

gastro planet

HOTELES EXTRAORDINARIOS

Pestana Palace

LISBOA • PORTUGAL

Un paraíso llamado *Pepe Vieira*

Escapada
gastro
a *Ibiza*

Las bodegas
del *Marco de
Ferez*

DELICATESSEN

**Carnes de
Discarlux**

Nº9
2023

Península 8,00 €. Canarias 9,00€





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.



Una vuelta al pasado

Que “la vida se nos escapa como agua entre las manos” es la mayor realidad que he escuchado nunca. Parece mentira que hace dos años publicaba en mi segundo *¿Oído cocina?* Estas palabras: *“Hoy os escribo desde la alegría que da ver el final del túnel, con nuestras vacunas puestas y con el anuncio que en unos días podremos salir a la calle sin mascarillas...”*. ¡Dos años! Y parece que fue ayer cuando salíamos a la calle con las ansias de comernos la vida a “bocados”.

Hoy apenas se habla de Covid y la normalización ha llegado hasta nuestros bares, tabernas y restaurantes que viven un momento de esplendor, con la gente abarrotando los locales como si se fuera a acabar el mundo.

Ahora nuestra preocupación ha dejado de ser la pandemia para estar pendientes de una sequía que ha desertizado nuestros campos y que ha situado a nuestros embalses con mínimos históricos y con unos agricultores y ganaderos que no dejan de mirar al cielo con preocupación (aunque escribo estas líneas viendo como llueve tras los cristales).

Se han perdido miles de cultivos y muchos ganaderos están abocados a sacrificar animales poniendo al borde de la quiebra a decenas de granjas. Los efectos de esta catástrofe meteorológica los veremos, con toda seguridad, dentro de unos meses cuando comiencen a escasear alguno de esos productos. Muchos hablan de que la próxima crisis mundial será la falta de alimentos. Habrá que esperar otros dos años para ver cuál es el *¿Oído cocina?* Del que será nuestro número 17. De momento a disfrutar de una revista con muchas mejoras, seguimos creciendo para ofrecerlos lo mejor de la gastronomía y los viajes...
¿Oído cocina?

Alberto Granados
Director y Editor de Gastro Planet

STAFF

DIRECTOR y EDITOR
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

PUBLICIDAD
info@gastroplanet.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Eduardo Villar
info@gastroplanet.es

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

FOTOGRAFÍA
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

Nicolás Meyerrot
info@gastroplanet.es

COLABORAN:
Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

Roberto Alcaraz
ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

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



pagina 42
humo

SUMARIO

6

RESTAURANTES al detalle

Un paraíso llamado **Pepe Vieira**.

12

La cocina de **Javier Aranda** en el **Gaytán**.

14

El **Club Allard** renace con **Berasategui**.

16

Omeraki, el nuevo templo de **Chicote**.

RESTAURANTES hemos visitado...

18

The Omar, la nueva aventura de **Nino Redruello** en Madrid.

19

Chambao, cenando entre bengalas.

20

Ambivium: nuevo *Menú Cellarium II*.

21

Jaleo, un español en Las Vegas

ESCAPADA GASTRO

Madrid-Ibiza: 560 kilómetros

Platos Emblemáticos

Dónde comer **gastronomía tradicional**

Dónde comer **cocina creativa**

Dónde **dormir**

22

Ibiza

DELICATESSEN de carne: Discarlux

32

Chef **Luis Gaspar**:

Un maestro de la carne en Lisboa.

34

Ruta de la carne: **Málaga**

Selección de restaurantes con la mejor carne.

36

Festival gastronómico **Meat and Fire**

El espectáculo de la carne a la brasa.

38

En busca de la mejor vaca de Galicia.

Old Special Beef

40

Discarlux presenta sus carnes en **Ibiza**.

41

36ª edición del **Salón Gourmets**.

42

HUMO: un ingrediente mágico para la gastronomía

Por Antonio Hernández Rodicio, "El Goloso En Llamas"

DELICATESSEN del obrador: Obando

48

La regaña: de acompañante a protagonista.

FIESTAS GASTRONÓMICAS

50

Selección de fiestas para disfrutar del país.



52

¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?

Las recomendaciones del chef **Oscar Molina**

56

SELECCIONES de paladar

Las 14 mejores **Ensaladillas Rusas**

62

FERIAS Y CONGRESOS hemos estado en...

Soles Repsol 2023 ●●●

64

IX Premios Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo 2023

65

5ª edición de **Chefs For Children** bajo el lema "Comer sano es divertido"

68

BODEGAS

Un viaje por las bodegas del **Marco de Jerez**

74

SUMILLERES

Recomendaciones de vinos por los mejores sumilleres:

Valerio Carrera, Alex Pardo, María José Huerta y José Antonio Navarrete

78

DE NUESTRA BODEGA

En este repaso a los vinos más destacados del mercado, probamos 3 rosados y 3 blancos

82

CÓCTELES Y DESTILADOS

Luca Anastasio, maestro coctelero.

84

HOTELES extraordinarios

Hotel **Anantara Villa Padierna** en Marbella.

86

Hotel **Duque de Nájera** en Rota.

87

Hotel **Pestana Palace** en Lisboa, Portugal.

DEVORANDO LIBROS

90

El misterio de Vega Sicilia de **Alfonso Armada** y fotografías de **Luis de las Alas**.

Casquería de **Javier Estévez**, chef de **Tasquería**.

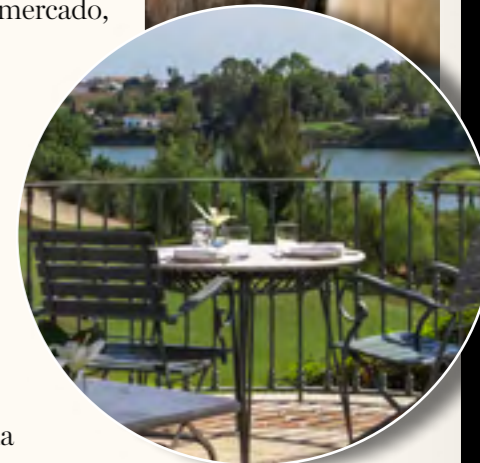
BOCADOS DE CINE

92

Brad come demasiado por **Fernando Marañón**

96

TANINO, TANINO por **Roberto Alcaraz**



Bienvenidos!



RESTAURANTE
al detalle

Un paraíso llamado *Pepe Vieira*

Pepe Vieira no necesita presentación. Poco a poco, sin hacer mucho ruido, se ha ido posicionando como uno de los mejores cocineros de Galicia

Por Alberto Granados

La «elegancia» es el sello de distinción de todo lo que emprende. Primero su restaurante, al que ha conseguido posicionar con 2 Estrellas Michelin, 1 Estrella Verde y 2 Soles Repsol, después su catering, con un espacio para eventos **Pazo da Buzaca** que es una auténtica maravilla, y ahora su hotel, con el sello de la prestigiosa empresa **Relais Chateau**, varios «galpones» simulando las antiguas casas de agricultores, con vistas a la Ría de Pontevedra.



Pepe Vieira nos explica la filosofía de su cocina: «*Nuestra cocina va ligada a la historia de Galicia. Tomando como referencia la investigación antropológica y el viaje a los orígenes de la cocina gallega, reinterpretemos ese recorrido para traerlo a la vanguardia gastronómica.*».

Son cuatro los ejes en los que se basan para abrir y cerrar el círculo de esa trayectoria:

- Recuperan los alimentos olvidados de la gastronomía tradicional.
- Rescatan y reinterpretan las recetas y platos tradicionales.
- Experimentan con técnicas culinarias de los ancestros.
- Convierten su gastronomía en una narrativa basada en el patrimonio inmaterial gallego.

La oferta gastronómica de la nueva temporada la han bautizado "A última cociña do mundo" basada principalmente en el entorno, no es de extrañar que a pocos metros del restaurante tenga un huerto que le

proporciona la inmensa mayoría de los vegetales y las hierbas necesarias para sus platos. Tienes dos opciones para disfrutar del restaurante:

El Menú Romasanta
(4 aperitivos. 9 platos. 3 postres.
205€/persona. Maridaje + 86€)
o el Menú

O Señor de Andrade
(4 aperitivos. 6 platos. 2 postres.
175€/persona. Maridaje + 66€).



PEPE VIEIRA 🍀🍀🍀

RESTAURANTE
PEPE VIEIRA
Camiño da Serpe, s/n.
Poio, Pontevedra.
Teléfono: 986 741 378)
pepevieira.com



Los platos del Menú Romasanta

El **Rollito Xíbaros**, una cola de bogavante frita en tempura crujiente de harina de arroz, crema de piel de limón, pimientos de padrón encurtidos y hojas de mastuerzo y la cabeza del bogavante rellena con una calderada Jibara de coco, chiles y cabeza reducida. Un «elixir» de dioses...



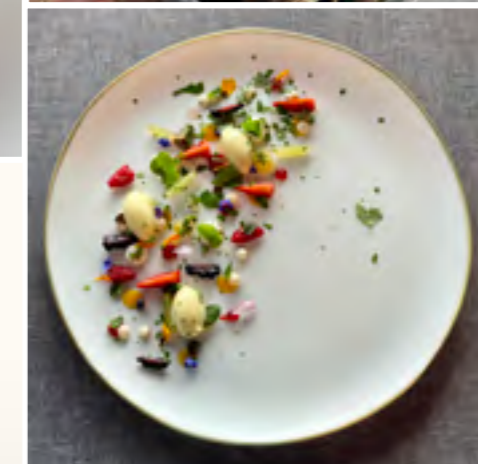
Deliciosa la **Merluza justo frita**, con piel de huevo aromatizada con lima kaffir.



«**As Salinas**» un mero envuelto en una lechuga dentro de una gran bola de sal. Lo acompañan con un escabeche de zanahoria de su huerto y salsa de mantequilla cortada con aceite de grelos, ruibarbo y helado de piel de limón.



Salmonete de roca. Un salmonete de roca crudo y ligeramente aliñado, y una calderada de cítricos que servían para mojar cada pieza de salmonete.



Postre: **Los Maios.** Hojas y flores aromáticas de primavera con gel de saúco, confitura de ruibarbo y helado de piel de limón.





Hotel *Pepe Vieira*

Relais & Chateaux

Otro de los paraísos que puedes disfrutar junto al “estrellado” restaurante es el hotel, que lleva pocas semanas abierto, bajo el sello de la prestigiosa empresa Relais Chateaux, varios «galpones» simulando las antiguas casas de agricultores. El Hotel Pepe Vieira está enmarcado junto a las Rías Gallegas que es donde tierra y Océano Atlántico luchan por marcar sus propias fronteras, con acantilados, islas, playas, bosques y montañas que recrean una escena sólo perceptible al visitarla. Aquí convive una amplia biodiversidad terrestre y marina, la tradición pesquera y del cultivo de la tierra. En definitiva, el respeto al medio natural...

Estas edificaciones son espacios abiertos con grandes ventanales que difuminan los límites de las estancias con lo que nos topamos en el entorno. En el interior de cada una de ellas, la

naturaleza imparable intenta invadir el espacio a través de un patio acristalado que, a su vez dispone la luz natural desde otra perspectiva.

En realidad, la sensación se vive hacia afuera, invitando al huésped a observar su habitación desde y hacia



el bosque. ¿Cómo vivirlo? El hotel paisaje Pepe Vieira pretende el lujo de la evasión al adentrarse en la naturaleza, el placer de oxigenarse o encontrar el significado de la expresión paz interior y la conexión más pura con nuestro entorno siendo a la vez rupturistas y atrevidos.

En verano el hotel cuenta con amplias terrazas donde descansar, leer un libro, hay piscina... En invierno un coqueto salón con chimenea ideal también para esas tardes tranquilas donde estarás ya sin el ajetreo de la comida en el restaurante con el que se comparte espacio...

