Madrid.
Tlf.: 915 234 478
www.restauranteviridiana.com



PARA COMER PESCADO

Restaurante O'Grelo. Que decir de este restaurante donde me he tomado unas cigalas que parecían bogavantes. Marisco fresco, buen servicio y una gran carta de vinos.

Calle de Menorca, 39. Madrid.
Tlf.: 914 097 204
www.restauranteogrelo.com



PARA COMER CARNES

Bodega El Capricho. Me gusta viajar hasta el pequeño pueblo de Jiménez de Jamuz, en León, para comer buena carne de buey. Aquí José Gordon no falla y ha convertido su restaurante en una referencia.

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



LOS 15 MEJORES PLATOS DE RABO DE TORO



Hay pocos comunicadores gastronómicos que sepan tanto de uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía del País, el rabo de toro, como Nacho Sandoval. El propio Sandoval nos lo explica:

N.S.: “He tenido la oportunidad de poder degustar cerca de 500 platos de rabo de toro por toda España, gracias a las 3ª y 4ª ediciones de la “Ruta Sentero y el Rabo de Toro” que organicé junto a la bodega Pagos del Rey. Probaba, durante cuatro semanas, entre 10 y 12 platos de rabo de toro al día, créeme que algo he aprendido de este entrañable plato de nuestra gastronomía”.

Esa experiencia es la que ha llevado a GastroPlanet a proponerle organizar una lista de los mejores 15 platos y elaboraciones de rabo de toro cordobés. Según nos explica Nacho Sandoval:

N.S.: “Es difícil escoger solamente a 15 restaurantes, porque hay muchos entre los que elegir. No tienen por qué ser los mejores para otros paladares, pero si estoy seguro de que todos ellos son de un altísimo nivel en cuanto a producto, técnica, texturas, aromas y sabores. Hay algunas elaboraciones que no son la receta tradicional y que tienen un concepto más vanguardista o innovador. No os extrañéis si en esta lista aparecen 7 platos de la ciudad de

Córdoba y otros 2 de la provincia, allí sin duda es donde encontramos los orígenes de este sabroso plato en nuestro País. Probadlos y ya me contaréis si coincidimos en estas 15 propuestas”.

Todos ellos son de un altísimo nivel en cuanto a producto, técnica, texturas, aromas y sabores

Nacho Sandoval



CASA EL PISTO, TABERNA SAN MIGUEL (CÓRDOBA)

Responsable: Rafael López

Desde 1880 es una de las tabernas con más sabor de la ciudad. Una taberna museo con toda la historia de la ciudad en sus paredes. Siempre ha sido (y sigue siendo) punto de reunión de artistas, toreros, escritores y un rosario de personas de todo estatus social, que acuden a degustar su famoso plato de rabo de toro cordobés tradicional, con sus patatas y de padre y muy señor mío. Premios y reconocimientos como los de Puerta de Andalucía, el de Señora de las Tabernas para Lola Acedo (el alma de la Taberna El Pisto que nos dejó hace 2 años), o el de la Cofradía Gastronómica del rabo de toro cordobés, no hace más que reconocer la trayectoria profesional de la familia de Rafael López.

*Plaza de San Miguel, 1. Córdoba.
Teléfono: 957.470.166*



TABERNA DO CAMPO (BURGO CULLEREDO, A CORUÑA)

Responsables: David Vilariño y Patricia Navarrete

La experiencia adquirida durante 13 años en la hostelería les hizo plantearse dar un giro y poner en marcha su propio y personal concepto de negocio; Taberna do Campo, donde el cliente pudiera sentir y degustar productos locales, de proximidad, con elaboraciones singulares, pero sin apenas modificar su sabor original. Con premisas similares y tras varias pruebas de cocina, fusión entre experiencia y conocimientos, con sabores pensados para un paso intenso y fresco, el resultado final resultó ser un exquisito Canelón de mango y rabo de toro con arroz de setas, con el que consiguieron cautivar al jurado de la 3ª edición del Ruta Sentero y el rabo de Toro, ganando el concurso. Hoy sigue siendo el plato estrella de la casa.

*Avda. de A Coruña, 26. Burgo Culleredo,
A Coruña. Teléfono: 981.660.126*



TABERNA EL CAPRICO (CÓRDOBA)

Cocinero: Antonia Carmona

Ubicado en el corazón de la judería de Córdoba, a pocos metros de la Mezquita Catedral, es una taberna que refleja fielmente el alma cordobesa. Sin duda, el plato estrella de este pequeño negocio familiar es su guiso de rabo de toro tradicional con tubérculos confitados, donde la carne se desmorona del hueso solo por mirarlo. Desde su apertura en el año 2014, ha sido premiado en diversas ocasiones y en 2018, con el primer premio en la 3ª Ruta Sentero en la categoría de "Elaboración tradicional".

*Calle Velázquez Bosco, 8. Córdoba.
Teléfono: 957.110.892*





GARUM 2.1 BISTRONOMIC TAPAS BAR (CÓRDOBA)

Cocinero: Juan Luis Santiago

La creatividad en Córdoba tiene nombre propio en Garum 2.1 by Juanlu, en pleno casco histórico de la ciudad frente a la Cruz del Rastro, a escasos metros de la Mezquita y el Puente Romano. Garum 2.1 es un concepto de negocio que crece desde la cocina, honesta y de producto, cuidando mucho los sabores y la temporalidad de los ingredientes. Dos son las creaciones ganadoras de Juanlu que están para chuparse los dedos: 1.- Churro de rabo de toro con chocolate, elaborado con rabo de toro en guiso tradicional, deshilachado y envuelto en pasta filo, con su salsa trabajada con chocolate. 2.- Muero por tus huesos... de oro y azabache. Un llamativo y sugerente trampantojo de un hueso de rabo de toro comestible, teñido en color oro sobre una tierra negra azabache, ambos colores muy taurinos.

*Calle San Fernando 120-122. Córdoba.
Teléfono: 957.487.673*



LA CASA DE MANOLETE BISTRÓ (CÓRDOBA)

Cocinero: Juanjo Ruiz

Reinterpretación de una antigua receta de 1890. Rabo de toro estofado, que no guisado o cocido, como se elabora habitualmente. Es una receta donde el rabo de toro se sirve entero, una porción de unos 45 cm aproximadamente y en cuya elaboración, su salsa se liga con sangre y no triturando los ingredientes. Se presenta en una bandeja en el gueridón, entero, bridado y con su hueso, donde el camarero lo trincha frente al cliente, con dos cucharas. Merecidísimo ganador, en la categoría tradicional, de la 4ª Ruta Sentero y el Rabo de Toro, en la final de la Plaza de Toros de las Ventas

*Avenida de Cervantes, 10. Córdoba.
Teléfono: 661.316.044*



TABERNA LA TIENTA (MADRID)

Responsable: César Molero

Un plato imprescindible en la histórica Taberna la Tienta, inaugurada por Venancio Molero en 1952, hoy regentada por su hijo César, es el rabo de toro auténtico, estofado al vino tinto, con un sabor que es una delicia. Junto al ya desaparecido Casa Toribio, que también pude probar y algunos otros locales, La Tienta es de los pocos que tienen autentico rabo de toro.

*Calle Alejandro González, 7, Madrid.
Teléfono: 913.553.305*



RESTAURANTE LIBERTÉN (ZAMORA)*Responsable: Raúl*

Libertén es un espacio, moderno, funcional y acogedor, pensado solo para el disfrute y buen yantar de zamoranos y foráneos. Begoña, madre de Raúl (ya jubilada), que abrió las puertas Libertén hace 30 años, elaboraba ya desde entonces un succulento y delicioso estofado de rabo de toro a la manera tradicional. Su secreto, ahora en manos de Raúl, es usar la mejor materia prima: los rabos de vacuno exclusivamente de terneras zamoranas y un buen vino de la tierra. Una vez más, cariño y tiempo de cocinado lento hacen el resto. El resultado, una carne jugosa, que se suelta del hueso con facilidad dejando el hueso limpio, recordando las tabas de cuando jugábamos siendo pequeños.

*Puerta Nueva, 2, Zamora.
Teléfono: 980.536.664*

**LOS ARCOS DE PONZANO (MADRID)***Responsable: Maribel Gallego*

Fundado en 1952, este local de cocina típica segoviana, con fachada de ladrillo visto y dos arcos a modo de entrada, está ubicado, como su nombre indica, en la popular calle de Ponzano. Se caracteriza por trabajar con la mejor materia prima, una esmerada elaboración y perfecta fusión entre los sabores tradicionales y la cocina más moderna y actual. Así lo certifica su plato de rabo de toro estofado y también su innovadora Lasaña de rabo de toro y bechamel de su fondo. Dos propuestas que son sin duda, además de su asado segoviano y sus callos, de las más laureadas del restaurante.

*Calle Ponzano, 16, Madrid.
Teléfono: 914.425.884*

**RESTAURANTE LOS GALAYOS (MADRID)***Responsable: Fernando, Alicia y Miguel Grande*

La familia Grande dirige uno de los restaurantes centenarios más entrañables de Madrid, Los Galayos. En este templo, con la barra de madera tallada a mano en el siglo XVII, se presume de cocina castellana tradicional con recetas más modernas, acordes a los tiempos. Entre sus platos míticos, además de su afamado cochinito asado, el rabo de ternera guisado al estilo tradicional, al vino tinto en salsa española, por supuesto al nivel de tan orgullosa historia centenaria. También tienen una versión más innovadora, un canelón XXL relleno de rabo, carrillera y morcillo de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso.

*Doctor Castelo, 48. Madrid.
Teléfono: 914.092.522*





RESTAURANTE PUERTA SEVILLA (CÓRDOBA)

Responsable: Alberto Rosales

Alberto Rosales lleva la dirección familiar del grupo Puerta de Sevilla, que mantiene la elaboración tradicional del rabo de toro cordobés, cortado por la coyuntura, estofado y con los tiempos pertinentes. No faltan el ajo, cebolla, zanahoria, pimentón de la Ver, azafrán, laurel y, por supuesto, el vino blanco de Montilla Moriles. Eso sí: dándole una vuelta de tuerca, conjugándolo con sabores y matices de antaño. La carne se despega del hueso casi sin darte cuenta.

*Calle Postrera, 51. Córdoba.
Teléfono: 957.297.380*



RAZA Y DEHESA (CÓRDOBA)

Responsable: Jesús Barranco

Que en un asador, carnicería, hamburguesería gourmet, puedas comer uno de los mejores platos de rabo de toro cordobés, y en un entorno tan especial como el Mercado Victoria, no tendría sentido si detrás del proyecto no estuviese el chef de las brasas Jesús Barranco. Su pasión por la alta cocina y la leña le lleva a preparar un rabo de toro con una maduración en flor de 14 días; después desgrasa y sella en la parrilla de leña de encina, para posteriormente guisarlo de forma tradicional con un fondo de los huesos de los chuleteros madurados. Con todo ese recital, el plato solo puede resultar espectacular, como sus famosas burgers y carnes.

*Paseo de la Victoria (Mercado Victoria), Córdoba.
Teléfono: 648.065.318*



MESÓN SAN BASILIO (CÓRDOBA)

Responsable: Rafael y Eliseo Onetti

Con arquitectura de antiguo patio cordobés y comida típica cordobesa en pleno centro, su receta guiso tradicional de rabo de toro cordobés es todo un espectáculo, no dejarás ni una patata. La receta es la creada por la abuela de Fernando, que se ha jubilado este verano. Lo sirven cocinado un día o dos antes de su degustación, para que adquiera todo el sabor y esté en su punto óptimo.

*Calle San Basilio, 19. Córdoba.
Teléfono: 957.297.007*



RESTAURANTE TRES CULTURAS (LUCENA, CÓRDOBA)*Cocinero: Manuel López Pedrosa*

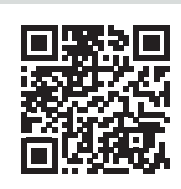
La historia de la ciudad de Lucena, las tres culturas que convivieron -judía, árabe y cristiana-, dan el nombre de TRES CULTURAS a este restaurante con una propuesta culinaria que mezcla tres tradiciones. Una forma diferente de elaborar un producto de su tierra, como es el rabo de toro tradicional a la cordobesa, dándole unos toques de la cocina sefardí, como son los frutos secos, mezclándolo con un elemento especial como las setas shiitake y algo fuerte como el chocolate.

*Calle Herrerías, 2. Lucena, Córdoba.**Teléfono: 957.510.451***RESTAURANTE VENEGAS (RUTE, CÓRDOBA)***Cocinero: José Venegas*

En este entrañable restaurante de trato familiar, Encarni y Pepe elaboran un tradicional guiso de rabo de toro con patatas camperas. Su receta está basada en la calidad de los alimentos y elaborada con los tiempos necesarios de cocción y reducción del guiso. Este plato y su cocina se centran en la importancia que se le da al sabor de las comidas en este restaurante, base primordial para que el cliente salga satisfecho.