Desayuno *de estrella*

El desayuno en el hotel de Pepe Vieira es una auténtica experiencia que puedes disfrutar en el mismo restaurante, con las mejores vistas a la naturaleza y con la Ría de fondo. Un desayuno de 5 Estrellas...

Merece la pena llegar con hambre porque aquí no falta de nada. En Pepe Vieira han diseñado un desayuno en tres “pases”...

Antes de la parte sólida te ofrecen un café (escogido por el propio Pepe Vieira) y un par de zumos que van cambiando, nos ofrecieron un Zumo de manzana verde y albahaca fresca y otro de zanahoria, apio y piña...



A continuación el “primer pase”, en el que llega el Huevo (que también va cambiando) un exquisito Huevo poché con bechamel y bien de trufa recién rallada. Al huevo le acompañan diferentes tostas y panes con ingredientes variados.

El segundo pase son las frutas, un precioso collage que parece una obra de arte. Frutas ácidas, yogurth, hojas, flores y arbequina...

Y el tercer pase es la parte dulce, en la que encontramos algo de bollería y pastelería artesana y un Pan de trigo caaveiro para untarlo con la mantequilla fresca y las diferentes mermeladas artesanas...

Una delicia de desayuno que luego bien merece un paseo por la zona.



RESTAURANTE
al detalle

La cocina de Javier Aranda

El chef del restaurante *Gaytán* es uno de los pocos cocineros que pueden presumir de haber sido el más joven del mundo en conseguir una Estrella Michelin.



Javier Aranda lo consiguió con 27 años cuando la guía se la concedió por su restaurante *La Cabra*. En 2016 conseguiría otra Estrella para su Restaurante Gaytán (que aún conserva). 7 años de trabajo que han ido posicionando a este restaurante como uno de los “imprescindibles” de Madrid.

Al acceder al restaurante, lo primero que destaca, es la cocina vista “sin trampa ni cartón” desde todas las mesas se puede observar la “coreografía” de un equipo centrado en cada elaboración. Una cocina fundamentada en el respeto al producto, a sus raíces y a la innovación. Según me cuenta Javier: “Los cambios nos mantienen vivo siempre el proyecto. Como queremos ir ligados a esa estacionalidad, a ese producto de temporada, estamos en cambio constante. No buscamos materia prima que se pueda estabilizar mucho, con el fin de que nos exija de manera natural que siempre estemos jugando en este «parque» que tenemos aquí montado”.

Y que conste que el «mercado» lo tienen muy cerquita, en la puerta del restaurante tiene un huerto urbano donde suelen plantar guisantes,

minipuerros y minizanañorias. En Villacañas tienen el huerto grande donde plantan el resto del producto.

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

Un menú degustación en varios pases:



Snacks de Bienvenida: Encontramos diferentes bocados como los Chips vegetales, el Atascaburras, el Buñuelo de purreusalda y anguila ahumada, el Temaki con un crocante de boletus, enoki y sisho, el falso Niguri de pepino y arenque y el Bombón de fabes con compango.



Secuencia Vegetal: Guisante Lágrima del Maresme y su espuma, alcachofa y crujiente de cerdo y Cebolla del Ebro fermentada después de 40 días y caviar.

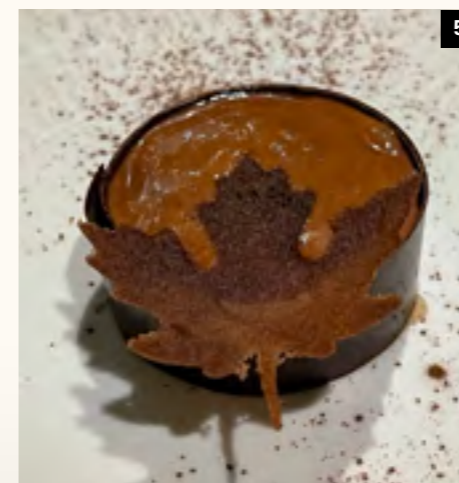


Secuencia Marina: la Navaja y mantequilla negra, el Percebe con codium y la Almeja con vinagreta de ciruela roja y San Pedro, crema de castaña y té verde.



Secuencia de Tierra: Huevo cremoso de caserío con foie y guiso de champiñón botón al Oporto, Cochinito de Ávila y toques mediterráneos y el Ciervo del Montseny con tomatillo de árbol y arándanos rojos.

Secuencia Dulce: Tartar de remolacha y frambuesa con sorbete de lychee y Chocolate y calabaza escabechada y en praliné.



gaytán

RESTAURANTE GAYTÁN
Calle del Príncipe de Vergara, 205. Madrid.
Teléfono: 913.485.030
<https://chefjavieraranda.com/es/gaytan.html>



RESTAURANTE
al detalle

El Club Allard renace con Berasategui

Tras sucesivas etapas culinarias, el afamado chef y su equipo asumen el desafío de recuperar las preciadas estrellas Michelin.

Con una propuesta gastronómica excepcional, el Club Allard promete deleitar a sus comensales con platos brillantes y una nueva carta en camino. El Club Allard es uno de los restaurantes emblemáticos de la ciudad, ubicado en un monumental edificio, de los más significativos de España, Casa Gallardo, una construcción señorial, que data de 1914. Fue inaugurado como club de socios en 1998 abriendo sus puertas al público en 2003. Diego Guerrero sería el primer chef que lo encumbraría consiguiendo dos Estrellas Michelin para el restaurante. Luego pasaría María Marte que las mantendría, José Carlos Fuentes que defendería 1 Estrella y en la actualidad, de momento sin estrellas, es Martín Berasategui y su equipo los que se van a hacer cargo de las cocinas de este emblemático restaurante, con la vista puesta en recuperar las estrellas perdidas...

Para este proyecto en El Club Allard, Martín Berasategui ha confiado en el joven José María Goñi (que ya trabajó con Martín hace tiempo y que ha regresado después de viajar por Asia y de montar su propio proyecto personal), que junto

al carismático chef han elaborado dos menús (de 10 y 13 pases, 140€ y 175€ respectivamente) donde no faltan algunos de los platos emblemáticos del restaurante donostiarra. De momento solamente se pueden disfrutar estos dos menús, pero a finales de abril habrá ya platos en una nueva carta.

Los platos que hemos probado:

José María Goñi, brillante chef y discípulo de Martín Berasategui.



- 1 Carabinero con un crujiente de alga Nori.
- 2 Las Mantequillas (emblemáticas de Berasategui: de romesco, de espinaca y la clásica)
- 3 Ensalada Tibia - Zamburiña, Huevo de Codorniz.
- 4 Guisante Lágrima, Erizo, Tupinambo. - Lubina, Remolacha, Brócoli.
- 5 Solomillo, Acelgas, Foie.
- 6 Pre postre: Shiso.
- 7 Postre: Palet.



Según nos contaba Antonio Chavarri, propietario de El Club Allard, este es un proyecto ilusionante en el que aspiran a todo. Tienen puesta la confianza en Martín Berasategui para que vuelva a ir recuperando esas Estrellas Michelin que se marcharon e incluso poder llegar a las 3 estrellas, un sueño que Antonio no descarta. A este trabajo que se ha empezado a realizar en el restaurante se sumará un espacio reservado para la coctelería y una taberna, Madrid Madre, con toda la esencia de esos locales tradicionales del Madrid antiguo, con buen producto y deliciosas tapas. Os iremos informando...



EL CLUB
ALLARD

Ferraz, 2. 28008 Madrid.
Teléfono: 915 590 939
www.elcluballard.com

RESTAURANTE
al detalle

Omeraki

1.400 cubos de madera decoran el nuevo templo del chef Chicote en el barrio de Salamanca, fusión innovadora de cultura oriental, gastronomía española y creatividad.

35 años llevan en la restauración, Inmaculada Núñez y Alberto Chicote, ella en sala y el famoso chef en la cocina. En un restaurante se conocieron y ahora, después de muchos años juntos, han decidido abrir su proyecto más personal, Omeraki, en un precioso local y con un equipo, tanto de cocina y sala, que ya casi son familia.

El propio Chicote nos contaba: *“hemos disfrutado del proyecto desde el principio, incluida la obra, donde decidimos sacrificar metros por luz y espacios abiertos. Despejaron un mirador en el techo y al medio día la luz invade el local dotándolo de mucha luminosidad. Otra de nuestras apuestas es por la comodidad y por eso hemos sacrificado muchos comensales, preferimos que haya menos mesas y una mayor distancia entre clientes”*

También la propuesta gastronómica es muy personal, como nos cuenta Alberto Chicote: *“Elaboramos cada semana dos menús, uno más corto, al que llamamos “Festival” y otro más largo, al que denominamos “Homenaje”. Aunque nuestros menús son cerrados siempre nos adaptamos a las necesidades o gustos de nuestros clientes. No nos adscribimos a un tipo de cocina cerrado, buscamos la mejor propuesta dentro de los productos que podemos encontrar en el mercado. Nuestro estilo de cocina es completamente libre y sin límites, o eso procuramos. Mantenemos contacto directo con los productores para recibir, en nuestra cocina, solamente el mejor producto que podamos encontrar en cada momento. En base a esto decidimos que propuesta es la más acertada para conformar el menú. De ahí que nuestra propuesta sea cambiante y la visita a Omeraki nunca sea igual”*.



El chef Alberto Chicote con Alberto Granados “el boss” y el comunicador gastronómico Manu Balanzino.

Si visitas Omeraki en unas semanas es posible que encuentres un menú diferente, este ha sido el que hemos podido disfrutar nosotros:

Los platos:

- Nuestro pan tostado en robata con Mantequilla de polen y de wasabi.
- Nuestra pasta de cinco ajos en mortero.

Entrantes:

- Chawan mushi con tartar de atún y porra Antequerana, Boquerón con picada de mango thai, Croqueta de gambas al ajillo y el Sandwich de sobao pasiego con foie-grass.

Principales:

- Tomate semiseco con caballa marinada, salsa Tentsuyu.
- Espárragos confitados en aceite de oliva con praliné de piñones y curry de mandarina.
- Alcachofa frita con burrata líquida y salsa de jamón ibérico
- Guisantes con papada curada y carpaccio de carabineros.
- Tataki de ventresca de Atún con Ajo blanco y aceitunas negras.
- Paletilla braseada de cordero a la cacereña (en horno zamorano).

Postre:

- Pannacotta de vainilla y fresas con vinagre de módena.
- Kiwi pasificado con helado de yogurt.



Al frente de la cocina encontramos al chef Jesús Almagro, un experimentado chef con el que Alberto Chicote se siente con la confianza de dejar en sus manos el peso de la cocina entre grabación y grabación de sus programas, aunque el chef procura estar el máximo tiempo posible entre los fogones de su nuevo restaurante.



RESTAURANTE OMERAKI
Duque de Sesto, 27. Madrid.
Teléfono: 910 880 326
www.omerakirestaurante.com

RESTAURANTE

hemos visitado

The Omar

Que los viajes son fuente de inspiración ya lo sabíamos, no tienes más que pasarte por el restaurante The Omar para comprobarlo.

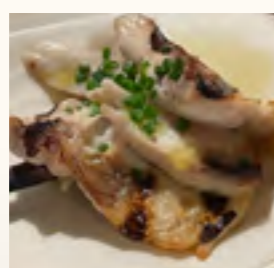
Situado en los bajos del hotel Thomson este restaurante ha surgido de un viaje del **chef Nino Redruello** (el creador del concepto y de otros muchos como *Fismuller*, *las Tortillas de Gabino*, *Molino de Pez*, etc...) a Miami. Allí conoció el concepto de *Zak the Baker*, un panadero turco con un espacio donde lo mismo puedes pedirte un bollo y comértelo fuera que ocupar una de las mesas y comer mientras los panaderos trabajan, algo parecido a lo que encontramos en The Omar...



Un espacio donde ocurren cosas a lo largo del día, una cocina que no descansa y que se transforma según las horas que marque el reloj. Como ocurre con Fismuller, Nino no es partidario de cartas estáticas, le gusta que los platos “entren y salgan” dependiendo del mercado y la temporada.