*Calle Blas Infante, 52. Rute, Córdoba.**Teléfono: 957.539.279***RESTAURANTE VENTA DE AIRES (TOLEDO)***Cocinero: Nacho Díaz*

Venta de Aires, el único restaurante centenario de Castilla La Mancha, cumple este año 131 años. Desde 1891 todo tipo de personas peregrinan hasta este restaurante típico de Toledo, atraídos por su buen hacer en cocina, la excelente calidad de sus productos y el atento servicio en sala. Desde hace muchos años cocinan un excelente rabo de toro cordobés estofado al vino tinto, al considerarlo fundamental para la gastronomía española. Aquí presumen de preservar la calidad y la historia de la gastronomía toledana y española.

*Calle Circo Romano 33. Toledo.**Teléfono: 925.220.545*



Nacho Sandoval

Es comunicador gastronómico. En la actualidad dirige la empresa de comunicación "Nacho Sandoval Estrategias and Marketing", especializada en la consultoría, asesoramiento y organización de diferentes proyectos gastronómicos y eventos, con marcada originalidad y diferenciación, como la "Ruta de la Fabada", en todo el mundo.

Sobre el rabo de toro

Aunque los orígenes de este plato nos remontan a la antigua Roma, pues ya aparecía en el tratado de cocina De re coquinaria (La Cocina) atribuido a Marco Gavio Apicio, célebre gastrónomo que vivió en tiempos del emperador Tiberio, la receta que actualmente conocemos no proviene de esa lejana época. Su historia es mucho más reciente y, su incorporación a la cocina española se sitúa entorno al siglo XVI en la ciudad de Córdoba, donde cocinaban los rabos de toros de lidia tras las corridas, en una época de máximo esplendor para el mundo taurino. De ahí, que el plato de rabo de toro sea más conocido por su apellido -cordobés-, aunque se prepare a lo largo y ancho de toda nuestra geografía.

Selección Gastroplanet



EL DE DANI GARCÍA...

Hemos querido destacar el rabo de toro de Dani García por su originalidad y porque es un bocado exquisito. Un plato imprescindible si visitas alguno de sus restaurantes Bibo (Madrid, Londres, Ibiza, Tarifa o Doha). Su famoso "brioche de rabo de toro" lo presentan en un pan de brioche que rellenan de rabo de toro desmigado, láminas de champiñón, su famosa salsa DG y rúcula (también encuentras el rabo de toro en ravioli... ¡Otra maravilla!).

Paseo de la Castellana, 52. Madrid. Teléfono: 918.052.556
www.grupodanigarcia.com/bibo/madrid



EL DE TRIFÓN...

Seguro que el gran Jorge Trifón está en todas las listas de los mejores platos de rabo de toro de Madrid. En esta pequeña taberna ilustrada se disfruta, sobre todo en los días de la Feria de San Isidro, este plato en el que llevan muchos años especializados. Trifón lo prepara con un buen vino tinto y muchas horas de cocción (nada de bajas temperaturas). El resultado es un rabo que casi se deshace y que el propio Trifón te termina de deshuesar en la mesa, obviamente casi se separa sola la carne del hueso.

Calle Ayala, 144. Madrid. Teléfono: 914.023.794
www.fogondetrifon.com



PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608

El despertar
de una memoria remota



MENCÍA



BRANCELLAO



GODELLO



COUPAGE VARIETAL



982 256 128

www.pazodelacuesta.com



1608
RIBAS DE SIL

PAZO LA CUESTA

MENCÍA

Ribeira Sacra
Denominación de Orixe



¿Qué y cómo se come en un buque de guerra?

Fragata SANTA MARÍA

Infinidad de veces he observado desde la playa de Rota (Cádiz), localidad que visito con mucha frecuencia, el trasiego que hay en el puerto de la Base Naval de Rota. El ir y venir de buques, o bien realizando maniobras o bien partiendo o llegando de misiones especiales, y siempre me había preguntado ¿Cómo se organizará la intendencia a bordo de un buque de guerra? ¿Cómo serán los menús y que se comerá en un día de navegación?.

Por Alberto Granados

Me planteé realizar un reportaje y desde ese momento todo han sido facilidades, comenzando por el Coronel de Intendencia Manuel Pérez García (Jefe Oficina de Relaciones con la Prensa de la Armada en Rota), por el Teniente Javier Chamón (Oficial de operaciones), pasando por todos los mandos y personal del buque que nos han atendido. Todos nos han ofrecido su mejor sonrisa.

He podido visitar la fragata Santa María (una de las más veteranas de la 41 escuadrilla), unos días antes de que partiera rumbo a Somalia para reforzar la seguridad marítima, actuando contra la piratería y protegiendo el tráfico mercante vulnerable en aguas del Golfo de Adén y la cuenca de Somalia.



La piratería y protegiendo el tráfico mercante vulnerable en aguas del Golfo de Adén y la cuenca de Somalia.

Imaginos la emoción, subir por esa pasarela y recibir el saludo marcial de los que esperan nuestra visita. Si antes hablaba del Coronel o del Teniente, qué decir del capitán Juan Martín-Albo Jiménez (Jefe de aprovisionamiento de la fragata), que estuvo a mi lado durante toda la visita, contestando a todas las dudas y pendiente de que no me faltara ninguna información.

El primero en saludarnos sería el Comandante de la Santa María, el Capitán de Fragata Alfonso Moreno. Nos dio la bienvenida recalcando: “La comida es uno de los servicios más importantes del barco, teniendo en cuenta que estamos en un buque de guerra, que todos los componentes son fundamentales y que nuestra misión es estar listos para

combatir. Pero el servicio de aprovisionamiento es crucial, la preparación logística, el acopio del material y su cuidado y conservación... Todo el material es importante pero las provisiones hay que cuidarlas muy bien. La vida del barco es muy dura y podemos estar muchos días en la mar sin tocar puerto y la alegría de todo el personal es llegar al comedor y encontrar unos platos apetecibles, es el premio diario que tenemos”.

Vista esa importancia de los víveres y las provisiones nos acercamos hasta cubierta, repleta de palés con los primeros artículos que empiezan a llegar. El oficial de operaciones Javier Chamón nos explica cómo se realiza ese avituallamiento: “En unos días partimos de misión y estaremos unos cinco meses sin regresar a España, eso tenemos que tenerlo muy en cuenta a la hora de aprovisionarnos y saber en qué puertos vamos a atracar y cuales son los alimentos frescos de los que nos podremos surtir. Por ejemplo, en los puertos de los países islámicos no solemos encontrar productos derivados del cerdo, aprovechamos entonces para



comprar pollo, verduras o frutas. También hay que tener en cuenta los precios, tenemos un presupuesto del que no nos podemos pasar y debemos hacer auténticas maravillas para ajustarnos a los precios de cada país”.

La capacidad de esta fragata Santa María es de unas 230 personas, que serán las que partirán hacia Somalia (cuando leas este reportaje estarán ya navegando por esas costas). Muchas bocas que alimentar con la dificultad añadida de que, durante la navegación, hay personal trabajando y de guardia durante las 24 horas y eso complica el trabajo y la organización de los cocineros (todos pertenecen a la Armada Española).

El Capitán Chamón nos explica cómo se organiza el menú diario: “Para nosotros la planificación es muy importante. Tenemos 40 menús diferentes para que la comida no se vuelva monótona. El suboficial de víveres Jesús Gallardo es el encargado de esa previsión previa, teniendo en cuenta que sean menús variados y

lo más sanos y energéticos posibles. La cocina prepara los platos del día y se dejan en una mesa caliente, la tropa pasa por un pequeño pasillo, coge su bandeja y se sirve lo que se haya preparado: primero, segundo, postre y pan. Luego pasan al comedor donde hay pantalla de televisión, algunos sofás y dos ordenadores para el ocio de los marinos”.

En el barco hay diferentes comedores separados por rangos: uno de marinería, otro de suboficiales y el de oficiales. Está planteado así para que cuando llega la hora del ocio el marino tenga más intimidad y pueda descansar sin preocuparse de que hay un mando cerca

Hemos podido tomar uno de los menús diarios que ha disfrutado también la marinería. Ha consistido en un primero (arroz con langostinos), un segundo (solomillo de cerdo con patatas panaderas y cebolla confitada) y un postre que era una tarta de galleta, de esas caseras, que me conectó con la infancia.



Me planteé realizar un reportaje y desde ese momento todo han sido facilidades, comenzando por el Coronel de Intendencia Manuel Pérez García (Jefe Oficina de Relaciones con la Prensa de la Armada en Rota), por el Teniente Javier Chamón (Oficial de operaciones), pasando por todos los mandos y personal del buque que nos han atendido. Todos nos han ofrecido su mejor sonrisa.

He podido visitar la fragata Santa María (una de las más veteranas de la 41 escuadrilla), unos días antes de que partiera rumbo a Somalia para reforzar la seguridad marítima, actuando contra la piratería y protegiendo el tráfico mercante vulnerable en aguas del Golfo de Adén y la cuenca de Somalia.

La piratería y protegiendo el tráfico mercante vulnerable en aguas del Golfo de Adén y la cuenca de Somalia.

Imaginaos la emoción, subir por esa pasarela y recibir el saludo marcial de los que esperan nuestra visita. Si antes hablaba del Coronel o del Teniente, qué decir del capitán Juan Martín-Albo Jiménez (Jefe de aprovisionamiento de la fragata), que estuvo a mi lado durante toda la visita, contestando a todas las dudas y pendiente de que no me faltara ninguna información.

El primero en saludarnos sería el Comandante de la Santa

¿ Crees que la afición a la gastronomía de nuestro director Alberto Granados le viene de cuando pelaba papas en la mili ?

Web de la armada



Savel
Terra
Chantada

Airas Moniz



www.airasmoniz.com

Goyo González

Mateo Luqué



Cocinando

Con | Goyo González Mateo Luqué

Su rostro y su voz son conocidos por la inmensa mayoría de los españoles gracias a la multitud de programas de radio y televisión que ha presentado. Nos referimos a Goyo González, al que podemos escuchar, de lunes a viernes, en el programa "Herrera en Cope" participando en el equipo del popular Carlos Herrera. Y junto a Goyo las nuevas generaciones, su hijo Mateo Luqué, que ha encaminado sus pasos profesionales hacia la interpretación y, a pesar de su corta edad, ya ha participado en alguna serie televisiva como Desaparecidos 3 o Hit 2.

Juntos realizan un "duelo gastronómico" muy divertido todas las semanas, en el que padre e hijo compiten por la mejor receta y que podemos seguir en sus redes sociales. Esta vez han unido "fuerzas" y nos preparan juntos una sabrosa receta de pasta.

Tomates, Setas, Longanizas asadas con pasta corta y aromáticas

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr. de pasta corta.
- 250 gr. de setas shitake u otras de tu preferencia.
- 300 gr. de salchichas frescas de carnicería.
- 400 gr. de tomates maduros de distintas variedades.
- Ajo
- Guindilla
- Hierbas aromáticas frescas, tomillo, romero etc...
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal y pimienta.



Preparación:

Precalentamos el horno a 200 grados. Cortamos los tomates irregularmente y los ponemos en un recipiente para el horno, con un chorrito de aceite pimienta y sal y añadimos las longanizas en cuatro trozos.

Incorporamos las setas (cortadas previamente en cuartos) y unos dientes de ajo (machacados con la guindilla) al gusto.

Removemos junto a las hierbas e introducimos el conjunto en el horno unos 40 minutos hasta que todo esté tostado y asado.

Cocemos la pasta al dente y la volcamos, ya escurrida, en el recipiente de las verduras y las salchichas, mezclamos todo y volvemos a meter en el horno cinco minutos, (podemos aprovechar para un gratinado con queso rallado por encima)

Sacamos del horno, presentamos y a comer en familia....

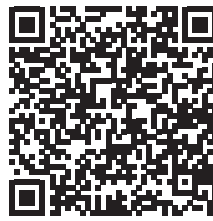
¿Quién dijo miedo? Jajajajaja



2022
NAVIDAD
REGALOS
GASTRO



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO, “EL ELEGIDO” DE IBÉRICOS MONTELLANO.



Para estas navidades un Jamón de bellota, 100% ibérico, de la marca de ibéricos Montellano (Mozárbez, Salamanca), “El Elegido”, que han lanzado con un nuevo diseño de la joven ilustradora Inés Pérez.