En The Omar encontramos muchos grupos de amigos, es un espacio ideal para compartir con tus seres queridos. Buena gastronomía, olor a pan y bollos recién horneados y ambiente familiar. Como al resto de locales de Nino Redruello y equipo... ¡No se le pueden poner peros!

Merluza frita, con salsa verde y wasabi
Ensalada de tomate raff con torrezno ibérico



Arroz ahumado de pollo.
Brocheta de Pez limón con vinagreta de curry blanco.



the Omar

RESTAURANTE THE OMAR
Hotel Thomson.
Plaza del Carmen. Madrid.
Teléfono: 910 621 279
www.theomar.es

RESTAURANTE

hemos visitado



Tiramisú cheesecake.



Las carnes son los platos estrella del restaurante, acompañadas de música en directo.



Cenando entre bengalas...

Chambao

Se están poniendo de moda en Madrid (y en algunas capitales importantes) algunos restaurantes donde, aparte de ir a comer o a cenar, se busca algo más. Ese “algo más” en el caso de Chambao son modelos que desfilan por los pasillos del restaurante, música en directo, shishas y muchas bengalas. Aunque he de reconocer que además se come bien.

Este deslumbrante restaurante, con una decoración caribeña, pertenece al grupo mexicano Rosa Negra. Una importante empresa que cuenta con otros restaurantes de moda en México.

Chambao está repleto de famosos y personalidades y es casi imposible conseguir mesa de un día para otro. Una clientela joven y con alto nivel adquisitivo que no le importa gastarse 90 Euros en fumarse una shisha. Pero vamos con lo que cenamos, que como reconocía al principio, fue una agradable sorpresa que comenzaba con una cesta con diferentes panes, varias salsas y tres mantequillas distintas (una buena manera de comenzar).

Otros platos que hemos probado han sido el Ceviche negro de lubina con aguachile de tinta de chipirón, los Mac & Cheese, que aquí la envuelven con algo de *glamour* y la presentan con King Crab. Las carnes son los platos *estrella* del restaurante, yo pude probar un Rib Eye con doble hueso, de ahí su nombre recordando a los cuernos de este animal “Mamut”. Altamente recomendables las Papas Chambao (un millojas de patatas con abundante salsa de queso Grana Padano trufado) o el puré de boniato con un toque de canela con el que las acompañan. Y de postre: el Tiramisú cheesecake, elaborado con queso mascarpone, café y chocolate rallado...

Como bien explicaba, este restaurante no es para los más gastrónomos (aunque se coma muy bien) es para un público a los que les gusta divertirse, pasar un rato entretenido, ver gente guapa y además comer una buena carne, o una buena langosta.



CHAMBAO
FASHION GRILLHOUSE

RESTAURANTE CHAMBAO
Paseo de la Castellana, 4. Madrid.
Teléfono: 916 009 647
chambaorestaurant.com

RESTAURANTE

hemos visitado



Ambivium

El restaurante, enclavado dentro de la bodega *Pago de Carraovejas*, sorprende con su nuevo Menú Cellarium II de renovada creatividad gastronómica.

El chef Guillermo Ortega dirige el equipo creativo del Ambivium

cómo queremos sorprender al cliente”.

En Cellarium II han seguido trabajando con los métodos de conservación: *“Son nuestro hilo conductor, nuestro punto o foco de investigación. La conservación no es solamente el discurso que le damos al cliente si no que es nuestra referencia, es el campo sobre el que estudiamos e investigamos para después volcar toda nuestra creatividad”*.

Esa creatividad de la que habla el chef se plasma, por ejemplo, en una de las paredes de cristal del restaurante, repleta de post-it, que van renovando con frecuencia. Pensamientos e ideas que plasman en pequeños trozos de papel y que en el futuro servirán para renovar o complementar alguno de los platos del menú.

Merece la pena visitar este restaurante donde, como vemos, la **creatividad** está presente en cada rincón.

En el anterior número de GastroPlanet hablábamos de este laureado restaurante (1* Michelin, 1* Verde y 2 Soles Repsol) que presenta esta temporada el Menú Cellarium II. El nuevo menú degustación es un paseo gastronómico por los métodos de conservación, que ha diseñado el equipo de creatividad, dirigido por **Guillermo Ortega**, puesto en marcha por la cocina, liderada por Cristóbal Muñoz, y por el equipo de sala y sumillería dirigidos por Laura Rodríguez.

Con Guillermo hemos hablado, precisamente, de **creatividad** y de esa continuidad en su menú Cellarium II: *“Es una continuidad, pero a la vez una evolución, nos explica. Cada vez tenemos más solidez en el departamento de I+D, y nos anticipamos y adelantamos un poco más en las propuestas. Esto nos permite trabajar con más visión, con más anticipación (en este menú comenzamos a compartir ideas en noviembre pasado) y sobre todo, dedicar más tiempo a pensar*



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

RESTAURANTE

hemos visitado



Si se te antojan unas lentejas en **Las Vegas**, encontrarás refugio en esta excelente embajada de nuestra gastronomía.

Jaleo EE.UU.

Es uno de los restaurantes del chef José Andrés y seguro que hasta él ha perdido la cuenta de los que lleva. Solamente con el nombre de “Jaleo” tiene 4 en Estados Unidos: el primero fue el de Washintong DC, luego vinieron Chicago, Disney Springs y el que hemos visitado en el Hotel Cosmopolitan de las Vegas.

Y aunque generalizando, los restaurantes españoles en el extranjero no suelen dar la talla, hay que decir que José Andrés ha conseguido mantener la esencia de la gastronomía española con diferentes platos y productos bien escogidos de casi todas las autonomías. Encontramos en la carta desde quesos (de la Mancha, de León, de Idiazabal, asturianos...) anchoas o aceitunas, cocas, sobrasada, por supuesto jamón ibérico (de Joselito) y platos tan emblemáticos como el gazpacho, las lentejas, las croquetas, las patatas bravas, la tortilla de patatas o los arroces que los preparan a la llama a la vista de los comensales.



Las patatas bravas de Jaleo

La original carta de Jaleo Las Vegas

Si paseas por las Vegas y sientes un poco de nostalgia este es un buen restaurante donde refugiarse, con una elegante decoración y además una buena carta de vinos (a precios americanos, eso sí. Una copa del tinto PSI a 19€)

¡Viva las Vegas!



JALEO
BY JOSÉ ANDRÉS

RESTAURANTE JALEO
Hotel The Cosmopolitan of Las Vegas.
3708 Las Vegas Boulevard South
Las Vegas, NV 89109. EE.UU.
Teléfono: +1 702-698-7950
www.jaleo.com

ESCAPADA
gastro

Ibiza

Madrid-Ibiza:
560 kilómetros

Descubre la versátil Ibiza, donde la oferta gastronómica cambia junto con las estaciones. Desde restaurantes con estrella Michelin hasta los sabores tradicionales, vale la pena explorar esta isla culinaria a pesar de la distancia.

No hay dos "Ibiza" iguales. Nada tiene que ver la Ibiza que encontrarás en marzo con la del bullicioso agosto. Tampoco la de "por las mañanas" o la del aperitivo con la del anochecer o la madrugada, ni la Ibiza del interior con la que te encontrarás junto a la playa... Todos estos Ibiza conviven en una isla que va cambiando con el paso de los años. Tampoco la gastronomía tiene nada que ver a la de hace una década. En la actualidad encontramos 3 restaurantes con estrella Michelin y varios de los

chefs más laureados comienzan a desembarcar, o desembarcaron ya, con sus cocinas como Paco Roncero, Mario Sandoval, Rafa Zafra o Carles Abellán. Mientras, un grupo de restauradores de los de *toda la vida*, siguen luchando por poner en valor esa cocina tradicional, de kilómetro cero, la que vas a encontrar todos los meses del año. Una miscelánea gastronómica que merece la pena conocer, aunque en nuestro caso, tengamos que recorrer 560 kilómetros...

Emblemáticos

Ibiza es una isla y eso se plasma en su gastronomía, y a pesar de sus reducidas dimensiones, hay muchos productos agrícolas, ganadería y una buena variedad de pescados y mariscos que se plasman en sus platos más emblemáticos:

Bullit de peix: Se elabora con diferentes variedades de pescado de corte que se hierven y condimentan con salsa de alioli. Algunos restaurantes además le incorporan patatas. Con el caldo se prepara un arroz a banda, que se sirve de segundo plato.

Borrida de ratjada: Tradicional guiso de raya con una picada de almendras.

Arroz de matanzas: Un plato típico de los inviernos ibicencos. Un guiso que se prepara con diferentes carnes que se hierven con tomate, pimientos, níscalos y a las que se les añade arroz.



Bullit de huesos con col: Otro plato de invierno que se prepara con diferentes huesos salados (espinazo, oreja, manitas...)

Calamar relleno con sobrasada: Un "mar y montaña" que se prepara con el calamar y un relleno preparado a base de sobrasada y boniato dulce.

Flaó: Uno de los postres emblemáticos que se elabora con queso de la isla y hierbabuena.



Fotos gentileza de María José Amengual. Blog Dit | Fet : blogditfet.com

Donde comer: Gastronomía tradicional...

En la Isla conviven la gastronomía tradicional con la más vanguardista que abanderan principalmente los chefs con Estrella Michelin. Como ejemplo de esa gastronomía tradicional, elaborada con el producto del entorno y marcada por las estaciones, encontramos a Pere Tur, al frente del restaurante **Sa Nansa**. A Pere le conocen los pescadores, los agricultores, los ganaderos y por supuesto todos los habitantes de la Isla y tiene muy claro, que lo primero que hay que destacar, es que Ibiza tiene un gran producto: "Nuestro kilómetro 0 es impresionante. Desde el pescado donde encontramos la gamba, el marisco, la langosta... Hasta la huerta, brutal, con productos tan importantes como la patata, el tomate, la sandía, el melón..."



Pero el problema fundamental es que en Ibiza hay cada vez menos restaurantes tradicionales, Pere nos explica: "Cada vez somos menos restaurantes tradicionales y no hay un relevo generacional. Cada vez que se cierra un restaurante de los tradicionales se abre otro de cocina moderna. Es muy "cool" montar un restaurante en Ibiza, viene el capital de fuera y cada día se abren más restaurantes con cocinas



Pere Tur, chef del reconocido restaurante **Sa Nansa**, nos muestra una selección de pescados frescos, reflejando su pasión por la cocina marina y el arte culinario en Ibiza.

informales, globalizadas, muchos de ellos cerrarán en unos meses porque también hay mucho "iluminado" que se piensa que abrir un restaurante y que funcione es una tarea sencilla".

Pere Tur nos habla del futuro gastronómico de la isla: "Sinceramente veo un futuro muy incierto, sobre todo por esa falta de relevo generacional, aunque siempre hay un público que no viene a la fiesta y viene a la Ibiza más gastronómica y por ese turista es por el que hay que apostar".



Restaurante Sa Nansa

Sa Nansa no podía estar mejor ubicado, a apenas 100 metros del puerto deportivo de Marina Ibiza y a 50 metros de la emblemática discoteca Pachá o del «wellness centre» del Casino Gran Hotel de Ibiza. Un pequeño restaurante del que se cuenta que es uno de los favoritos del gran Ferrán Adriá. Nos aseguran, que cuando el chef descubrió un día su plato de langosta con huevos fritos, se quedó fascinado y no ha dejado de tomarlo cada vez que visita la Isla.

Pere Tur está al frente de la cocina de este restaurante tradicional, aunque no siempre fue así: "Empecé en Sa Nansa de gestor solamente, no me metía en el día a día, pero con el paso del tiempo me fue fascinando todo lo relacionado con la cocina, con el mercado, con el cliente... En 2015 se marchó un cocinero y me puse al frente de la cocina, pensando que serían tres días... Desde entonces sigo cocinando para mis clientes".

Sus potenciales clientes se encuentran fuera de la época estival, porque según me cuenta Pere: "nuestro restaurante ofrece una cocina Ibicenca de mar basada principalmente en el producto. Somos un restaurante que abre todo el año, y eso nos permite ofrecer una cocina que va cambiando con las temporadas. Yo funciono solo con el mercado local, pescados (dentón, cabracho, mero, pargo... Hasta 28 diferentes) y mariscos de aquí,

la langosta, la gamba, la cigala, la esperdeña, buenos arroces (en GastroPlanet 8 apareció su Arroz de gerret y coliflor entre los mejores de España) y calderos como el Bullit de Peix, Salmorras, en guisos hemos empezado uno con raya muy rico la "Borrída", fritos de calamar, de pulpo, de sepia... Y hemos recuperado un plato antiguo que es el calamar relleno de sobrasada que es una delicia".

En **Sa Nansa** encontramos uno de los mejores productos de la Isla, con una clientela fiel que ya ni mira la carta y viene con ganas de probar sus platos favoritos



RESTAURANTE SA NANSÀ Avenida 8 de Agosto, 27
07800 Eivissa. Ibiza.
Teléfono: 971 318 750
www.restaurantesanansa.com





Villa Mercedes se encuentra en el Paseo Marítimo de San Antonio, justo frente al puerto deportivo y a escasos metros del club náutico.

RESTAURANTE
VILLA MERCEDES

Passeig de la Mar, 14.
Sant Antoni de Portmany
Teléfono: 971 348 543
www.villamercedesibiza.com



Gastronomía tradicional...

Villa Mercedes

Una preciosa villa con jardín construida en el año 1901. Uno de esos lugares de los que te enamoras a primera vista. Las villas de veraneo junto al mar siempre tuvieron vocación de reunión. De disfrute. De celebración. Y esta bonita villa situada frente al puerto deportivo de San Antonio, en Ibiza, no es una excepción. Tanto el coqueto jardín como los espacios interiores resultan

idóneos para brindar y disfrutar de una buena gastronomía. Platos de la gastronomía tradicional perfectos para compartir como sus empanadas caseras, el carpacho de gamba roja, como entrantes, así como el sabroso chuletón de Angus o el muslo deshuesado de pollo marinado a las 30 especias, recetas cocinadas a la parrilla de Jospet. Lubina salvaje, dorada o lenguado, cocinados a la brasa, la pata de king crab y espuma tibia de Rocoto, la cigala ibicenca acompañada con una deliciosa frita de verduras. El cheesecake the matcha o el cremoso de chocolate ponen el broche de oro a una carta que hará las delicias también de los golosos.

La Cava

La Cava, es un divertido viaje gastronómico del Cantábrico al Mediterráneo en forma de tapas de autor. Con una filosofía basada en producto local y carnes o pescados de primer nivel, este restaurante dispone de una carta en constante evolución que combina un producto local de primera calidad con los tesoros del mar Cantábrico en una cuidada selección de deliciosas tapas de autor, pintxos, bokatas y platos de carne o pescado, todo ello cocinado con mucho mimo, los tiempos adecuados y sus propios ahumados caseros. Ese viaje gastronómico hay que finalizarlo con la mejor tarta de queso de Ibiza.



RESTAURANTE
LA CAVA
Passeig de la Mar, 14.
Sant Antoni de Portmany. Ibiza.
Teléfono: 971 348 543
www.lacavaibiza.com



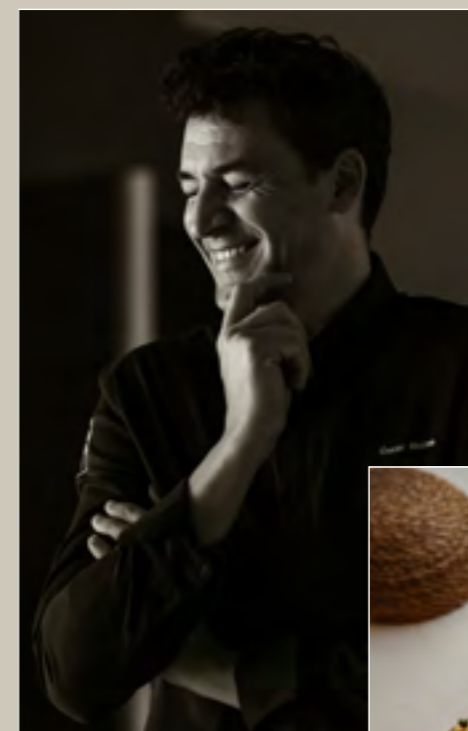
Donde comer:
Cocina creativa

La Gaia  1* Michelin
2 Soles Repsol
by Óscar Molina

Liderando la cocina creativa de la isla encontramos al chef Óscar Molina, una Estrella Michelin y 2 Soles Repsol desde su apuesta más personal: el restaurante **La Gaia**, ubicado en el **Ibiza Gran Hotel**. Desde 2008, Óscar Molina es el chef responsable de la gastronomía al completo de este exclusivo hotel (5 Estrellas. Grand Luxe), que incluye el **The Grand Breakfast** en Costa Mara, el **Pool Restaurant** y **La Gaia**.



Óscar es uno de los abanderados de la cocina de vanguardia en la Isla y el propio chef nos explica su visión sobre este tipo de cocina creativa en la Isla: *"Ibiza ha mejorado mucho su oferta gastronómica, desde que yo aterricé en la Isla, hace 15 años, ha dado un giro de 360 grados. Recuerdo que al principio "la isla te ponía en tu sitio", tu querías cierto producto o hacer cosas diferentes y no encontrabas ni distribuidores, ni producto. Todo eso ha cambiado mucho. Empezaron a llegar a Ibiza grandes marcas y grandes chefs como Mauro Colagreco, Dani García, Martín Berasategui, Rafa Zafrá... y con ellos otros distribuidores y mucha gente que quiere hacer cosas más arriesgadas. Podemos estar satisfechos por lo que hemos conseguido, pero aún hay mucho que trabajar y que hacer. Pero es cuestión de tiempo, si hay un destino ideal para los grandes chefs es Ibiza, y cada vez la oferta es más amplia"*.



Óscar Molina y sus extraordinarias Ostras en tempura.



Óscar Molina nos explica la cocina que desde **La Gaia** está desarrollando: *"Cada vez me gusta más hablar de territorio, escapándonos un poco de esta etiqueta de cocina nikkei que teníamos y haciendo una cocina mucho más madura y más consecuente con el territorio. Tenemos esa cultura peruana de formación que también se refleja en lo que hacemos. Queremos poner en valor el producto de kilómetro "0" recuperar la gallina autóctona, la miel, la sal, algunos cultivos... Hay mucho que hacer"*.

 RESTAURANTE
LA GAIA BY
ÓSCAR MOLINA
Ibiza Gran Hotel
Passeig Joan Carles I, 17, 07800
Eivissa, Illes Balears
Teléfono: 971 806 806
lagaiaibiza.com



Otros restaurantes con
Estrella Michelin...

 RESTAURANTE
ES TRAGÓN
Ctra. Cap Negret, s/n.
Sant Antoni de Portmany, Ibiza.
Teléfono: 971 34 64 54
www.estragonibiza.com



 RESTAURANTE
ETXECO IBIZA
BLESS Hotel Ibiza.
Av. Cala Nova, s/n. Canar, Ibiza.
Teléfono: 971 330 300



www.blesscollectionhotels.com/es/ibiza/bless-hotel-ibiza/gastronomia/etxeko

Espacio gastronómico

Ibiza Gran Hotel

Descubre los espacios gastronómicos del Ibiza Gran Hotel. En el restaurante La Gaia, el chef Óscar Molina fusiona creatividad y producto local. Disfruta del lujoso The Grand Breakfast y saborea platos informales junto a la piscina en el Pool Restaurant.

La Gaia

Este elegante restaurante es un ejemplo de sostenibilidad y compromiso, que ensalza la calidad de los recursos naturales de Ibiza. Encontramos dos menús diferentes:

Menú Tanit: la respuesta a la búsqueda incesante de la excelencia y la sofisticación. El resultado de la exigencia y curiosidad de Óscar Molina desemboca en un baile de sabores cuyos verdaderos protagonistas son los productos locales, repartidos en las creaciones más icónicas.

Menú Posidonia. Una selección de elaboraciones nuevas que fusionan alta cocina y expresión creativa, un auténtico viaje culinario adaptado a la temporalidad del producto local donde se conjuga la sostenibilidad y la creatividad.

The Grand Breakfast

El desayuno más lujoso y exquisito de la isla. Todas las mañanas se puede disfrutar de uno de los desayunos más espectaculares, maridado con música de guitarra española en directo (de jueves a domingo) y burbujas de champán. El buffet se compone de diferentes estaciones, como la zona dietética, la de fruta recién cortada, la de zumos naturales, la fondue de chocolate y las tortitas, los huevos al gusto, los embutidos y quesos con denominación de origen, las ostras frescas, el yogur casero con toppings o delicias de chocolates.

Como novedades este año encontramos una "estación de Aguacate", aún más referencias de pan recién horneado o los huevos con caviar servidos en su mesa.

Un tentador y completo buffet en el que no falta ningún capricho gastronómico.

Pool Restaurant

Uno de los espacios gastronómicos más informales nos espera junto a la piscina. Desde una ensalada, pasando por una parrilla de los mejores pescados y mariscos recién traídos del puerto. Todo el abanico de sabores del más puro verano mediterráneo y las elaboraciones más sanas y naturales. Otro chapuzón, otro zumo. El verano sigue, el verano no para.

Donde dormir: Ibiza Gran Hotel

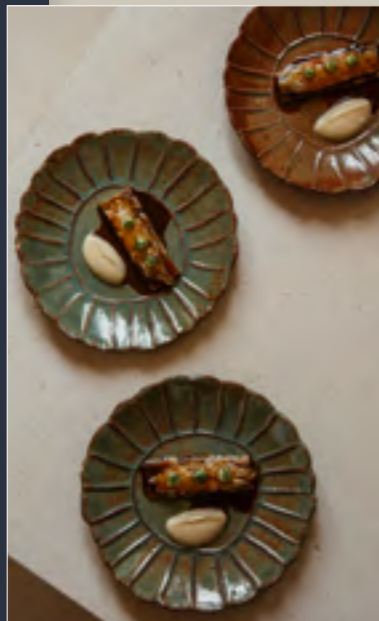
Es uno de los hoteles más exclusivos de la Isla y uno de los pocos hoteles 5 Estrellas Gran Lujo. Un moderno y elegante hotel que es un contenedor vivo de arte contemporáneo, donde el huésped no solo se aloja, también descubre y se emociona. Ibiza Gran Hotel alberga en su interior una excelsa colección de arte formada por más de 400 obras de artistas contemporáneos internacionales, creadas específicamente para sus instalaciones.

En este confortable hotel encontramos 187 suites de lujo contemporáneo estilo loft, completamente insonorizados, con excepcionales vistas a la Bahía de Ibiza, Dalt Vila y Formentera. Desde cada una de ellas se puede disfrutar de la agradable brisa y la luz del Mediterráneo.

El complejo alberga dos grandes piscinas en un espacio interior de más de 5.000 m2 con zonas ajardinadas. Cada una de ellas ofrece servicio de bar en terraza y hamacas en un ambiente de relax y comodidad y todo tipo de servicios. La piscina superior cuenta con cómodas camas balinesas y acceso limitado sólo para adultos.

★★★★★ GL

IBIZA GRAN HOTEL Paseo Juan Carlos I, 17. Ibiza.
Teléfono: 971 806 806
ibizagranhotel.com





Donde dormir

Hostal *La Torre*

Ubicado en lo alto de un acantilado, Hostal *La Torre* se posiciona como uno de los lugares referentes en Ibiza para disfrutar de la majestuosidad de los colores de la puesta de sol. Un espectáculo que no deja indiferente a cualquiera de sus visitantes, que contemplan la grandeza del ocaso con la isla de Sa Conillera como único telón de fondo.