“El Elegido” es uno de los jamones más especiales de la casa y su nombre ya indica su importancia en Ibéricos Montellano. Son jamones con un porcentaje muy elevado de ácido oléico, debido a su alimentación basada en bellotas, que facilita la producción del HDL, más conocido como el colesterol bueno, por lo que es un producto muy beneficioso para la salud. Un jamón de bellota 100% ibérico, de raza pura tanto la madre como el padre, que ha tenido una cuidada maduración en secaderos naturales durante 48 meses mínimo en la fábrica de Mozárbez (Salamanca) y otro 75% ibérico. Este jamón se caracteriza por su sabor intenso, en el que se encuentran toques dulces con recuerdos a frutos secos, textura suave y color rojo oscuro.

IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA



PVP El Elegido Jamón de Bellota 100% Ibérico – 510 € (pieza de 8 a 9 kg).

PVP El Elegido Jamón de Bellota 75% Ibérico- 455 € (pieza de 8 a 9 kg)

Caja 8 Loncheados El Elegido
Cortado a cuchillo 100 gramos
Jamón de bellota 75% ibérico 130 €

LOS PEPERETES

Jesus Lourenço

LOS PEPERETES (ESTUCHES REGALO)

Estuches Regalo Los Peperetes: Diferentes formatos de estuche para regalar toda la esencia de Galicia a tus seres más queridos.



Airas Moniz

QUESOS AIRAS MORIZ

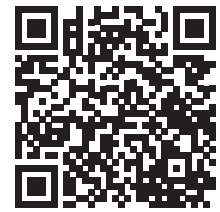
Nuevo Turrón con queso azul Savel de Airas Moniz (mejor queso azul de España desde 2019) con la receta de la chef Lucía Freitas (1 Estrella Michelin en su restaurante A Tafona) Una combinación perfecta entre la untuosidad y suavidad del queso Savel, el aroma a vainilla y la cobertura de chocolate negro. Una auténtica joya gastronómica.



PICOS OBANDO (PACK GOURMET)

La Panadería Artesana Obando nació en 1965 como una pequeña panadería familiar y actualmente se ha convertido en una de las referencias del sector, gracias a la innovación tecnológica de sus procesos de fabricación, sin perder la esencia artesana y tradicional.

Para estas navidades os recomendamos el "Pack Gourmet" compuesto por una selección de sus productos gourmets más representativos entre toda la gama de productos Obando.



Contiene:

2 uds de picos gourmet doypack 140 g
 1 ud de 4 obleas regañá gourmet 130 g
 2 uds de picos artesanos utreranos 140 g
 1 ud de hojas de pan 150 g
 1 ud de láminas de pan 150 g

1 ud de picos O-FIT 100 g
 2 uds de picos gourmet integrales ecológicos 140 g
 2 uds de mostachones 140 g
 2 uds de mini regañás 150 g

DISCARLUX PACK HAMBURGUESAS FISTERRA



El estuche definitivo para esos amantes de la carne que buscan la perfección en una hamburguesa. Con la carne del proyecto único en el mundo “Fisterra Bovine World” y los mejores acompañantes han creado este auténtico estuche de lujo. Se han rodeado de cinco grandes marcas, referentes cada una en su sector, para que puedas disfrutar en tu casa de una hamburguesa perfecta. Pan brioche especialmente fabricado para Discarlux por Ciento treinta grados, AOVE arbequino ahumado de Castillo de Canena, queso francés tipo raclette de Formaje, los tomates y rúcula de Huerta de Carabaña y las salsas exclusivas y la cebolla confitada del proyecto Uninicio.



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE LA HOJA DEL CARRASCO

GastroPlanet.es | 95

Desde: 480,00€ IVA incl.

Curación: Más de 36 meses

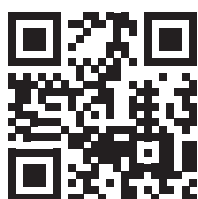
Presentación: Con funda y malla, en caja La Hoja del Carrasco

Se puede elegir el peso y la forma de preparación
(Entero, deshuesado y cortado a cuchillo)





Navidad es tiempo de compartir, de celebrar, por eso no puede faltar un dulce que cada vez es más conocido en nuestro País: El Panettone. Un bollo de masa brioche enriquecido con pasas y frutas escarificadas. Negrini tiene una gran variedad con distintos acabados y presentaciones, algunas elegantes como la del Panettone Classico Gran Selezione, que se presenta en una preciosa caja roja. O más desenfadados, en sacos de colores como el Panettone cioccolato o el classico, sin olvidarnos del Pandoro (la competencia tardía del Panettone) con crema cioccolato.



★ TIENDAS CON PRODUCTOS DE NAVIDAD DE NEGRINI:

Madrid

- » Accademia del Gusto. Calle Cristóbal Bordiú, 55.
- » Casa Tere. Calle Alonso Cano, 10 mod. Pto. 7
- » Mantequerías Bravo en la calle Ayala, 24
- » Gold Gourmet en la calle José Ortega y Gasset, 85

San Sebastián

- » Don Serapio en la Avda. Sancho el Sabio, 22
- » Charcutería Miriam M.M en el mercado de La Brexta

Gijón

- » Coalla en la calle Una, 4

Bilbao

- » Pasta Italia Grossi en la calle Manuel Allende, 12
- » Al Dente en la calle Alameda de Urquijo, 62, lonja 21

Santander

- » Alimentación Diferente en la calle Vargas, 55

Barcelona

- » Los Italianos en carrer Amigo, 38
- » Da Giorgio en la Avda. Sarriá, 67
- » La Castafiore en carrer Aribau, 58
- » La Italiana en carrer Bonsucces, 112
- » Cibus Italia en carrer de Roger de Llúria, 80

Málaga

- » La Dispensa Italiana en la calle Tomás Heredia, 19
- » Deleyte Gourmet en la calle Pablo Casals, 17, de Marbella (Málaga)
- » Mediodía Marbella en la calle Francisco Quevedo, s/n, en Marbella (Málaga)
- » Casa Kobe en la Plaza de las orquídeas, 7 en Marbella (Málaga)
- » D'sabores en el Mercado Central de Marbella (Málaga)



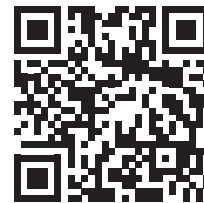
CONSERVAS

LA CATEDRAL

Regala La Catedral de Navarra esta Navidad

Como cada año la firma Navarra ofrece productos que resultan perfectos para regalar en estas fechas. Una opción ideal para los más foodies.

Desde sus característicos galones de espárragos, disponibles con tres calibres diferentes, hasta lotes pre-configurados con los productos más característicos de la firma.



Lote verduras LC:

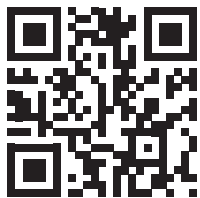
- » Espárragos IGP Navarra con 6/8 frutos extra gruesos,
- » Mini corazones de alcachofa de Tudela IGP
- » Pimientos del Piquillo DOP Lodosa asados a llama directa
- » Puerros de calibre extrafino y yemas de espárrago IGP Navarra con 4/6 frutos extra gruesos.



Lote listos para degustar LC:

Selección de las salsas y platos de cuchara más característicos de la casa. La fabada con compango de Casa Gerardo, pochas a la navarra, verdinas en suquet de sepia, garbanzos con callos, salsa de pimientos del Piquillo y salsa Vizcaína.





VINOS EXTRANJEROS PARA ESTAS NAVIDADES

CHAMPAGNE LOMBARD 2008 (BRUT NATURE. GRAN CRU)

La Maison Lombard es una finca familiar creada en 1925 en Epernay (En el departamento francés de Marne, región Champaña-Ardenas, un viñedo que está en conversión orgánica desde 2018).

Thomas Lombard ha imaginado una serie de champagnes de un solo viñedo y de una sola parcela, elaborados principalmente a partir de Premier y Grand Cru en la zona de Montagne de Reims West. Todas las cuvées son Brut Nature o Extra-Brut, para revelar la identidad de cada lugar con autenticidad.



- > Uva: 80% Chardonnay Grand Cru y 20% Pinot Noir
- > Vinificación: En depósitos de acero inoxidable con temperatura regulada
- > Envejecimiento en botella: Mínimo 84 meses

GOUDICHAUD ROUGE DE CHÂTEAU GOUDICHAUD

El Château Goudichaud pertenece a la familia Glotin y está situado a orillas del río Dordogne, cercano a las famosas Denominaciones de Saint Emilion, Pomerol y Fronsac y forma parte de las mejores fincas de la zona, tanto por la calidad de los vinos como por la alta capacidad de producción.

Château Goudichaud, que lleva el nombre de la finca, es el vino de referencia y muestra una gran delicadeza. Potente, elegante y complejo, Chateau Goudichaud es muy representativo de la denominación de origen Graves de Vayres.



- > Variedades de uvas: 65% merlot y 35% cabernet sauvignon
- > Suelo pedregoso.
- > Elaboración: Maceración prefermentativa en frío. Fermentación controlada
- > Envejecimiento: 8 meses en barrica de roble francés

CHATEAU LA CONFESSION 2018

SAINT-EMILION. GRAND CRU

El Château La Confession se encuentra en el altiplano de Saint-Emilion, entre Clos Fourtet y Beauséjour-Bécot. Los viñedos de más de 40 años ocupan algo más de 7 hectáreas. Su propietario, Jean-Philippe Janoueix, propietario también de La Croix Saint-Georges en Pomerol, y Jean-Philippe Fort, consultor, han hecho de este vino uno de los mejores Grand Crus de Saint-Emilion.

- > Superficie del viñedo: 7,34 ha
- > Variedades de uvas: 71% Merlot, 27% Cabernet Franc y 2% Cabernet Sauvignon.
- > La edad media del viñedo es de 40 años.
- > Maridajes: En perfecta armonía con carnes rojas a la parrilla, caza de animales, foie gras de pato, pierna de cordero con alcachofas y quesos.



CLOS FLORIDENE DE DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

Le Clos Floridène elabora un vino blanco seco y un vino tinto de la denominación de origen Graves. Desde 2004, también se produce el rosado de Floridène de gran brillantez.

- > Suelo: arcilloso-calcareo
- > Área: 41 hectáreas con una edad media del viñedo de 35 años
- > Variedades de uva: Sémillon 32%, Sauvignon 28%, Merlot 8%, Cabernet 31% y Muscadela 1%
- > Elaboración: Fermentación y crianza en barricas y tinos de madera.
- > Periodo de crianza: 9 meses.



DUO Grand Vin Blanc AOC Saint-Émilion

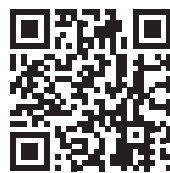


En una pequeña parte del viñedo en St. Emillion, se encuentra una extraña variedad que es la Sauvignon Gris, tan solo el 1,8% del viñedo de Burdeos esta plantado de esta variedad, y en Chapeau Wine disponen de 0,3ha de la misma, con la que elaboran un vino blanco fermentado y criado en barrica durante 13 meses, toda una proeza el poder elaborar un vino blanco y más de estas características, un vino especialmente gastronómico.

DUO Grand Cru AOC Saint-Émilion



Estas tierras ofrecen una Merlot de unos 40 años de vida. Tras unos 10 días de premaceración en frío, esta uva pasa a fermentar a unos depósitos tronco-cónicos invertidos, con el objetivo de favorecer que no se cree un sombrero en la parte superior y poder homogeneizar cada elaboración. Tras una larga fermentación, se vuelve a macerar otros 10 días con pieles y remontados. Después, la añada se pasa a la barrica durante unos 19 meses antes de ser embotellada. En botella, pasará casi un año para afinar el vino antes de su lanzamiento al mercado en un estado óptimo.



D*NA FESTIVAL DÉNIA

1 Y 2 de Octubre. Dénia. Alicante

Más de 20.000 personas han pasado por el paseo de la Marineta Cassiana de Dénia durante los dos días en los que se ha celebrado este festival gastronómico, instalado en uno de los rincones más bonitos del Levante. Una edición que ha resultado todo un éxito no solo de convocatoria sino por haber sido capaz de cumplir con su objetivo de dar voz a los productores, cocineros y artesanos locales.

Como ha señalado el chef y comisario gastronómico de D*na Festival Dénia, Quique Dacosta, "Esta edición de D*na ha conseguido convertir a este paseo de un kilómetro de largo en una oportunidad de contarse en primera persona para el artesano, el productor, el elaborador y los cocineros locales. Un encuentro donde todos ellos han compartido el protagonismo al mismo nivel que los cocineros de alta cocina, porque también son estrellas en sí mismas".