La Torre, situado en un enclave natural, íntimo y emblemático, a las afueras de San Antonio, en Cap Negret, cuenta con habitaciones de diferentes categorías y un restaurante de cocina mediterránea que permite disfrutar de una experiencia gastronómica de primer nivel. Este restaurante está dividido en tres zonas diferenciadas: la terraza principal, la parte cubierta del establecimiento y el mirador, el lugar ideal para disfrutar de una cena privada en compañía de tu pareja, familia o amigos. Además, *La Torre* dispone de una extensa carta de vinos y bebidas, así como de elaborados y refrescantes cócteles.



HOSTAL LA TORRE Calle General Balanzat 12, San Antonio. Ibiza
★★★★★
Teléfono: 971 803 383
www.latorre Ibiza.com



Hotel Boutique *Las Mimosas*

El equilibrio y la armonía son dos de los estandartes de *Las Mimosas*, un lugar que invita a sus huéspedes a sumergirse en el confort de sus instalaciones gracias a una cuidada decoración en tonos neutros y al uso de materiales naturales como la madera. Ubicado en la Bahía de Sant Antoni, el hotel de 4 estrellas, que pertenece a Grupo Mambo, ofrece un espacio de calma y descanso a tan sólo 3km del centro neurálgico del municipio.

Su restaurante, *Mimo's*, ofrece una oferta gastronómica italo-mediterránea con el horno de leña como estrella protagonista, donde elaboran sabrosas pizzas napolitanas, carnes y pescados hechos a la brasa de carbón. En su carta destacan los productos locales, motivo por el que su menú se actualiza cada temporada, con una irresistible carta de tapas. Abierto desde las 8.00 hasta las 23:00 horas, *Mimo's*, ofrece desayunos, comidas y cenas, tanto en la piscina como en la terraza. Un rincón que ofrece, además, sesiones de música en vivo y DJ, así como una extensa carta de elaborados cócteles para disfrutarlos a cualquier hora del día.



Las Mimosas cuenta con once *Junior Suites* y seis suites y se caracteriza por una atención totalmente personalizada a cada uno de sus huéspedes, con el objetivo de hacerles disfrutar de una estancia agradable en un lugar íntimo y exclusivo



★★★★★
HOTEL BOUTIQUE
LAS MIMOSAS

Carrer de Burgos, 29.
Sant Josep de sa Talaia, Illes Balears.
Teléfono: 971 343 923
www.lasmimosas Ibiza.com



DELICATESSEN
de carne:
Discarlux

Chef Luís Gaspar

Lisboa • Portugal

Luís Gaspar se ha convertido en uno de los chefs más importantes del país vecino, gracias al apoyo del grupo Platform (uno de los mayores grupos de restauración en Portugal, con 25 marcas, de las cuales 22 son propias y 3 internacionales y con un total de 149 restaurantes y 2.500 trabajadores), que lo ficharía cuando tan solo tenía 24 años, para hacerse cargo del liderazgo de la cocina de **Sala de Corte**, su trabajo al frente de la cocina no pasaron indiferentes ante los focos de la gastronomía nacional. En julio de 2022, el grupo abre **Pica-Pau**, en Príncipe Real, su apuesta gastronómica más tradicional y en septiembre de ese mismo año nació

Brilhante, inspirado en las antiguas brasseries francesas y cafés clásicos lisboetas. Ahora los tres restaurantes están al mando del joven chef.

Considerado uno de los talentos nacionales que no se deben perder de vista, consiguió en los últimos años varias medallas al servicio del Equipo Olímpico Júnior y Sénior de Cocina, en las Olimpiadas de Gastronomía y por supuesto también ha recibido la preciada "D" de Discarlux, que se entrega a los profesionales que ponen en valor las razas autóctonas, tanto gallegas como portuguesas en este caso.



Luís Gaspar con la preciada "D" de Discarlux.

Restaurante **Sala de corte**

Abrió en Lisboa, en 2015. Desde entonces, se afirmó como una *steakhouse* de excelencia y calidad. Especializada en carne madurada, podemos encontrar cortes de raza bovina con origen certificado, destacando en especial las razas autóctonas. La cocina de las carnes se realiza en el *Jasper*, solución que presenta una elegante combinación entre parrilla y horno, en un solo equipamiento. Con 110 plazas, es referencia para todos los que buscan una experiencia auténtica y de calidad.



Restaurante **Brilhante**

Inaugurado en septiembre de 2022, **Brilhante** está inspirado por el encanto de las brasseries francesas, con un menú inspirado en la cocina clásica, como es el caso del plato más emblemático, el «Bife à Brilhante», una especialidad basada en la receta del famoso «Bife à Marrare», el clásico inmortalizado en los cafés lisboetas del siglo XIX.

Romántico y elegante, Brilhante destaca por una decoración en tonos carmín y rojo vivo, donde sobresale la imponente barra central que abraza a la cocina y desde la cual se puede asistir a toda la preparación y elaboración de los platos. El espacio cuenta con un total de 56 plazas, de las que 26 son en la barra.



Restaurante **Pica-Pau**

El verano de 2022 trajo a Lisboa una nueva parada obligatoria para los amantes de la cocina tradicional portuguesa, nació **Pica-Pau**, en Príncipe Real, Lisboa, bajo los mandos del chef Luís Gaspar que, hacía mucho que pretendía liderar un proyecto donde no destacara el lado creativo y no hay reinterpretaciones, sino comida para todos los días, honesta, que nos transporta a la infancia y a sabores que conocemos bien.

Con un menú diario, todos los días hay un clásico de la gastronomía portuguesa para disfrutar, junto a la carta fija que se va reinventando en cada temporada. Con 60 plazas, este es un restaurante para descubrir la comida de comodidad y de rescate de la memoria.



SALA DE CORTE
Praça Dom Luís I, 7. Lisboa.
Teléfono: +351 21 346 0030
saladecorte.pt



BRILHANTE
R. Moeda 1H, Lisboa.
Teléfono: +351 21 054 7981
www.restaurantebrilhante.pt



PICA-PAU
Rúa da Escola Politécnica 27. Lisboa.
Teléfono: +351 21 269 8509
www.restaurantepicapau.pt

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux

Ruta de la carne: *Málaga*

Descubre la exquisita selección de establecimientos de carne en Málaga, cuidadosamente elegidos por Discarlux, con propuestas gourmet y cortes de primera calidad.



Asador Iñaki

El *Asador Iñaki* abrió sus puertas en un pequeño local en 2013, un sueño hecho realidad con Iñaki en la cocina y Ángeles atendiendo a los clientes. Una aventura que aún continúa en un restaurante mucho más grande y con más de 30 personas en el equipo, sin perder la pasión por la cocina del primer día.

Ayala, 38. Málaga.
Teléfono: 952 312 265
asadorinakimalaga.com

La Deriva

Tradición y modernidad. Así es la cocina de este restaurante en el elaboran platos tradicionales con un toque vanguardista, uniendo lo mejor de ambos de una forma cercana y cuidada. No fusionan cocinas, sino tiempos, siempre con el ingrediente estrella de su cocina: la calidad real de los productos.

Alameda de Colón, 7. Málaga.
Teléfono: 638 086 529
laderiva.es



Negro Carbón

La mejor calidad en el producto y una atención profesional en sala son los dos principios fundamentales que se han impuesto en *Negro Carbón*. Aquí encontramos una selección de carnes en exclusivas que no encontrarás en ningún otro lugar en Andalucía. Se preocupan de conocer bien el producto para luego poder explicárselo al cliente, poniendo en valor los diferentes cortes vacunos. También tienen en Málaga otro local más informal: *La Casual by Negro Carbón*.



Cervantes, 7. Málaga
Teléfono: 951 493 590
www.negrocarbonmalaga.es

LA CASUAL BY NEGRO CARBÓN
Carretería, 35. Málaga.
Teléfono: 951 722 726
www.lacasualbynegrocarbon.es

Asador Ovidio

Asador Ovidio empezó siendo un pequeño y cuidado restaurante familiar en pleno centro de Málaga en el que poder saborear las mejores carnes de todo el mundo. A día de hoy siguen con la misma filosofía, pero han ampliado con un segundo establecimiento en el centro de la capital de la Costa del Sol. Su señas de identidad: una barra malagueña con productos del día, pescados y mariscos frescos, para apostar en paralelo por la cocina de mercado y sin olvidar nuestras espectaculares carnes.

Denis Belgrano, 11. Málaga
Teléfono: 952 290 936

Bolsa, 3. Málaga
Teléfono: 951 002 305
www.asadorovidio.es



Palocortado

Es restaurante, es barra, es terraza... Es una experiencia más allá de la gastronomía. Es disfrutar de los 5 sentidos. La cocina abierta de *Palocortado* es solo parte del primer escenario. Puedes disfrutar de un almuerzo ligero, un tapeo en la barra, saborear sus vinos, una comida de negocios o una cena inolvidable, hay muchas opciones en este restaurante.

Molina Lario, 13. Málaga.
Teléfono: 952 642 700
www.restaurantepalocortado.com



Vovem

Vovem es uno de los referentes carnívoros de Marbella. Este es un elegante local en que el encontrarás la mejor selección de carne tanto nacional como extranjera que se cocina a la parrilla. Al frente de las cocinas el chef Enzo Villanueva, con muchos años ya de experiencia en el buen cocinado de la carne. Uno de los locales que no te puedes perder si te gusta la buena carne.

Calle Yedras. Marbella, Málaga.
Teléfono: 952 003 434
www.vovemasador.com



Tercer Acto

Pertenece al grupo *Tercer Acto*, con otros restaurantes en Málaga (*Atrezzo, Doña Inés y La Barra* de doña Inés, todos en Málaga). Encontramos varios ambientes, ideales para ir con amigos, para una cena romántica o para una comida de negocios. Cocina fusión, con toque japonés alternado con cocina mediterránea.

Córdoba, 13. Málaga.
Teléfono: 952 061 007
www.grupoterceracto.com/tercer-acto/

Asador Tita Paqui

Este asador presume de experiencia y tradición. Llevan muchos años en un local muy cerquita de Alhaurín de la Torre, en la carretera A-7052 junto a la rotonda de Zapata. Aquí se han especializado en carnes de vacuno maduradas, aunque la carta es muy completa. Ideal para disfrutar en invierno de su salón con chimenea o de su terraza al sol en verano.

Carretera A-7052. Alhaurín de la Torre, Málaga.
Teléfono: 952 960 087
asadortitapaqui.com



Carnicería Torres

Carnicería Torres es una familia dedicada al mundo de la carne desde hace más de 40 años. Ahora al frente la segunda generación adaptándose a los tiempos actuales, con productos gourmet, y todo tipo de carnes y cortes como por ejemplo, wagyu kagoshima, rubia gallega, buey certificado, etc... Sin olvidar las tradiciones de elaboraciones propia, como chorizos, precocinados y elaborados.

Francisco Pacheco, 11. Málaga.
Teléfono: 951 104 004
carniceria-charcuteria-torres.negocio.site



C&C

C&C es uno de los restaurantes más destacados de Málaga. Con dos ubicaciones en Cerrado de Calderón y Parque Litoral, ofrecen una propuesta gastronómica excepcional con ingredientes de alta calidad, precios competitivos y una cocina innovadora liderada por un equipo experimentado.

Olmos, 43. C.C. Next. Málaga
Teléfono: 952 202 527
La Unión Mercantil, 33. Málaga.
Teléfono: 951 549 547
www.restaurantecymalaga.com

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux



MEAT
FIRE



“Meat and Fire”

El espectáculo de la carne a la brasa

Una técnica ancestral, primitiva. Una técnica evolucionada, perfeccionada en torno a un producto: la carne, el sabor que desata pasiones. Un sabor que inunda el paladar y te lleva a viajar por todas las diferentes culturas que lo alaban. Un sabor a humo, a parrilla y a brasa. Un homenaje a la carne, en sus múltiples formas e interpretaciones. **La carne es sabor, es textura, es gastronomía, es identidad y es calidad.**



Teto Bargaño
con las manos
en el fuego.
A la dcha: Aaron
Mizrahi, Stéphane
Balluet, Mikel Lz de
Viñaspre y Javier
Brichetto.



El maestro parrillero Gregorio Tolosa, haciendo honor a su camiseta, examina una magnífica pieza de carne.

Se celebró en Barcelona “Meat and Fire”, el primer festival gastronómico que ha reunido más de 30 de los mejores parrilleros de todo el mundo. El primer festival gastronómico del Sur de Europa donde el fuego y la carne son los auténticos protagonistas. Una vuelta a los orígenes, una cocina de fuego, auténtica, donde los asistentes disfrutaron y probaron las mejores piezas de carne elaboradas de manera diferente según las habilidades y experiencia de los mejores parrilleros del panorama nacional e internacional.

Este festival gastronómico, enfocado en el fuego y en la carne, se celebró durante los días 2, 3 y 4 de junio en Barcelona, en el Moll de la Fusta del Port Vell. En una superficie de 6.000 metros cuadrados, durante 3 días, convivieron un total de 45 de los mejores parrilleros del mundo (entre participantes e invitados) en 30 parrillas y donde se pudieron degustar platos elaborados a base de diferentes cortes de carne.

En Meat & Fire se ha disfrutado en diferentes escenarios: espacios compartidos habilitados para los asistentes, bares exteriores, escenarios para eventos musicales y también un marketplace donde se encontraron diferentes artesanos con productos relacionados con la carne y la parrilla. Además, se pudo seguir una amplia programación de *showcookings*, ponencias y *masterclasses* donde los asistentes pudieron aprender todo sobre el producto y esta técnica ancestral.

En Meat & Fire los parrilleros más reputados del panorama nacional han compartido espacios con cocineros invitados -todos seleccionados siempre bajo el criterio de la organización-. Algunos cocineros trajeron sus propias parrillas y hornos mientras que otros se dejaron seducir por las parrillas y hornos de Josper, patrocinador del evento. De este modo se pudieron ver chulengos, kamados, smokers, robatas, hornos de leña, cajas chinas, etc.,, donde han elaborado sus creaciones,

siempre con las mejores carnes del mercado, carnes de verdad, honestas, de calidad y con un absoluto respeto al animal. Entre los parrilleros que asistieron están alguno de los mejores del mundo... Roberto Ruíz, Aarón Mizrahi, Mikel López de Viñaspre, Joxi Jauregui, Cristina Pérez, Germán Sitz, Javier Brichetto, Luís Gaspar, Gregorio Tolosa, Hideki Matsuhisa, Joan Bagur o Moisés Rodríguez...

Meat & Fire se convertirá a buen seguro en una cita ineludible para los amantes del fuego y la carne. Un encuentro para apasionados, profesionales y curiosos, donde el hilo conductor de todo ha sido el aroma de las elaboraciones de los cocineros y parrilleros invitados al evento. El único mandato ha sido el fuego en su versión más pura. Sin extravagancias. Sin ornamentos. Un “festival carnívoro” que acaba de arrancar y que, con toda seguridad, lo veremos muy pronto en muchas más ciudades. <https://meatandfire.org/>



EN BUSCA DE LA MEJOR VACA DE GALICIA

Casa a casa, finca a finca,
de aldea en aldea por las
sinuosas carreteras gallegas.
Así es el laborioso trabajo
de conseguir los mejores
ejemplares de vacas
y bueyes gallegos.



Carlos Ronda, gerente de Discarlux, rastrea Galicia para encontrar las vacas que merezcan el sello **Old Special Beef**.



Nuestro *ojeador* local, el experimentado tratante José Caquelo, es el encargado de ponernos sobre la pista. En cuanto se localiza un buen ejemplar y tras jornadas de negociaciones, José Portas y Carlos Ronda (gerentes de Discarlux), suelen acudir en ocasiones a cerrar los tratos más importantes. Es importante ver sobre el terreno cualquier animal que pueda llevar nuestro sello **Old Special Beef**, vacas y bueyes de más de siete años alimentados con pastos verdes, harina de maíz, y criados como si fueran “animales de compañía”, para los propietarios de estos animales llegan a ser casi como parte de su familia.

José Portas, gerente de Discarlux, nos explica: *“Para nosotros es muy importante encontrar animales que hayan seguido una alimentación y un cuidado adecuado, el cual luego se refleja en su peso y características grasas. Es primordial*



Hay que realizar muchos intentos, muchos cambios de precio, regatear, ganarse la confianza del propietario... para que una negociación llegue a “buen puerto”, se pueden tardar días, e incluso semanas en poder realizar una compra de calidad.



Carlos Ronda y José Portas con Leo Cao Mena del Restaurante *Divino*, visitando a uno de los ganaderos. A la dcha., Portas con *Caquelo*.

controlar la cría y el cuidado del ganado que luego llevará nuestro sello -Old Special Beef- reservado para los mejores ejemplares. Por eso no nos importa viajar hasta el último confín de Galicia o norte de Portugal para encontrarlo, es la única forma de que al final, sobre la parrilla, cocinemos una chuleta de vaca succulenta y jugosa”.

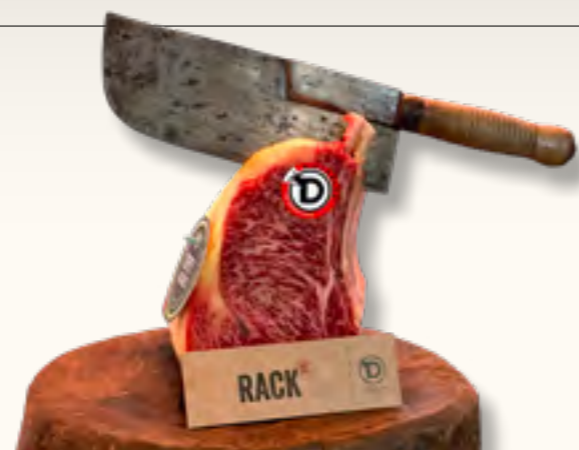
Si es difícil localizar estos ejemplares qué decir de la negociación. Cada propietario piensa que su animal es el mejor de la provincia y lucha por conseguir el precio más alto posible. Desde Discarlux, se negocia para intentar encontrar un precio justo para darle mayor rendimiento al animal. Ninguna negociación se cierra en el acto.

José “Caquelo” lleva acompañando desde los 10 años a su padre a las ferias de ganado. Allí se fue curtiendo en el “arte” de la negociación. Muchos de los propietarios de animales se han convertido en amigos y hay un trato familiar a los que Caquelo compra ejemplares desde hace muchos años.



Son muchos los “factores” que intervienen hasta que llega una buena chuleta de carne humeante a nuestra mesa. Uno de los fundamentales es encontrar el animal, por eso hay que poner en valor ese trabajo que se realiza desde el terreno. Es bueno no olvidarlo cuando vayas a consumir tu próxima carne a la parrilla... **iBuen provecho!**

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux



Descubrimos las carnes de Discarlux en Ibiza, presentadas por *Xuntos Saborea Galicia* en un evento único en *Sa Fonda*. Exposición, degustación y encuentro con restauradores y amigos en un día lleno de sabor y camaradería.

Discarlux en Ibiza



Hemos tenido la oportunidad de viajar hasta Ibiza para dar a conocer las carnes de Discarlux (en este caso bajo el paraguas de *Xuntos Saborea Galicia*, un grupo de empresas con el mejor producto gallego unidas para dar a conocer sus vinos, sus carnes, sus conservas o sus quesos). Hemos celebrado un evento en el restaurante *Sa Fonda*, un precioso local rodeado de jardín. Una "miniferia" donde todas las marcas han podido presentar sus productos a los profesionales del medio... El evento comenzaba con una exposición de los productos, Discarlux llevó los diferentes cortes vacunos más característicos.

Los profesionales pasaban por los stands y luego se les ofrecía una comida con los productos expuestos. Gregorio de Tolosa del restaurante Bidea2 (uno de los mejores parrilleros del país) fue el encargado de preparar la carne a la parrilla que se pudo degustar y Joaquín Felipe Jr., el responsable comercial de Discarlux, fue el encargado de explicar cada plato de carne que se servía. Dos días intensos en los que además se han podido visitar amigos y restauradores clientes de Discarlux.



José Portas, gerente de Discarlux, atendiendo a Televisión Española.



Fernando Romay y Sergio Pazos probando algunas de las elaboraciones del stand.



Madrid ha sido testigo de la **36ª edición del Salón Gourmets**, destacada feria gastronómica que reúne productores y profesionales. Discarlux y Xuntos Saborea Galicia presentaron sus productos en un stand vibrante con demostraciones culinarias de reconocidos chefs.

Amigos Discarlux en Gourmets

Se ha celebrado una nueva edición del **Salón Gourmets** y ya van 36 ediciones de esta feria del producto y los productores en Madrid. Ifema ha sido nuevamente el lugar elegido para esta nueva entrega en la que se han aumentado el número de pabellones, cinco en total. La capital de España ha vuelto a ser el epicentro mundial de la gastronomía durante cuatro días y allí no ha faltado el stand de Discarlux que junto a Xuntos Saborea Galicia (Bodegas Pazo de Rubianes y Pazo Lacuesta, Quesos Airas Moniz y conservas Los Peperetes) han presentado sus productos a todos los asistentes...



El chef Joaquín Felipe en el stand de Discarlux

Una feria que sirve de escaparate para mostrar el producto a centenares de profesionales del medio, chef, hosteleros, periodistas, distribuidores... Profesionales que se quedan impresionados con las neveras *dry aged* de Discarlux...

La filosofía del stand es que durante los cuatro días de Feria ocurrieran diferentes actuaciones dentro del espacio. Hemos organizado varios *showcooking* con chefs que se han pasado por el stand para cocinar con los productos de Discarlux y de Xuntos como los chefs Teto Bargueño, Pablo Pizarro, Joaquín Felipe, Leo Cao, Oswaldo González o Vanessa San José de la Bistroteca.





Benayas ha creado la primera escuela española para cocinar con brasas: **Barbacoa Club.**



Humo

un ingrediente mágico para la gastronomía

Juan Manuel Benayas publica un libro canónico con todos los secretos y las técnicas para ahumar alimentos. Marinados y adobados, utensilios, tamaño de las piezas y la clasificación de cada madera para cada producto

Por Antonio Hernández Rodicio
"El Goloso En Llamas"

Usted no sabe cuánto da de sí el humo. Aunque retóricamente se utiliza peyorativamente la idea del "vendedor de humo" como un juego de apariencias sin solidez, trasladado a la gastronomía se convierte en un ingrediente secreto, barato y de una capacidad brutal para transformar el sabor de los alimentos así como su conservación. De esto trata un interesantísimo libro de Juan Manuel Benayas: *"Entre humo. El ahumado: el ingrediente invisible"* (Planeta Gastro).

Técnicamente, el humo es el producto gaseoso resultado de la combustión, compuesto por vapor de agua y ácido carbónico. Pero eso dice poco. Gastronómicamente, representa una aportación esencial. Hay tres países de referencia en el manejo de los ahumados: Rumanía, Noruega y Estados Unidos, cada uno a su manera. El ahumado convierte muchos productos en otra cosa, los eleva a la excelencia, les confiere la profundidad y el sabor que la naturaleza no les regala.

AHUMADOS PRIMITIVOS Y BARBACOAMAN

Posiblemente las primeras piezas mastodónticas que consumían los hombres primitivos (hace 1.600.000 años) ya se ahumaban a la luz de las candelas dentro de las cuevas. Como ilustra Benayas: “*El descubrimiento del fuego fue el primer paso para la evolución del ser humano. La vida de aquellos humanos primitivos cambió en todos los aspectos conforme el grupo empezó a reunirse al calor de las llamas. El hombre inició así la socialización*”.