Chefs de la talla de Mario Sandoval, Marcos Morán, Víctor Martín o Diego Guerrero han compartido escenario con "las estrellas" de la cocina de la Comunitat Valenciana como María José San Román, Restaurante Monastrel (Alicante), José Manuel López, restaurante Peix & Brases (Dénia), Rafa Soler, del restaurante Audrey's (Calpe) o Bruno Ruiz, de Aticcook (Dénia).



FERIAS Y CONGRESOS HEMOS ESTADO EN ...



ANDORRA TASTE

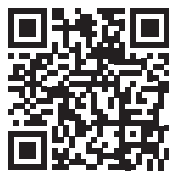
14 al 18 de Septiembre. Andorra la Vella

“Nunca nos habíamos parado a pensar que la nieve, algo tan habitual para nosotros, podía ser un ingrediente más en nuestra cocina”. Esta frase de la chef andorrana Victoria Kemerer tras contemplar el plato que Oriol Castro (Disfrutar) creaba ex profeso para el congreso, resume el espíritu que buscaba y ha conseguido Andorra Taste, el I Congreso Internacional de Gastronomía de Alta Montaña que se celebró en septiembre en Andorra. El de compartir experiencias entre territorios de montaña y servir de inspiración mutua.

En total, tres días de congreso, 23 ponencias, cinco ágapes y varias mesas redondas han dado cuerpo a un congreso que quería reunir a la cocina de alta montaña de todo el mundo con chefs de la talla de Oriol Castro (Disfrutar), Nacho Manzano (Casa Marcial), Francis Paniego (El Portal), Ana Ros (Hiša Franko), Óscar García (Baluarte), Fina Puigdevall y sus hijas (Les Cols) Nandu Jubany (Can Jubany) o Rodolfo Guzmán (Boragó).

FOTO: Charla del chef Michel Brass con los periodistas.





GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

Del 25 al 27 de Septiembre. A Coruña

Galicia se convirtió, durante tres días, en punto de encuentro de profesionales de la gastronomía en Galicia Fórum Gastronómico. Una edición basada en la «sostenibilidad» como eje temático y que contó con 27 estrellas Michelin, siete espacios y un completo programa de actividades... Además, contó con un espacio ferial en el que estuvieron presentes empresas líder, pequeños productores y artesanos alimentarios, y se pudo disfrutar de un área de restauración en el que se pudieron degustar distintas propuestas culinarias.

También y como ya viene siendo tradicional, durante los tres días se celebraron varios talleres, gastronomía en directo con prestigiosos chefs y sumilleres, y varias demostraciones y degustaciones. Nuestro director, Alberto Granados, pudo presentar una de ellas, junto a los integrantes de Xuntos Galicia (Pazo de Rubianes, Pazo de la Cuesta, Conservas Los Peperetes, Quesos Airas Moniz y Discarlux) y los chefs Pepe Soya y Lucía Freitas.



SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA EUSKADI BASQUE COUNTRY

**Del 2 al 5 de Octubre. Donostia,
San Sebastián**

Hemos podido asistir a la 24 edición de este congreso gastronómico, uno de los más importantes del mundo y al que nuestro director, Alberto Granados, acudió como presentador en el escenario del auditorio. Este año se ha reivindicado la gastronomía de la generosidad frente a la de la competición.

Un congreso al que han acudido alguno de los chefs más importantes de nuestro País como: Albert Adrià, Ricard Camarena, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Andoni Aduriz, Aitor Arregi, Oriol Castro, Javi Estévez... Más de 70 chefs (32 de ellos estrellados) y profesionales de la restauración en 40 ponencias –en las que ha vuelto el formato degustación en vivo- y 30 actividades paralelas, cerrando esta edición con una gran asistencia de público (12.131 personas acreditadas, 1.318 congresistas de 32 nacionalidades, más de 10.000 degustaciones, 152 expositores y 371 periodistas acreditados).

Una edición que con el lema “United Kulinary” pretendía hacer frente a ese símbolo de ruptura que fue el “Brexit” defendiendo el “anti-Brexit” culinario con una gastronomía sin fronteras.

Ya estamos todos preparados para el próximo año en el que se celebran los 25 años de este importante congreso.

FOTO: Chef Albert Adrià



UNITED
KULINARY
GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS



GASTRONOMIKA
EUSKADI
BASQUE COUNTRY





GALA MICHELIN 2023

Se ha celebrado en Toledo una nueva edición de la Gala de la Guía Michelin España / Portugal 2023. Una noche de celebración donde los chefs y los restaurantes son los protagonistas de una gala repleta de Estrellas.

Este año ha llegado cargado de novedades, incluyendo 2 establecimientos que logran la máxima distinción de las tres Estrellas MICHELIN (Cocina Hermanos Torres, Barcelona y Atrio, Cáceres), mientras que 3 más ascienden a la categoría de dos Estrellas (Deessa de Quique Dacosta en el Hotel Ritz Madrid, Pepe Vieira en Serpe y en los hermanos Padrón en El Rincón de Juan Carlos, Adeje, Tenerife) y 34 alcanzan una Estrella MICHELIN (a destacar la de Dabiz Muñoz en RavioXO, la de Miguel Cobo en Cobo Evolución, Burgos, la de Albert Adrià en Enigma, Barcelona, la de Dani Carnero en Kaleja, Málaga o la de los jóvenes chefs Javi y Juan en Oba-, Casas-Ibáñez).

Por otra parte, las inspectoras e inspectores MICHELIN han enriquecido la selección con 38 nuevos Bib Gourmand y 14 Estrellas Verdes MICHELIN adicionales (muy felices con la de Cristóbal Muñoz en el restaurante Ambivium en la bodegas Pago de Carraovejas, Peñafiel, Valladolid)

En total, la Guía 2023 recoge 1.401 restaurantes de toda España, Portugal y el Principado de Andorra, entre los que se encuentran 13 con tres Estrellas MICHELIN, 41 con dos Estrellas MICHELIN, 235 una Estrella MICHELIN y 281 Bib Gourmand.

FOTOS: Arriba Toño Rodríguez (Rte. Atrio). Abajo Eneko Atxa (Rte. Azurmendi) y Pepe Vieira (Rte. Pepe Vieira)





FOTO: El famoso selfie de Quique Dacosta



LA ÚNICA
BODEGA
CÁNTABRA
CON LOS
VIÑEDOS
JUNTO AL
MAR



Hemos visitado en Ruiloba, un pequeño municipio de la Cantabria más occidental, rodeado de los Picos de Europa y el Mar Cantábrico, la bodega Miradorio. Un entorno que todavía conserva el sabor de lo rural y abierto a todo lo que sucede a su alrededor. En estos parajes el matrimonio formado por el tolano Gabriel Bueno y la donostiarra Esther Olaizola decidieron en 2013 “liar” a unos cuantos amigos y familiares y plantar viñas junto al mar. Un sueño que surgió **“en una mesa con una botella de txakoli recién descorchada”**, según Esther esta “locura” no hubieran podido empezar de otra manera...

Esther Olaizola nos lo explica:

“Todo surgió con una pregunta... ¿Y por qué no? Era la duda que nos planteamos alrededor de una mesa y con una botella de txakolí recién descorchada... Ese fue el punto de partida para materializar este sueño, para muchos una locura que, compartida con nuestra familia y algún amigo que todavía cree en el romanticismo, empezamos a creernos y a trabajar, con el único objetivo de ver este proyecto convertido en realidad...”

“Y no podemos negar que en el trayecto hemos sufrido sinsabores, pero cuando estás trabajando en cualquiera de nuestras fincas, levantas la vista y ves ese mar Cantábrico, Atlántico para el resto del mundo, a veces tan bravo y gris y otras tan calmado y azul verdoso, solo en ese momento sabes que tu sueño, tu locura, está más que justificada” nos sigue explicando

Esther. Está claro que sin ese punto de “locura” hubiera sido muy difícil conseguir que este proyecto saliera adelante...

Todos sus viñedos están situados a menos de 1 km del mar, orientación Norte y con pendientes de más de un 35%. La situación natural de estas fincas, a priori, parece complicar este tipo de cultivos, sin embargo, con el paso de los años, han podido observar que con producciones más limitadas, la calidad e intensidad que alcanzan sus uvas es máxima.


En la pequeña bodega elaboran tres vinos diferentes, dos blancos y un tinto muy diferente de la denominación de Origen Rioja...






TUSSÍO

Color amarillo limón, destacan en nariz aromas frutales, cítricos y manzano, con sutiles aromas florales. En boca se caracteriza por su frescura, acidez equilibrada ciertamente agradable.

 **Variedades:** 75% Hondarrabi Zuri 25% Albariño

 **Superficie del viñedo:** 1 Ha


 **Densidad:** 3200 Cepas / Ha





MAR DE FONDO


De color amarillo brillante, destacan en nariz las frutas cítricas con notas minerales y de flores blancas. En boca, se trata de un vino equilibrado, amplio y profundo, con buena acidez y un final marcado por su amable salinidad. Cantábrico en Estado Puro.

Este fantástico caldo es perfecto para acompañar productos del mar como pescados, mariscos. A su vez mantiene la personalidad suficiente para disfrutar también de arroces, pastas marineras, verduras, embutidos de pasta blanca, carnes blancas y quesos.

 **IGP:** Costa de Cantabria

 **Variedades:** Riesling, Hondarrabi Zuri, Albariño y Godello

 **Superficie del viñedo:** 6,5 Ha (7 parcelas en Ruiloba)

 **Densidad:** 3230 Cepas / Ha




OUREAS

Su aroma nos ofrece un intenso recuerdo a fruta fresca levemente madurada, asociada con notas de maderas que se ciñen al conjunto con muy buen criterio.


Color cereza – rubí y una entrada en boca amable, de tanino suave y ligeros balsámicos con una pincelada especiada, nos muestran un vino fresco, amable y goloso que posee una extraordinaria elegancia, con paso en boca persistente y equilibrado.

Es un vino perfecto para tomar sólo o acompañar cualquier tipo de guiso cárnico, platos de cocina mediterránea, arroces, legumbres y carnes blancas y rojas.

 **DO:** RIOJA

 **Variedades:** 100% Tempranillo

 **Superficie del viñedo:** 6 Ha

 **Densidad:** 3406 Cepas / Ha

 **Edad del Viñedo:** 35 años



Hemos podido recorrer en todoterreno con Esther los viñedos localizados en la Finca Herbazoso, situada en una zona de Ruiloba con unas vistas privilegiadas, desde donde hemos podido admirar la belleza natural de ese entorno privilegiado. Visitar la bodega y conocer las técnicas de elaboración de sus vinos, hemos catado sus vinos y probado los platos que preparan en el restaurante de la bodega y algunos productos locales. Una experiencia que también pueden realizar todos los visitantes

que lo deseen en sus visitas guiadas y que pueden encargar en su página web. Si estás por la zona o tienes pensado visitarla no dudes en apuntarte o pasarte a probar sus vinos a la bodega, merece y mucho la pena.

BODEGA MIRADORIO

Dirección:
Ctra. Liandres al
Castillo, s/n. Ruiloba, Cantabria.

Teléfono:
942 722 622 ó 653 873 425

www.miradorio.com



WEB





FOTO: Alberto Granados con Álvaro y Javier Usarralde.

CHÂPEAU
wines

EL PROYECTO DE LOS HERMANOS USARRALDE

Hemos viajado hasta el pueblo de Alfaro en la Rioja para conocer a dos hermanos emprendedores, Álvaro y Javier Usarralde, una historia que comienza en noviembre de 2015 con el vino y las viñas como protagonistas: “En esa fecha empezamos con el proyecto Châpeau Wines, posicionándonos como una distribuidora, coordinadora y representando comercialmente a diferentes productores a nivel nacional, y presentándonos como socios en proyectos vitiviní-

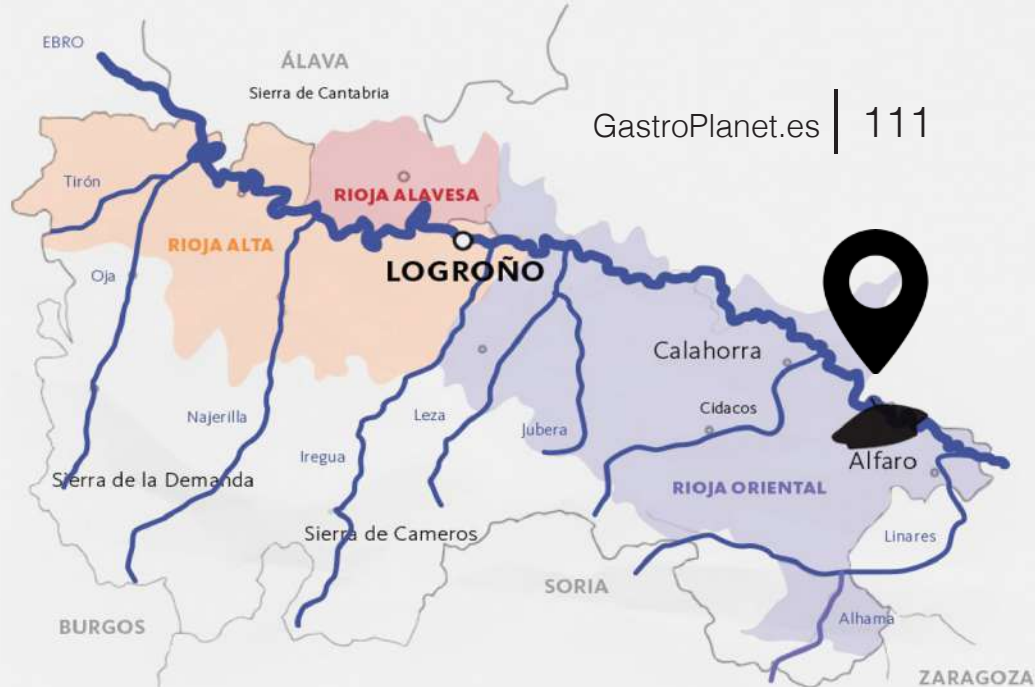
colas de pequeñas dimensiones, bodegas con las que compartimos filosofía e ilusión por ayudarles a crecer en el mercado nacional e internacional”, nos explican los hermanos.

Pero antes del inicio de esta empresa ya consolidada empezaron a elaborar su propio vermut. Contesta Javier: “Sí, eso sería por el 2010, yo cursaba estudios de enología en la prestigiosa Universidad de Burdeos. Allí, una práctica enológica

junto al gran Denis Dubordieu dio lugar a lo que hoy es el mejor vermut de España. Por aquel entonces, mi hermano mayor Álvaro trabajaba como jefe de compras de packaging en una gran multinacional y había realizado sus estudios de vitivinicultura en Logroño. Juntos comenzamos la aventura de elaborar nuestro vermut en nuestro pueblo, defendiendo la filosofía del “savoir faire” a capa y espada.

Al vermut le bautizaron con una famosa expresión: Mon Dieu! Álvaro nos lo explica: “Sí, es una expresión muy común en nuestro país vecino cuando algo sorprende, cuando algo es de calidad, cuando algo te toca el alma... Fue lo que le ocurrió al prestigioso Denis Dubourdieu cuando probó por primera vez el vermut elaborado por Javier en la Universidad de Burdeos. En su limitado español exclamó ¡Españolito, dios mío... Qué bueno está esto!, y desde ese día, teníamos claro que nuestro vermut se llamaría Mon Dieu! en su honor. Este nombre continúa también con la filosofía francesa que nos define, dado que el nombre de nuestra marca paraguas es Châpeau Wines, una mezcla entre Château (bodega) y Chapeau (expresión por las cosas bien hechas)”.

Después del vermut, empezaron a importar vinos, principalmente de Francia. Aunque también de otras regiones, como el Etna en Italia, DAO en Portugal y Tokaj en Hungría y vinos de pequeñas bodegas y pro-



ductores españoles.

Por si esto fuera poco, comenzaron a elaborar sus propios vinos, los bautizados como Usaralde Vinos de Familia, aprovechando las viñas de casi 80 años que tenían. Tres vinos con una identidad muy marcada por el terruño, pero perfilados con las técnicas de elaboración clásicas bordelesas, lo que da lugar a una gama de vinos muy especiales, de fuerte personalidad alineada con su idea de lo que tiene que ser un gran vino.

Su verdejo La Mer, pero también dos vinos franceses, uno de sus sueños hechos realidad. Un blanco y un tinto que salen de un viñedo de tan solo 1,8 Ha. entre Pomerol y Saint-Émilion. Un trato que llevó a Álvaro a negociar a espaldas de Javier, historia apasionante que dará para otro GastroPlanet...



12 ETIQUETAS DIFERENTES INSPIRADAS EN EL MUNDO MARINO.

Mon Dieu!

VERMUT VINOS



PRODUCTOS Y PRODUCTORES,
ESCOGEMOS LA MEJOR MATERIA PRIMA

VERMOUTH MON DIEU! BLANCO

Vermouth Mon Dieu! es un vermouth blanco elaborado con una base de mosto de uvas Viura, un tiempo de crianza de 6 meses en barrica e infusionado con una selección única de extractos de hierbas, flores, raíces, especiales y frutas, siguiendo unas técnicas de vinificación ancestrales que le aportan un sabor auténtico. Se trata de un vermouth de aromas intensos y notas de frutas blancas de hueso, que se muestra con gran equilibrio entre dulzor y amargor, recordando a los vermouth blancos de toda la vida.

VERMOUTH MON DIEU! ORIGINAL

Un vermouth elaborado con una base de mosto de uvas Viura infusionado, un tiempo de crianza de 12 meses en barrica y con una selección única de extractos de hierbas, flores, raíces, especias y frutas, siguiendo unas técnicas de vinificación ancestrales que le aportan su sabor tan auténtico. Sus aromas intensos, su entrada en boca golosa y con una acidez marcada y su sabor fresco y profundo, con un final amargo y un post gusto suavizado con notas de vainilla, lo han convertido en uno de los vermouth más sedosos y elegantes del mercado.

VERMOUTH MON DIEU! RÉSERVE

Un vermouth elaborado con una base de mosto de uvas Viura, un tiempo de crianza de 60 meses en barrica e infusionado con una selección única de extractos de hierbas, flores, raíces, especias y frutas, siguiendo unas técnicas de vinificación ancestrales que le aportan un sabor auténtico. Se trata de un vermouth de aromas intensos, notas balsámicas y añejadas y con un gran equilibrio entre dulzor y amargor.



LA MER VERDEJO

Verdejo

La Mer Verdejo es un vino con denominación Vinos de la Tierra de Castilla y elaborado 100% con uvas de la variedad Verdejo. **Lo más característico de este vino es su presentación con 12 etiquetas diferentes inspiradas en el mundo marino.** La Mer Verdejo es un vino de color pajizo brillante con toques tropicales, de melocotón, hinojo y hierba. En boca se exhibe fresco, untuoso y mineral, con una acidez balanceada y un toque amargoso. Un vino ideal para tomar frío y para acompañar todo tipo de comidas: ensaladas y verduras, pescados y mariscos... Incluso sushi.

LOS TINTOS USARRALDE

Los vinos Usarralde están elaborados por los hermanos Álvaro y Javier Usarralde con los frutos de las fincas familiares y constituyen todo un orgullo por la historia familiar y personal que representan. Su viñedo en vaso se sitúa en el Monte Yerga, con una altitud de 680 metros y sobre un suelo arcillo-gravoso.

U DE USARRALDE

Elaborado con una combinación de uvas Garnacha y Tempranillo y con un tiempo de crianza de 12 meses en bodega, U de Usarralde presenta un color intenso y se perfila en nariz como un vino persistente, varietal y con notas especiadas. En boca se muestra con acidez, tensión y frescura. U de Usarralde tiene una entrada golosa y afrutada que lo hace muy especial.

USARRALDE TEMPRANILLO

Elaborado con Tempranillo y tras 6 meses de crianza en bodega, Usarralde Tempranillo presenta un color violeta brillante, muy limpio y cristalino. En nariz sorprende con aromas varietales y vegetales, con un leve toque de madera. Una vez en boca, se exhibe vibrante, fresco y elegante. Es un vino divertido y energético que permite bajar su temperatura de consumo.

USARRALDE GRAN VINO

Elaborado con Garnacha y con un tiempo de crianza de 10 meses en bodega, Usarralde Gran Vino presenta un color con baja intensidad, aunque brillante, limpio y elegante. En nariz tiene un punto muy varietal y licoroso que lo hace especial, profundo y persistente. En su entrada en boca se exhibe aterciopelado y sedoso, sin olvidar la tannicidad de su tímido paso por bodega. Su final de boca se caracteriza por notas de bayas y de bosque.



A pesar de su juventud, el sumiller Dani Giganto, cuenta con una buen “curriculum” a sus espaldas. Son varios los restaurantes importantes por los que ha pasado como el emblemático El Bulli (2008) o el laureado Diverxo, del reciente mejor chef del mundo David Muñoz. También son numerosos los galardones recibidos como la de ser el primer campeón de España de tiraje de cerveza, ser finalista del World Class, Sherry Master... Ahora desempeña su labor en Marcela, Brasas y Vino en León, donde encontramos una gran bodega repleta de buenas referencias, más de 800 de las mejores denominaciones del mundo (Portugal, California, Italia, Sudáfrica...) y donde no faltan los buenos champagnes, con más de 60 productores de champagne francés. También en Marcela se puede disfrutar en la barra de más de 40 vinos por copas.

Aunque, curiosamente, lo que más destaca este joven sumiller y lo que considera lo más importante de su vida ha sido su padre, que en su momento fundó el restaurante “El Faisán Dorado”, Dani nos habla de un padre: “Ha sido mi gran motor a seguir, trabajador, honrado, humilde y el que me enseñó que si me quería dedicar a esto tendría que poner ganas para ser el mejor”.

Sin duda su padre estará orgulloso porque Dani Giganto ha puesto muchas ganas y ya se encuentra entre los mejores sumilleres de este país.

Sin duda su padre estará orgulloso porque Dani Giganto ha puesto muchas ganas y ya se encuentra entre los mejores sumilleres de este país.

SUMILLERES AL DETALLE



DANI GIGANTO

SUMILLER DE MARCELA, BRASAS Y VINO (LEÓN)

El vino elegido...

CHAMPAGNE BOLLINGER VIEILLES VIGNES
FRANÇAISES BLANC DE NOIRS 2010

Según reconoce Dani: “El champagne es mi bebida favorita, creo que las burbujas siempre son sinónimo de alegría y con lo que estamos pasando muy necesarias. Como decía Winston Churchill: Recuerden caballeros, no es por Francia por lo que luchamos, es por el Champagne. Viñas viejas es una de las botellas más especiales que elabora Bollinger, y me traslada a mi época de El Bulli, mi jefe en aquel entonces, Ferrán Centelles, me dijo mientras la descorchábamos: Vas a tomar un champagne que te va a cambiar la vida, y así ha sido. Por eso he pensado que esta tenía que ser la botella elegida”.



HERNÁN MENNO

SUMILLER DE EL POBLET (VALENCIA) 2* MICHELIN

El vino elegido...

REMELLURI BLANCO 2013

Hernán nos lo explica: "Remelluri Blanco 2013 es un vino que descubrí antes de dedicarme a la sumillería, y es posible que fuera el que me descubriera el vino blanco en todos sus sentidos. Una mezcla de finura y estructura, cruce de conceptos entre Borgoña, Burdeos, Loira... y eso dentro de la Rioja. Es un Rioja tremendamente atípico elaborado con nueve variedades de uva diferentes. Sin duda este vino me abrió las puertas del Universo, de un gran bodeguero como Telmo Rodríguez, uno de los productores más fascinantes, una figura muy inspiradora. Es un vino que tengo en el restaurante, pero me resisto a venderlo."

Hernán es otro de los grandes y jóvenes sumilleres que tenemos en este País. Curiosamente estudiaba filología, aunque como tenían restaurante familiar, los veranos no se libraba de trabajar en el restaurante. Hernán quería ir un poco más allá y los vinos le empezaron a llamar la atención hasta que terminó estudiando sumillería.

El mismo Hernán nos lo cuenta: "Mi trayectoria ha sido un poco dispersa hasta que conocí a Concha Rubio, la sumiller del restaurante La Lola, ella fue la que me animó a que estudiara sumillería. Luego se cruzó en mi camino Manuela Romeralo (hasta hace un año directora de los restaurantes de Quique Dacosta) que me quiso dar la oportunidad de trabajar en el grupo. Para mí Manuela es una de las mejores sumilleres, me gustaba como daba las clases, su filosofía de trabajo que comparto plenamente con ella..."

Empecé en el restaurante Vuelve Carolina de Quique Dacosta pero a los pocos meses le llevaron al restaurante El Poblet, también de Quique Dacosta, con 2 Estrellas Michelin, en el que llevo ya casi seis años."

Hernán es otro de los grandes y jóvenes sumilleres que tenemos en este País

Vinos hemos probado





RUNRÚN 2020 ALONSO DEL YERRO 2018

Bodega Finca Tinedo

Finca Tinedo se caracteriza por elaborar vinos muy personales que solo son fieles a sus propias reglas. El vino Runrún 2020 es un ejemplo de su filosofía de crear vinos que nacen, como en este caso, "por accidente".