Juan Manuel Benayas, también conocido cariñosamente como *Barbacoaman*, es hijo y nieto de carboneros. *Perito en humos*, parafraseando a Miguel Hernández. Lo sabe todo sobre la madera, sus cortes, cómo se queman, cómo arden y qué humo producen. Sabe qué hacer como cada madera, los tiempos de ahumado, el ángulo, la temperatura exacta y el tratamiento de cada pieza dependiendo de su tamaño. No es igual asar un pollo que hacer pastrami; ni ahumar un pulpo que un chorizo. El conocimiento popular siempre deriva en ciencia, aunque sean otros quienes la formulen. Benayas ha recorrido el camino completo. Ha transformado la carbonería familiar de Madrid en dos negocios modernos dedicados al fuego: *La carbonería* y *Fuego market*, un guiño a la tradición y otro al marketing. Y ha creado la primera escuela española para cocinar con brasas: *Barbacoa Club*. Asesor de grandes cocineros expertos en el manejo del fuego y divulgador en programas especializados, conoce hasta el último secreto de la madera, el carbón, la llama y su efecto sobre los alimentos. Un hombre de fuego que empujaba el carro del carbón del padre mientras sus compañeros de colegio jugaban a la pelota por las calles de su barrio allá por los años setenta.

EL HUMO NO ES AIRE

El humo ha sido siempre un ingrediente salvador además de invisible. Los egipcios salaban, secaban y después ahumaban los productos. También lo hacían, con mayor refinamiento, los griegos y los romanos. El humo ha sido



Hay una madera ideal para cada plato: el naranjo y el limón para los pescados blancos y los frutos secos.

también el gran aliado de las gentes con menos recursos, que necesitaba tener en casa embutidos -entripados y ahumados para que duraran sin estropearse- para garantizarse el condumio. La combustión incompleta de la madera -el humo- depende del tipo de madera, de su humedad, tamaño y corte. Su efecto sobre los alimentos tiene beneficios bacteriostáticos: los ahumados tienen menos bacterias que los crudos, ya que las sustancias desinfectantes provocadas por el ahumado penetran en la carne y reducen o eliminan las bacterias invasoras. Permite conservar los alimentos por su efecto antioxidante y al crear una costra exterior en las piezas evita que se enrancien y oxiden especialmente en los alimentos muy grasos como las pancetas, los tocinos o los pescados muy grasos. Aunque el efecto se limita al exterior de cada pieza.

El conocimiento popular siempre deriva en ciencia, aunque sean otros quienes la formulen.

El humo permite conservar los alimentos por su efecto antioxidante.





AHUMAR EN FRÍO, AHUMAR EN CALIENTE

Básicamente hay dos formas de ahumar alimentos: en frío (entre 20 y 30 grados) y en caliente (se ahúma a la vez que se cocina). La vanguardia y la investigación han puesto a disposición de los cocineros y aficionados otras dos técnicas de vanguardia: el vapor de humo y la esencia de humo.

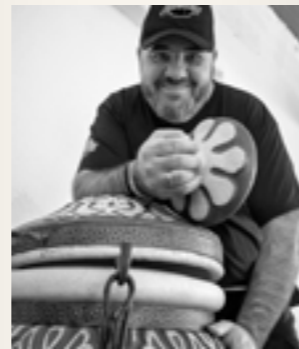
El libro, además de introducir a los neófitos en el apasionante mundo de los ahumados, tiene un carácter práctico: aborda todos los pormenores previos al ahumado. Los productos adecuados; preparaciones como el marinado, las salmueras, o el adobado del producto, el secado de cada

género, los cortes, el añadido de especias y hierbas. Ofrece unas tablas utilísimas que ilustran sobre el uso de determinadas sustancias (comino, enebro, eneldo, chile, clavo, canela, alcaravea, romero, mostaza, tamarindo, tomillo, etc...) en según qué cortes, su utilidad y el sabor que proporcionan. Igualmente detalla la clasificación de maderas para ahumar en frío y caliente: el tipo de madera, su formato, el sabor y la intensidad que proporciona y el alimento ideal para ser tratado con esos humos. El almendro para los quesos, pescados, aves y cordero; la madera de haya para casi todo, el nogal para las piezas de caza y carnes de sabor intenso; el naranjo y el limón para los pescados blancos y los frutos secos o la de aguacate para ahumar lácteos. Una pequeña biblia para la conservación de alimentos y su ahumado.

De su lectura aprenderá sobre el fuego y el efecto benefactor del humo sobre la gastronomía, ese ingrediente secreto que le permitirá ahumar el arroz bomba, las pepitas de chocolate con madera de limonero, unas gyozas de cerdo al humo de haya o unas costillas de cerdo al estilo Pedro Alomar, quien introdujo el horno kamado en España. Hay un refrán castellano que dice: "Humo de hogar no empaña el cielo". Por ahí va la cosa: póngase manos a la obra, este libro le abre un mundo de posibilidades, mucho más accesibles de lo que podría suponer. Ahúmesese, que es barato y sabroso.



Entre humo. El ahumado: el ingrediente invisible (Planeta Gastro) es el fascinante libro de Juan Manuel Benayas, experto en culinaria ahumada.



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



WWW.PEPERETES.COM

La Calidad en Conserva

ORIGEN | TRADICIÓN | ARTESANÍA | EXCELENCIA





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



La regañá de Obando De acompañante a protagonista

se traduce en un desarrollo extenso de la familia de la regañá, que está multiplicando su versatilidad. En 2022 aparecieron con enorme éxito en el mercado la refinada The Dark, una regañá de vanguardia, negra, elegante y atractiva, a la que acompañaron las láminas de pan, delicada y crujiente base ideal para ahumados y tartares además de las hojas de pan, adictivos bocados finos y crujientes, perfectos para dipear.

Este 2023 será para la regañá Obando el año del sabor, enriqueciendo el tradicional gusto a pan de verdad tan característico de Obando con nuevas formas y combinaciones de sabores naturales sorprendentes y sugerentes, que abren al cocinero profesional o doméstico un amplio abanico de alternativas y posibilidades.



Laminas de pan. La base gourmet perfecta para sacar tu faceta creativa en la cocina.

Maridaje exquisito con la Regañá Gourmet, ovalada y muy crujiente.



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

Pocas creaciones representan mejor la riqueza gastronómica andaluza como la regañá. De origen humilde, nació como el acompañante perfecto de las universales tapas, pero en los últimos tiempos la Panadería Artesana Obando está revolucionando desde la localidad sevillana de Utrera este sector. Ahora la regañá está pasando de ser un sencillo complemento al protagonista y base de innumerables recetas que nacieron en los restaurantes más creativos y exclusivos, estando cada

vez más presentes en los hogares de toda España y de numerosos países de todo el mundo.

Las claves de este éxito son varias. La primera de ellas, una exigente selección de materias primas de calidad; la segunda, el respeto a la tradición y una particular manera de hacer las cosas de la familia Obando que se remonta a la década de los sesenta del siglo pasado. Pero quizás la aportación clave de Panadería Obando sea la innovación, que

SOBRE OBANDO...

En 1965, Francisco Obando compró a la familia de su mujer una humilde panadería en Utrera, una localidad de la campiña sevillana. Casi 60 años después, dos de sus hijos -Jaime y Víctor-, arropados por su equipo, han llevado esta empresa familiar a cotas inesperadas. Presentes en Europa, Asia, Oceanía y América, sus exquisitos productos están en las mesas de los más exclusivos restaurantes, siendo incluso proveedores de los restaurantes que el célebre chef José Andrés regenta desde Norte América y el Caribe hasta Oriente Medio.



Fiestas gastronómicas

A los españoles nos encanta la fiesta y la verbena, y el buen tiempo y las vacaciones, son la excusa perfecta para visitar alguna de ellas, pero si como es nuestro caso, te gustan las fiestas pero "gastronómicas" tenemos buenas noticias ¡Tenemos fiestas

gastronómicas durante todo el año! Coge la agenda y empieza a apuntarte las fechas de las más famosas, donde aparte de comer y beber también podrás bailar al ritmo de las orquestas o hacer visitas culturales. Vamos con las más importantes



abril-mayo

Semana Gastronómica del Atún

Barbate, Cádiz

En la segunda quincena del mes de abril, las almadrabas inician su actividad, con lo que Barbate, municipio por excelencia del atún, es un hervidero de pescadores y profesionales relacionados con el preciado manjar. A finales de abril se celebra la "Semana gastronómica del Atún" y la "Ruta del Atún". Aparte de la fiesta y la verbena todos los restaurantes tienen platos con atún y se celebran numerosas actividades, destacando los show cooking, en los que participan diversos cocineros, tanto de Barbate como de otros municipios o los concursos de cocina.

larutadelatun.com

mayo

Día del Espárrago Dicastillo

Dicastillo, Navarra

Durante un día se celebra esta fiesta en la pequeña localidad navarra de Dicastillo, donde todos los vecinos y visitantes disfrutan de mercados agroalimentarios y artesanales, la degustación de los excelentes espárragos de Dicastillo en la Plaza del Rebote y de la tradicional ruta por las bodegas del municipio, acompañados del mejor ambiente y del sabor de los vinos y pacharán navarro.

www.dicastillo.es/feria-del-esparrago-en-dicastillo/

zainzurriak



mayo

Feria del Queso de Trujillo

Trujillo, Cáceres



Desde 1986, en el puente de mayo, y en el majestuoso escenario de la Plaza Mayor de Trujillo se celebra la Feria Nacional del Queso de Trujillo, en la que se organizan diferentes actividades cuyo protagonista es el queso: Jornadas técnicas, cata, talleres, concursos, etc. Esta es una feria de ámbito nacional y, aparte de los quesos de la zona, como la torta del Casar, el queso de La Serena, Ibore y Acehúche hay alguna variedad de queso invitada, este año fueron los quesos de idiazábal y de Arzúa.

www.facebook.com/feriadelquesotrujillo



agosto

Feria del Pulpo de O Carballiño

O Carballiño, Ourense

Esta tradicional fiesta gastronómica de Interés Turístico se celebra el segundo domingo de agosto en el Parque Municipal de la villa. Una cita obligada, donde se sirven miles de raciones de pulpo con vino de la tierra, acompañado de bailes regionales, verbenas y gaiteros que ponen el toque musical. La fiesta se celebra desde 1962 y durante la pandemia se dejó de realizar alguna actividad como el concurso de la tapa más grande, pero en la actualidad ya se celebra por todo lo alto.

www.festadopulpodocarballino.com

agosto

Fiesta de la Urta

Rota, Cádiz



Otra fiesta también declarada de Interés Turístico Nacional de Andalucía y que se celebra durante cuatro días a principios del mes de agosto y en la que se pone en valor uno de los pescados más famosos de la zona: la Urta. Una fiesta que se celebra desde el año 1971 en la preciosa localidad gaditana de Rota. Uno de los días se celebra un concurso de preparación, presentación y posterior degustación del típico plato de esta Villa: *La Urta a la Roteña*.



<https://villaderota.com/que-hacer/fiestas/feria-de-la-urta.html>

octubre

Feria del Marisco de O Grove

O Grove, Pontevedra

Habrà que esperar hasta el 5 de octubre para poder disfrutar de "La Feira del Marisco de O Grove", declarada de Interés Turístico Nacional en el año 2013 y que se celebra cada año coincidiendo con el puente del Pilar, cuando el marisco se encuentra en su época de esplendor en sabor y todavía mantiene unos precios para todos los bolsillos justo antes de empezar la escalada de precios para las navidades. Esto claramente hace que miles de personas tengan estas fechas marcadas en su calendario para hacer una escapada de turismo y gastronomía a O Grove. El éxito es tan grande que el evento llena todos los hoteles de O Grove y la Comarca de O Salnés de particulares y grupos dispuestos a pasar unas jornadas festivas de buen comer.

<https://ogrove.net/fiesta-del-marisco-o-grove/>



¿DÓNDE COMEN

los chefs?