Runrún es un vino blanco diferente, elaborado con las variedades Moscatel (45%), Roussane (30%) y Sauvignon Blanc (25%), que pasó más de 2 inviernos en barricas de tinto y que descartaron para mezclar con otro vino porque vieron que era un vino muy interesante, muy gastronómico y singular, beneficiado por su fermentación y maceración con los hollejos de uva y por la ligera tanicidad que le aportaba la barrica de tinto.

Un vino blanco, ecológico, que ha fermentado con sus pieles (hollejos) y ha tenido una crianza de 6 meses en barricas francesas que previamente se han utilizado para la crianza de sus vinos tintos. Este tiempo de permanencia en barrica le da a Runrún un color rosado piel de cebolla y una ligera tanicidad más propia de los vinos tintos que de los vinos blancos.



BOSQUE DE MATASNOS BLANCO 2020

Bodega Bosque de Matasnos

Blanco de Matasnos es un blanco que se elabora con 38% de Viognier, 38% de Chardonnay y 24% Verdejo, y del que solamente se han embotellado unas 3.500 botellas. Blanco de Matasnos se elabora bajo la D.O. Tierra de Castilla y León.

Según Jaime Postigo (Creador de Bosque de Matasnos) "Este es un blanco con alma de tinto. Es un vino de producción muy limitada, que sólo elaboramos cuando las condiciones de clima y viñedo lo permiten para sacar su máxima expresividad.

Blanco de Matasnos es un vino gastronómico, para degustar dándole tiempo en copa para que se exprese. Aromas muy sutiles y gran complejidad, pero sin perder la frescura de ese viñedo de altura de dónde proviene, y que es nuestro sello de identidad en la bodega. Un vino elegante y para sorprender, que no te dejará indiferente".



LA CAÑA NAVIA

Bodega Jorge Ordóñez

La Caña Navia recupera los métodos tradicionales de elaboración del Albariño, antes de la incorporación de los depósitos de acero inoxidable, cuando los vinos eran fermentados y criados en grandes toneles de madera de castaño sobre sus lías.

Estos fueron los vinos que Jorge Ordóñez descubrió por primera vez en Rías Baixas cuando se convirtió en la primera persona en exportar el varietal.

Un blanco elaborado con 100% Albariño bajo la D.O. Rías Baixas.

Elaboración:

Cosechado a mano y almacenado en pequeñas cestas. Fermentación por levaduras autóctonas en ponches y demi-muids de roble francés (barricas de 500-600 L, respectivamente). 12 meses sobre lías en ponches y semi-muids de roble francés (barricas de 500-600L, respectivamente) con battonage.



PETIT VERDOT 2019

Bodega Dehesa del Carrizal

Este tinto procede de una uva de gran arraigo en Burdeos que, por su larga maduración, casa a la perfección con el particular clima del entorno. Este es el viñedo más joven de Dehesa del Carrizal y tiene un excelente futuro y largo recorrido.

Cata: El vino se presenta en rojo picota intenso y con destellos azules. La nariz nos revela notas de bayas, de regaliz, de eucalipto y también de monte bajo. En boca, ataca de forma fresca y suave; luego aparece la concentración de taninos maduros que le otorga gran amplitud y longitud final. En todo momento, el Petit Verdot tiene presente el grafito, su principal característica mineral. Se puede guardar hasta 10 años en bodega y para conocer todos sus matices se recomienda servirlo entre 16 °C.



LA FELISA 2021

Bodega Emilio Moro

Felisa ha sido el eje de la familia Moro y ahora sus hijos le rinden homenaje. La Felisa es el primer vino de la marca ecológico y libre de sulfatos añadidos. Está elaborado con uvas de viñedos de mediana edad.

Características de la cosecha:

La climatología de la añada 2021 ha estado marcada por temperaturas ligeras durante la primavera, precipitaciones acumuladas durante el mes de abril y un verano con temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual, lo que ralentizó el ciclo vegetativo de la planta. Al inicio del otoño las lluvias fueron escasas, favoreciendo así la maduración de la uva.

Elaboración:

Elaborado a partir de uva ecológica prescindiendo del uso de sulfuroso, fermentado a temperatura controlada, macerado durante 15 días con sus hollejos y posteriormente madurado en barricas de roble francés de 225 a 500l.



MANZANILLA ÁS DE MIRABRÁS

Bodega Barbadillo

Ás de Mirabrás es una manzanilla muy especial criada en añada, por lo que no se ha seguido el sistema de criaderas y soleras, tan tradicional en la región. La base elegida para esta experimentación han sido diez botas de vino blanco Ás de Mirabrás de 2019, resultante de la fermentación por separado de viejas viñas de los pagos de Miraflores, Añina, Marcharnudo, Campix y Santa Lucía.

Estas vasijas fueron colocadas en la bodega de la Arboledilla y, durante tres años, han sido tratadas con especial cariño por los responsables de producción de la empresa. La actual propuesta es el resultado de la suma de cinco de estas diez botas y llega al mercado "en rama", embotellada directamente de la criadera a la solera.

Datos básicos:

Tipo de vino: Manzanilla
DO: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
Variedad: Palomino Fino
Embotellada en rama

LOS
PEPERETES



Jesus Lorenzo

La Calidad en Conserva



peperetes.com

EL MEJOR BAR DEL MUNDO ES ESPAÑOL

PARADISO / BARCELONA

Escrito por: Redacción



España es una gran potencia en muchas cosas, también en bares y coctelerías, así al menos ha quedado reflejado en la última lista de la famosa “The World’s 50 Best Bars” un ranking donde se eligen los 50 mejores bares del mundo y el nº1 es para España...

Los nominados en esta lista se dan a conocer en una ceremonia que se lleva realizando en Londres desde 2009, esta última edición se ha celebrado en Barcelona, en la cúpula de Las Arenas, y ha reunido a todo el “star system” mundial de la coctelería.

Y la noche no pudo ir mejor... el mejor bar del mundo es español, Paradiso en Barcelona. Otros tres bares están entre los quince primeros: Sips en Barcelona lo encontramos en el número 3, en el 7 Two Schmucks, también de Barcelona y por último, en el número 15, Salmón Gurú, la coctelería de Diego Guerrero en Madrid). Es hora de conocer el mejor bar del mundo:

PARADISO, BARCELONA

Para acceder a esta coctelería debemos de pasar a través de una nevera antigua dentro de un pequeño bar de Pas-trami. Un garito clandestino al que las largas colas de la puerta lo delatan.

La coctelería número 1 del mundo es obra de Giacomo Giannotti, un Toscano que creció en la heladería familiar. Siguiendo su pasión por la mixology, de joven decidió volar primero a Londres, y luego instalarse en Barcelona.

Madera con formas sinuosas para recordar el mar de Barcelona, mármol de Carrara en la barra para recordar sus orígenes toscanos y el vínculo con su familia, elementos de diseño tropical y un bar clandestino dentro del bar clandestino. En Paradiso encontramos una interesante y cautivadora mezcla que aúna tradición y modernidad en un ambiente elegante, joven y divertido.

En este local, hoy en día, trabajan cuarenta personas. Un negocio que pertenece al grupo Confitería, con establecimientos en Barcelona como Dr. Stravinsky, El Maravillas o, el que acaban de estrenar, Monk. Aquí se sirven centenares de cócteles diarios a una clientela principalmente repleta de turistas.

Carrer de Rera Palau, 4.
Barcelona
www.paradiso.cat



¡ Los mejores !



Los cócteles que más triunfan:

De izquierda a derecha: **The Cloud** (signature cocktail) Con Vodka, vermut y nube de café, entre otros. Intenso, ahumado, refrescante, penetrante. **Evolution Negroni** (new menu The Evolution). **On Fire** (new menu The Evolution) cóctel de ponche de leche ahumada con bourbon, tahini y camote, entre otros ingredientes. **Fleming** (new menu The Evolution) Fleming inspirado en el descubrimiento de la penicilina. **Legacy** (new menu The Evolution) Perfecto para los amantes del Daiquiri



Hotel

LOS ÁNGELES

DENIA (ALICANTE)

POR ALBERTO GRANADOS



Vamos a conocer uno de los hoteles más acogedores de Denia y su entorno. He tenido la suerte de coincidir en varias ocasiones con su propietaria Cristina Sellés, segunda generación, una mujer muy luchadora y muy activa dentro del sector empresarial de la zona, y de disfrutar su precioso hotel, que dirige junto a sus hermanos a tan sólo 4 kilómetros del centro de Denia, a orillas de la playa de Las Marinas.

Algo de historia:

Por los años 1955-1956, un industrial madrileño, D. Francisco Estrela, enamorado de la ciudad de Denia, buscó una de las mejores parcelas para hacer un hotel de playa, pionero como pocos, ya que, en aquella época, los terrenos más cotizados no eran en absoluto los de primera línea de mar. Eligió uno de los 100 mejores metros de fachada al mar en la playa de Las Marinas. En la actualidad, es uno de los más valorados por distintos motivos: la limpieza de sus playas, una fauna y una flora de gran belleza marina y un importante punto de referencia para pescadores y submarinistas.

En el año 1959 se empezó a construir un pequeño hotel que se realizó en varias etapas. Una vez ter-

minado, en 1961, constaba de 58 habitaciones, cuarenta de ellas con vista al mar y 18 con vistas a la parte sur del hotel y a la montaña del Montgó (por aquel entonces, sólo contaban con terraza las habitaciones con vista al mar). Un hotel que, por entonces, solamente abría unos cuatro meses al año, desde Semana Santa hasta septiembre.

Fue en el 1964 cuando Antonio Sellés, padre de la actual directora y propietario, dejó la Dirección de un hotel en Benidorm y volvió a su ciudad natal para hacerse cargo de la dirección del hotel Los Ángeles. Dos años más tarde contraería matrimonio con Maruja Martínez y vendrían a regentar el hotel formando su familia y su vida siempre en torno al mismo. Numerosas familias madrileñas se alojaban en verano, en julio eran principalmente de afluencia francesa.



RESERVAS



“ Merecen una especial mención el bar de playa y los cuidados jardines y terrazas a un lado y otro del hotel. ”

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

En el año 1983 el matrimonio Sellés adquiere la propiedad del hotel con el compromiso “de mejorar año tras año”. Todo beneficio obtenido, tras mucho esfuerzo, se invertía en la mejora del hotel. Prueba de ello es la cantidad de reformas y mejoras que se han venido realizando durante todos estos años: mejoras que se aplicaron en el restaurante y en el hall, como se reformaron las sesenta habitaciones y se construyeron terrazas para todas ellas. Una de las grandes mejoras llegaría en el año 2005, cuando se construyó una piscina frente al mar. También merecen una especial mención el bar de playa y los cuidados jardines y terrazas a un lado y otro del hotel.

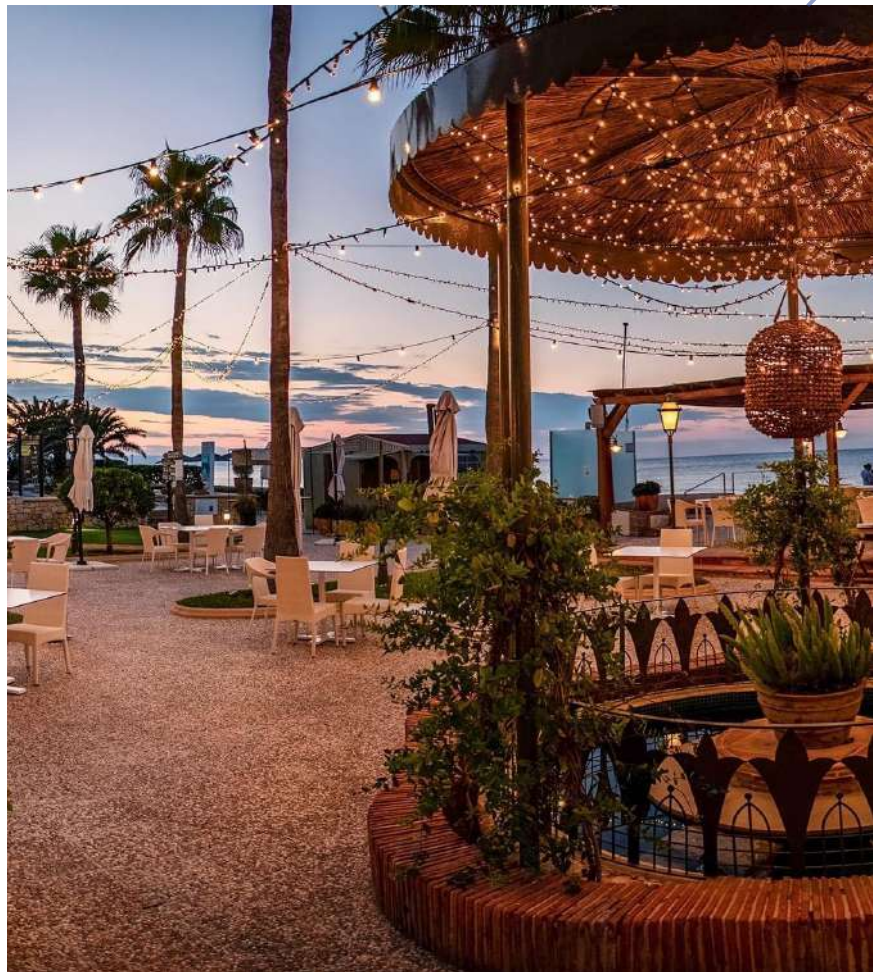
En la actualidad, el hotel se ha convertido en “refugio” de decenas de familias y parejas que vienen buscando la tranquilidad, la cercanía de la playa, la comodidad y su cuidada gastronomía... ¡Es un lujo poder desayunar o tomar algo sentado en su terraza frente al mar!

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

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

“Es un lujo poder desayunar o tomar algo sentado en su terraza frente al mar”

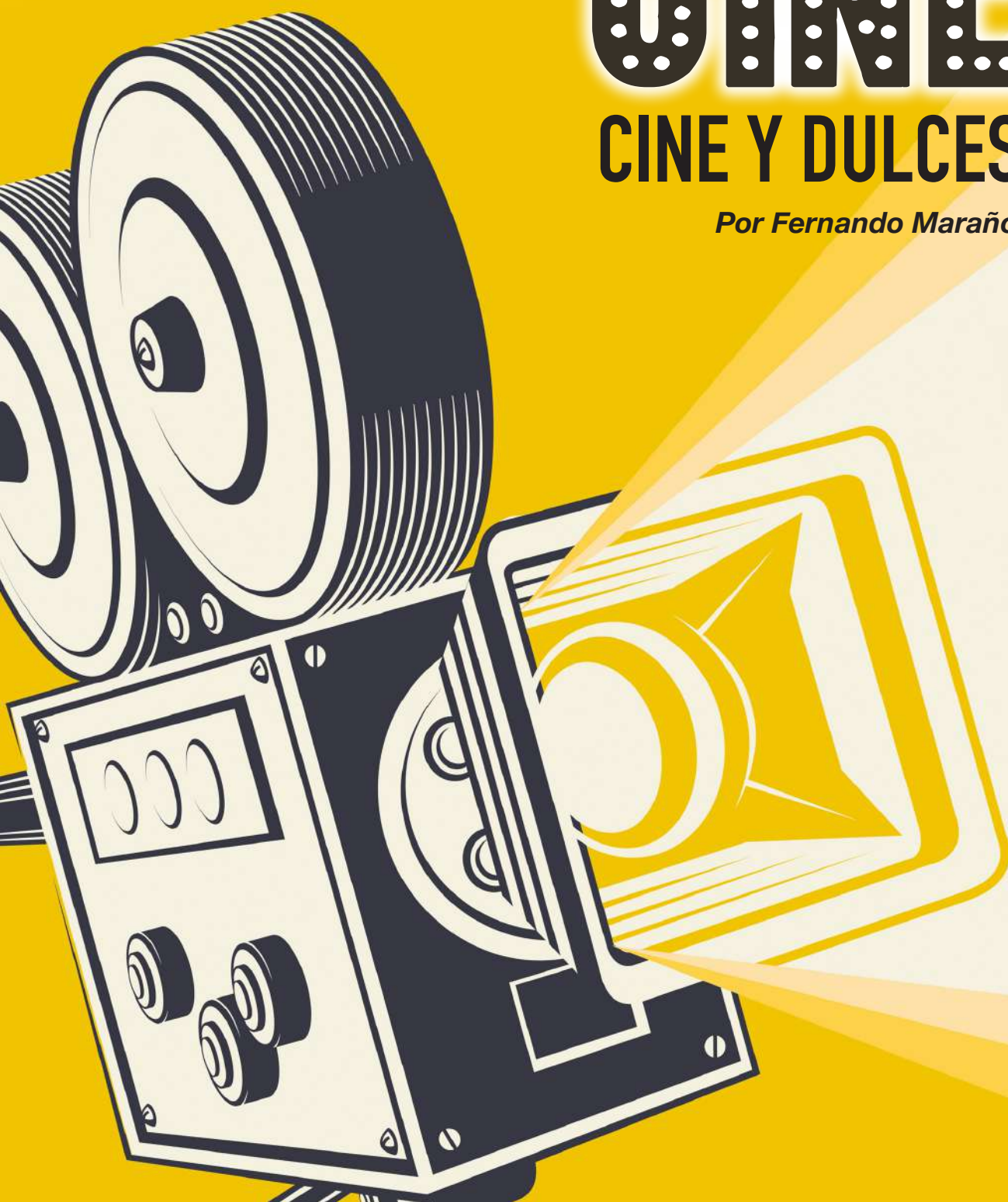
Hotel Los Ángeles Denia
Carretera de Las Marinas, Km. 4
C.P.: 03700 - Dénia, Alicante
Teléfono: 965 780 458
info@hotellosangelesdenia.com



BOCADOS DE CINE

CINE Y DULCES

Por Fernando Marañón



El otro día ví una película de Tarantino, la última que me quedaba de este talentoso frívolo de la crueldad, y me topé con una de esas estupendas frases suyas, entre palabrota y crimen: “Coño, nena, eres tan dulce que haces que el azúcar sepa a sal”. Y se hizo el clic: Coño, nena, vamos a escribir de azúcar. El dulce del Cine, que se utiliza como símbolo de la tentación, la gula, el egoísmo exacerbado, la despreocupación suicida y, afortunadamente, como canalizador ocasional de asuntos representativos y representables del amor carnal.

La película *Julie & Julia* (canto a la cocina francesa y no al dulce), dejaba una máxima muy reivindicable: “La gente que ama comer, siempre es la mejor gente”. Eso —en el cine— no aplica con los dulces. La repostería es así, una codiciada colección de delicias listas para ser asaltadas a la menor ocasión y con remordimiento. Había un pastelero en *Cyrano*, un bonito relevo generacional en *Tiempos de azúcar* y una libérrima confitera en *Chocolat*, pero con frecuencia el objeto se superpone al profesional que lo realiza y suele cobrar significados tremendamente inquietantes.

Es mucho más potente ver a la Reina del Invierno de *Las Crónicas de Narnia* corromper al niño con delicias turcas que verlas hacer, aunque el niño luego caiga igual en la tentación de comérselas. Es más importante la tarta de almendras con la que una esclava consiguió enamorar a un



sultán, que su receta. El chocolate afrodisíaco que compra sin pudor la hasta entonces desatendida esposa provinciana, que los estimulantes ingredientes de los que está hecho (qué poca visión la del espectador, caramba).

La misma importancia cobra el strudel (y su crujiente hojaldre) que pide **Christopher Waltz-Hans** Landa en *Malditos Bastardos* y obliga a compartir con él a **Mélanie Laurent - Shosanna**; o los *Twinkies* que busca **Woody Harrelson** obsesivamente en *Zombieland*.

Son objetos ligados a la pérdida. No me acuerdo de cómo se llamaba en *Tierra de Zombies*, pero sí de la golosina que prefería. En resumen: para variar, interesa más el pescado que la caña.

Aunque aquí queremos hornear con meticulosidad, persiguiendo la perfecta combinación entre personaje y dulce de su predilección: Os emplato por tanto a **Gustav**, el niño tragón de *Charlie y la fábrica de chocolate*, que engulle sin límite y desagradablemente, lo que le costará la descalificación rápida del millonario inventor Wonka, aunque, como cliente, el muchachito no tenga precio.

A la **Lee Remick-Kirsten**, adicta al chocolate y a través del cual se convierte en alcohólica en *Días de vino y rosas* (pues lo importante es la adicción, no tanto a qué).

Las tostadas francesas que preparan de conjunto **Kramer padre y Kramer hijo** en **Kramer contra Kramer**, un momento que certifica la conexión doméstica entre ambos, muy distinta a la del padre divorciado que lleva al vástago a comer hamburguesas los fines de semana alternos.

El donut que resume la gula ilimitada de **Homer** en **Los Simpson, la película**. El postre rosado con forma de enormes senos femeninos, ante el que el **Philippe Noiret** de **La gran comilona** (historia de un suicidio gastronómico colectivo), entrega finalmente la cuchara. Como prolongación de esta idea de morir comiendo (en vez de matando), podemos incorporar al **Mycroft Holmes** - engullidor de puddings, en uno de

esos largometrajes para televisión que se marca últimamente la BBC.

Y a título carnal, **Elizabeth-Basinger** sacando en **Nueve semanas y media** la lengua para recibir la miel directa del bote, una miel que lo va a poner todo dulcemente sucio y apetecible. Esta secuencia culinario/erótica no retrata al personaje, pero es (junto con el streaptease jugueteón), la única que permanece mínimamente a salvo de aquella película-madre-de-todos-los-spot-cool-de-los-80. Y os prometí hace un par de artículos que hablaríamos de ella. Sin embargo, aún con sexo de por medio, el dulce funciona mucho y bien como visual metáfora en negativo y suele tener mal desenlace.

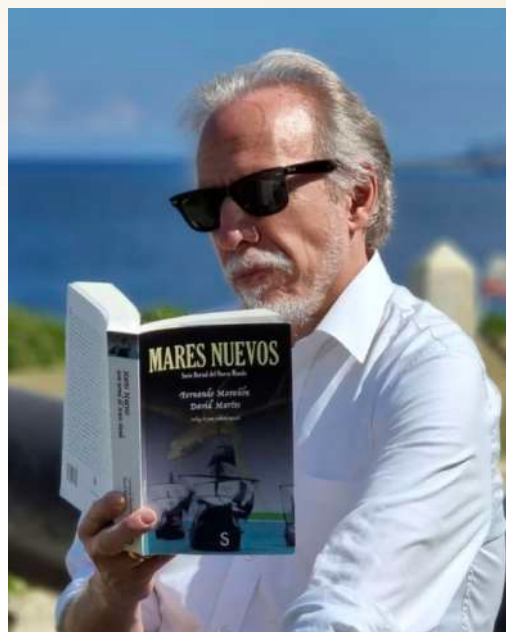
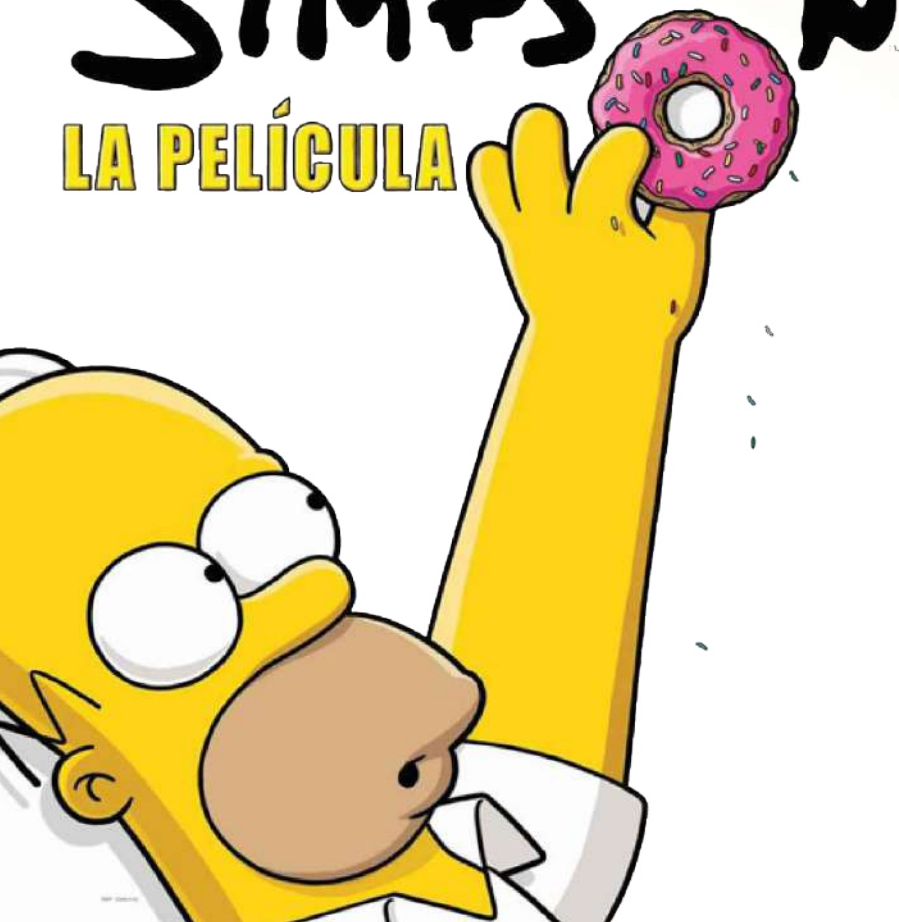
He reservado el ejemplo paradigmático para el final: Se nos está acabando el azúcar y hacen falta cantidades ingentes para cocinar a **Maria Antonieta**, a la cual la fiesta le pasará factura, pero cuyo carrusel de crema, que en la versión de **Sofía Coppola** precede al desastre, es digno de verse y anticipa a todo color la revolución pendiente.

Sabes que la cosa va a terminar en el tajo (esa es mi cabeza, Valance), pero los planos cenitales de platos repletos de golosinas son todo un deleite para los sentidos.

Es Cine, así que no te importe, ese deleite culpable lo experimentas en la oscuridad.

LOS SIMPSON

LA PELÍCULA



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

PREMIOS 2022-23 WORLD CHEESE AWARDS



Al bien hacer jamás le falta premio

Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)

Quesos Aldonza y Don Ismael ha logrado 5 medallas en la 34ª edición del certamen internacional **World Cheese Awards**, el más prestigioso de los certámenes, a los que acuden a competir quesos de todo el mundo. Celebrado en la ciudad galesa de Newport (Reino Unido), han participado 4.434 quesos de 42 países, en el que 250 jueces internacionales pusieron a prueba el sabor de los quesos, su cuerpo, color, textura y consistencia. Los **Quesos Aldonza y Don Ismael** se ha traído para España tres medallas de plata y dos de bronce.



Quesos
ALDONZA Y DON ISMAEL

SOCIEDAD LIMITADA

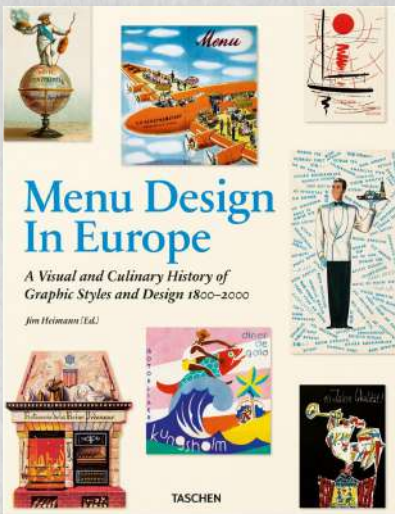
Quesos Aldonza y Don Ismael, S.L. Carretera Nacional 430, km 276. 13100 Piedrabuena (Ciudad Real)
Tf: +34 926 763 805 Fax: +34 926 762 239 - Visita nuestra Web: www.donismael.com

DEVORANDO LIBROS

MENÚ DESIGN IN EUROPE

STEVEN HELLER

TASCHEN



MENÚ DESIGN IN EUROPE

Editorial: Taschen

Editor: Jim Heimann

Autor: Steven Heller

Diseño: Tapa dura, 25 x 31,5 cm, 3,43 kg

Páginas: 448

ISBN 978-3-8365-7873-8

Edición plurilingüe: Alemán, francés, inglés

El nuevo libro de Jim Heimann sobre el diseño de menús en Europa es un delicioso festín para los ojos compuesto por cientos de menús europeos desde principios del siglo XIX hasta finales del milenio. Menu Design In Europe es una historia de la cocina continental y un extenso estudio de estilos gráficos que satisfará por igual a los amantes de la comida y del diseño.

El predominio de la cocina francesa sirvió de modelo para las delicias culinarias que se extendieron por todo el continente (y más allá). A medida que aumentaron los restaurantes y las experiencias gastronómicas en el siglo XIX, la necesidad de una presentación más formal de la oferta disponible dio como resultado una gran variedad de menús impresos que se movían entre la extravagancia y la sencillez.

Más que simples listas de tarifas, estos menús simbolizan una experiencia gastronómica memorable presentada con tanto cuidado y atención al detalle como la comida en sí. Con un ensayo del historiador del diseño gráfico Steven Heller y comentarios del destacado librero y anticuario Marc Selvaggio, Menu Design In Europe presenta menús de destacados coleccionistas e instituciones, y proporciona un suntuoso banquete visual y un documento histórico de dos siglos de tradiciones culinarias.



ESPÍRITU CANTÁBRICO CENADOR DE AMÓS

JESÚS SÁNCHEZ Y MARIÁN MARTÍNEZ

me1906
montagud editores

“Espíritu cantábrico”. Así reza la portada de la nueva obra de Jesús Sánchez. No puede ser más certera. Y es que, a través de más de 250 páginas y con casi 100.000 palabras, este trabajo de gran formato viaja a manos de lectores de todo el mundo como fiel reflejo de ese proyecto vital por el que el cocinero y Marián Martínez se propusieron ensalzar la esencia y el producto de la tierra desde la Casa-Palacio Mazarrasa en Villaverde de Pontones. Tres décadas después, y con esas tres estrellas Michelin brillando por y para toda la región, Cenador de Amós es mucho más y así se refleja en esta obra.

Desde los fogones a la sala; con sabor, técnica y estética, y abordando la hospitalidad desde un punto de vista multidisciplinar; ‘Cenador de Amós’ da fe de todo ello a través de 256 páginas y 154 imágenes firmadas por Mikel Ponce. En ellas se incluyen nada menos que 63 creaciones, que engloban casi 350 elaboraciones. El lector podrá encontrar en ellas tanto soberbias recetas de cocina salada, casi medio centenar, como sobresalientes postres; así como grandes piezas de ese ‘Pan de Amós’ que ha dado la campanada en la panadería de restaurante.



ESPÍRITU CANTÁBRICO CENADOR DE AMÓS

Editorial: Montagud Editores

Editor: Montagud Editores

Autor: Jesús Sánchez

Diseño: Tapa dura | 24 x 28 cm

Páginas: 256

ISBN 978-84-7212-189-8

Edición bilingüe: Español, inglés



TANINO

NANINO

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

Desde siempre se me han atragantado las personas que llevan pegado en la frente -aunque ellas lo ignoren- el cartel de “quiero y no puedo”. Sí, amigos, esos que van a cenar un miércoles futbolero a restaurantes “Top”, aprovechando las ofertas de “El Tenedor”. Si no llegas, no entres.

En el reverso de la moneda y de un tiempo a esta parte, ha surgido un nuevo espécimen que supera en torpeza de largo al “Sr. Tenedorcito”: Este nuevo hallazgo de la evolución humana lo forman algunos cocineros estrellados o de renombre que anuncian y recomiendan productos de lineal de supermercado. ¡No me fastidies! Mortadela con aceitunas y menú degustación a 150 € son dos conceptos que no pueden ir en la misma frase. ¿Os imagináis yendo por primera vez a un gimnasio, para empezar una vida más saludable y que os atienda en la recepción una empleada con 40 Kg. de sobrepeso? Pues eso, las cosas en su sitio. Tengo que admitir que ver a un cocinero con algo de barriguita me inspira confianza, aunque ahora la moda es ver a cocineros que parecen participantes de la Spartan Race.

Aunque estas líneas puedan parecer lo contrario, siento un respeto especial por todos los oficios englobados en la hostelería. Y más en estos momentos. Si bien es verdad que son tiempos duros para todos, la crisis se ha cebado especialmente en la hostelería. Escribo estas líneas con una mezcla de tristeza e incertidumbre.

Ayer mismo, como cada Domingo, fui a buscar una paella para comer en casa. Mixta, pero con más pollo que gambas. Pues bien. Esa fue la última. Después de 25 años, el negocio tiene que cerrar la verja porque no pueden soportar la fuerte subida de gas y luz. ¡Una pena!

Mortadela con aceitunas y menú degustación a 150 € son dos conceptos que no pueden ir en la misma frase

También hace poco, un buen amigo catalán llamado Xavi Tudurí, que independientemente de que sea independiente es mi amigo, me dijo que cerraba sus puertas después de 87 años el emblemático Hotel Llafranc. 87 años estuvo abierto ese edificio que blanqueaba el paseo, mirando al mar de frente y de cerca, y recordando cada día aquellas noches de los años 80, donde la cultura, el humo del tabaco, los cubatas en vaso de tubo y el flamenco, trasnochaban de la mano. Dalí, La Chunga, el Gitano de la Costa Brava entre otros, se movían como pez en el agua en esa fiesta inagotable de colorida golfería. Esto me lo contaban mis padres que de vez en cuando se dejaban caer por allí.

Siempre he sido optimista, y desde que me casé con Isabel, todavía más. Los milagros existen. Y casi nos va a hacer falta uno para superar la difícil situación actual. Hablando con gente que sabe de esto, coinciden en la idea de que la alta hostelería, esa que cuida el producto y maneja su cocina con oficio, finura y originalidad, seguirá funcionando bien. O incluso mejor.

Cuando la crisis llama a la puerta de nuestros bolsillos la mayoría de nosotros lo primero que hacemos es ahorrar en el ocio. Salimos menos. Pero cuando salimos queremos darnos un buen homenaje. Menos salidas, más calidad. Todos los restaurantes tendrán que hacer malabares para salir adelante. Todos. Desde la taberna de barrio hasta esos donde se vive una inigualable experiencia gastronómica. Por cierto, esta expresión no puede ser más cursi. Estoy seguro que la han inventado esos intrusos que revolotean sobre el universo gastronómico haciéndose pasar por “expertos asesores”, que intentan sacar rédito económico de su osada desfachatez. Influencers que no influyen. Charlatanes de feria.

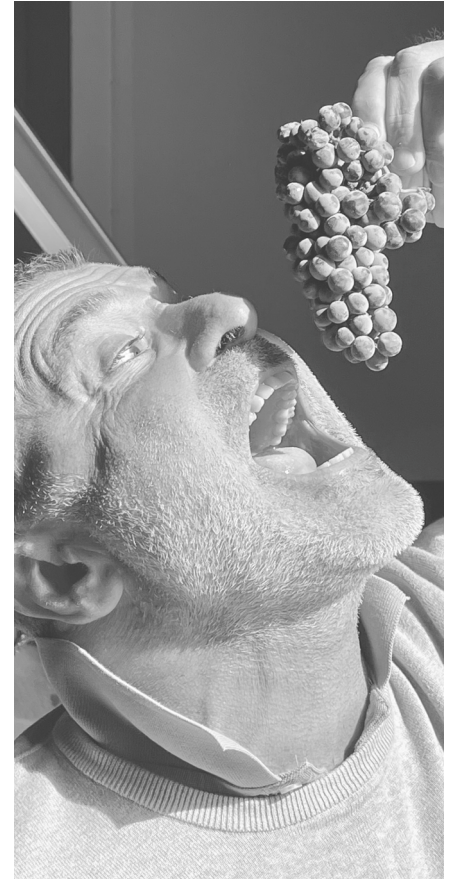
Por suerte, la gran mayoría de profesionales hosteleros no caen en esa trampa.

Hoy en día, la comunicación es imprescindible para el buen funcionamiento de cualquier sector hostelero. Estar en las RR SS, revistas especializadas, blogs, publicidad en medios, ferias o eventos solidarios es básico para que nuestras marcas tengan un fondo de comercio óptimo. Y esta labor es la que hacen los comunicadores, los de verdad. Gente muy preparada y que son de vital ayuda para nosotros. Citaré algunos que creo realizan una gran labor: Adrián Mayorga, Mar Romero, Alexandra Sumasi, Celso Vázquez, María Luisa del Amo y su hermano, Miguel Ángel Sánchez, David Manso o mi buen amigo Alberto Granados. Que me disculpen los que no están en esta lista por culpa de mi mala memoria.

Por supuesto, a los intrusos no los nombraré. Y luego hay por ahí algún verso suelto cuyo apellido tuvo mucho peso hace tiempo y que todavía intenta presionar a alguna empresa al son de ¡Usted no sabe quién era yo! En fin, lo dicho: Mucho ánimo a todos los hosteleros. Que ninguna subida de tarifas os obligue a bajar la persiana. Pensad siempre que con vuestro esfuerzo hacéis que todo el mudo sea cada día un poquito más feliz.

Y nosotros, de paso, vendemos más vino.

Mucho ánimo a todos los hosteleros. Que ninguna subida de tarifas os obligue a bajar la persiana. Pensad siempre que con vuestro esfuerzo hacéis que todo el mudo sea cada día un poquito más feliz.



Roberto Alcaraz

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



XUNTOS

SABOREA GALICIA

CINCO MARCAS PARA CRECER XUNTOS

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





La Hoja del
Carrasco

Guijuelo - 1896

**EMBUTIDOS
IBÉRICOS
DE BELLOTA**

CURACIÓN EN CHIMENEA
CON LEÑA DE ENCINA

100% NATURAL

www.lahojadelcarrasco.com