Las recomendaciones de

Óscar Molina

*Restaurante Gaia (Ibiza)
1* Michelin y 2 Soles Repsol*

Conocí a Óscar Molina hace unos cuantos años. Enseguida congeniamos y se forjó una amistad que continúa con el tiempo. Óscar es un chef con mucha escuela detrás y tiene una cocina elegante y creativa merecedora de la estrella Michelin y los dos Soles por la Guía Repsol que lucen en el restaurante la Gaia (Óscar Molina es el chef responsable de la gastronomía al completo de *Ibiza Gran Hotel* desde el 2008).

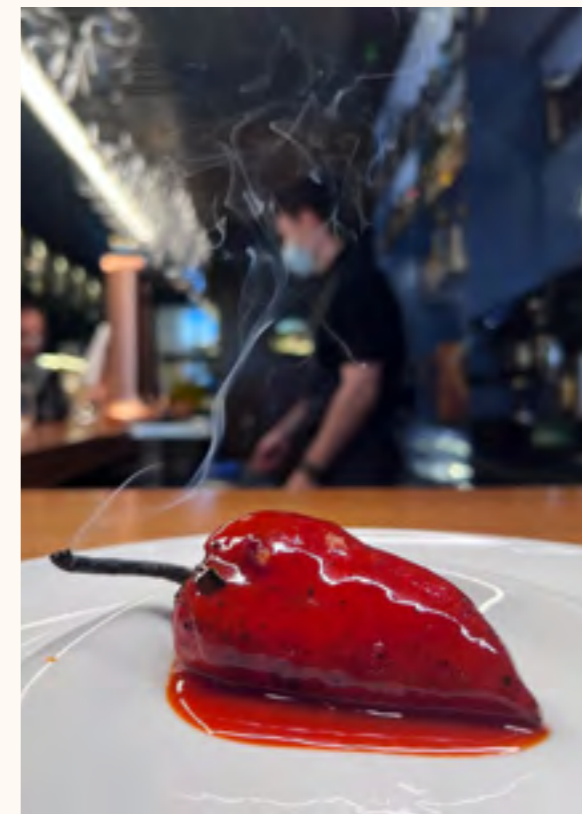
A este inquieto chef tiene una gran conciencia ecológica y responsabilidad medioambiental, un respeto por el sabor más puro y original de los alimentos de estricta proximidad desde su producción hasta su consumo. Su cocina de kilómetro cero se basa en exprimir la calidad de productos de temporada y locales que le rodean, un compromiso por el entorno natural de Ibiza que contribuye a la evolución dentro del marco de desarrollo sostenible.

Con Óscar hemos charlado para que nos descubriera sus restaurantes favoritos.

UN RESTAURANTE
DE BARRA:

Arima
Madrid

“ La barra de Arima me parece de lo mejorcito, tanto Nagore como Rodri tienen un talento innato. Se come de miedo, y sobre todo, y lo más importante, es que me hacen sentir que estoy en casa.



ARIMA

Calle de Ponzano, 51
28003 Madrid.
Teléfono: 911 091 599



UN RESTAURANTE
CON *MICHELIN:

Enigma
Barcelona

“ Este restaurante me cambió la vida y sobre todo, la visión y la manera de entender la gastronomía. Aquí hay cocina en mayúsculas y siempre sucede algo mágico. Me parece lo mejor.



1* Michelin
1 Sol Repsol



Carrer Sepúlveda 38-40
08015 Barcelona
Teléfono: 616 696 322





UN RESTAURANTE
PARA IR EN FAMILIA:

**Ricard
Camarena**
Valencia

“ Voy a elegir el restaurante de Ricard Camarena porque tiene una cocina muy elegante, unos sabores muy sutiles y pienso que su menú es ideal incluso para los más pequeños. Creo que los platos que les gustan a mis hijos encajarían perfectamente con la oferta de Camarena.



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



**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

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

UN RESTAURANTE
PARA COMER
PESCADO:

Rafa Zafra
Barcelona/Ibiza/Madrid

“ Aquí elegiría no un restaurante sino el grupo entero, porque cualquiera de los restaurantes que tiene abiertos son una maravilla. Rafa cuida el producto como nadie y es una cocina muy auténtica.



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



2 Soles Repsol

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



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



1 Sol Repsol



UN RESTAURANTE
PARA IR CON
EXTRANJEROS:

**El Fogón
de Trifón**
Madrid

“ Esta taberna me parece súper auténtica. Aquí encontramos la autenticidad de la cocina con la personalidad de Trifón y de toda su familia.



Ayala, 144
28006 Madrid
Teléfono: 914 023 794



UN RESTAURANTE
PARA COMER
CARNE:

**Asador
Etxebarri**
Bizkaia

“ Aunque la carne es solamente la “guinda” del menú degustación creo que hay pocos que manejen la parrilla como él. Lo demuestra con cada plato que llega a la mesa, pero esa chuleta es insuperable..



1* Michelin
1 Sol Repsol

etxebarri

San Juan Plaza, 1
48291 Axpe, Bizkaia
Teléfono: 616 696 322



SELECCIONES
de paladar



Foto: Diana Toledo

Las mejores *ensaladillas* *rusas*

Una deliciosa combinación de ingredientes frescos que conquista paladares con su sabor tradicional y textura irresistible. Descubre con nosotros algunas de sus mejores propuestas

La ensaladilla rusa (en algunos lugares europeos bautizada como ensaladilla Olivier) no es más que una ensalada a base de patatas cocidas y otras hortalizas mezcladas con mayonesa. Su origen se cree que puede provenir de Francia y se desconoce el porqué del apelativo de “rusa”, lo que sí es cierto, es que en España se ha hecho muy popular y se ha variado ligeramente...

Es un plato ideal para el verano, porque generalmente se sirve fría, (decimos “generalmente” porque, por ejemplo, la de la Cosmopolita de Málaga se sirve templada) aunque eso trae algún que otro riesgo sanitario. Aun así, no hay restaurante, taberna o bar en España que no tenga este plato tan tradicional.

En Madrid la más tradicional se prepara con patata, huevo duro y mayonesa, a partir de ahí en algunos sitios le incorporan guisantes, zanahorias, judías verdes o pimiento morrón. En Andalucía es más común la Ensaladilla con gambas, pero en casi todos los casos, para darle algo más de presencia, a veces se acompaña de ventresca de atún, de langostinos, de mariscos... También existe muchas diferencias entre las que se elaboran con patata más entera y los que la ofrecen casi “en puré” e incluso entre los tipos de mayonesa, más espesa o más ligera y con más o menos sabor.



De hecho, existe una organización bautizada como ODER (Observatorio de la Ensaladilla Rusa) encargada de “velar” por la “pureza” de la Ensaladilla, según ellos mismos explican: “ODER nace para preservar los valores intrínsecos del manjar y para protegerlo de las continuas agresiones que recibe en forma de gastrobromas, cocina de autor y otras monsergas” e incluso tiene su propio “Día Mundial” que se celebra cada 14 de noviembre.



1.

La Becerrita • Sevilla

Una taberna histórica que abrió hace muchos años en Sevilla el padre de Jesús Becerra, el actual propietario. Buena carta de productos, con tapas del día con producto de temporada no hay que olvidar probar sus croquetas de rabo de toro. Una ensaladilla muy sencilla pero posiblemente ahí esté su secreto. Patata muy picada, zanahoria, gambas y una deliciosa mahonesa que la encumbra a los altares de las ensaladillas.

Recaredo, 9. Sevilla
Teléfono: 954 412 057
www.becerrita.com

La Cosmopolita • Málaga

Es la taberna “ilustrada” de Dani Carnero (ahora con Estrella Michelin en “Kaleja”, también en Málaga). Me fascina esta Ensaladilla cuya diferencia principal es que la sirven templada y coronada con pequeños taquitos de Jamón Ibérico. La preparan de la forma más básica, tan solo con patatas, zanahorias y huevos y una buena mahonesa, con aceite de girasol, un poco de aceite de oliva y, por supuesto, buen vinagre de Jerez.

José Denis Belgrano, 3. Málaga
Teléfono: 952 215 827
www.lacosmopolita.es

2.





Marisquería Rafa • Madrid **3.**

Esta marisquería/restaurante lleva ya tiempo asentada en la calle Narváez, muy cerquita del Parque del Retiro. No es extraño que ya se haya convertido en un clásico del barrio, ideal para un aperitivo (con los mejores productos del mar bien escogidos) y con una ensaladilla rusa que ya se ha convertido en indispensable para los que nos gusta esa famosa ensalada de patatas "con algo más". Aquí la elaboran con la receta tradicional de patata, zanahoria, guisantes, buena cantidad de huevo y mahonesa. Los responsables de esta taberna son dos primos Rafa y Miguel Ángel, herederos de sus padres (con los mismos nombres) que comenzaron en una pequeña bodega de este mismo barrio. Es uno de mis restaurantes habituales a la hora de tapear, con buen marisco y un salpicón que también merecería todos los elogios.

Narváez, 68. Madrid.
Teléfono: 915 731 087

restauranterafa.es



Barra Cañabota • Sevilla

En la barra de Cañabota, una de las mejores de Sevilla, elaboran a diario su ensaladilla de langostinos (ese puede ser uno de sus secretos). Utilizan una patata spunta de la cooperativa Virgen del Rocío y la cuecen en el mismo agua que los langostinos, para que coja todo el sabor. Además, potencian la mayonesa con un aceite aromatizado con las cabezas del marisco, el resultado inmejorable.

Orfila, 3. Sevilla.
Teléfono: 954 870 298
canabota.es/en/bar/

6.

La Tasquita de Enfrente • Madrid

La Ensaladilla es ya uno de los imprescindibles de la Tasquita y Juanjo lo tiene que tener siempre en la carta. Una ensaladilla tradicional que lleva patata, clara de huevo, aceituna y bonito. Usan una mahonesa envasada a la que ellos le dan su propio toque. El único secreto es que la aliñan antes de cada servicio para que esté más fresca y que la presentan con unas huevas de trucha.

Calle de la Ballesta, 6. Madrid
Teléfono: 915 325 449
latasquitadeenfrente.com

4.



La Bien Aparecida • Madrid

En la gastronómica calle de Jorge Juan nos encontramos un precioso y elegante local con un curioso nombre "La bien aparecida" que es como se conoce a la patrona de Santander y Cantabria, que pertenece al grupo "Cañadío" de Paco Quirós y de su socio Carlos Crespo. Al frente de la cocina encontramos a José Manuel de Dios que nos explica su manera de prepararla: "Escogemos la patata monalisa, con buena carga dulce, unas zanahorias ahumadas y cocidas, un huevo de calidad y una mahonesa con una punzada de vinagre un poquito más canalla de lo habitual. Uno de nuestros secretos es que no se enfríe mucho la patata. A estos ingredientes le añadimos bonito del Norte, cebolla fresca picada al momento, encurtidos... y buscamos siempre el equilibrio de los elementos. Buscamos la tradición con un punto de vanguardia".

Jorge Juan, 8. Madrid.
Teléfono: 911 593 939
restaurantelabienaparecida.com

7.



Tapas 24 • Barcelona **5.**

Carles Abellan, el famoso chef, ganó con esta ensaladilla el primer Concurso Nacional de Ensaladilla Rusa, que se celebró durante el congreso San Sebastián Gastronomika. El jurado, en parte profesional y, en parte, popular, valoró "la claridad del sabor y la intensidad y finura de la salsa". La elaboran sin mucho secreto, con patata y zanahoria y como complemento aceituna y atún. La incorporan algún resto de anchoas, de piparras y de pepinillos. La diferencia es que a la mahonesa la incorporan aceite sobrante del atún, de las anchoas y algo de líquido de las aceitunas. ¡Una delicia!

Avda. Diagonal, 520. Barcelona.
Teléfono: 938 589 329



Bar FM • Granada

Más de treinta años llevan sus dueños Francisco Martínez (de ahí lo de FM, sus iniciales) y Rosa Macías dando de comer al personal, al inicio en un local cercano, donde estuvieron los dos primeros años con una cocina basada en guisos y bocadillos para los talleres de los alrededores, en la actualidad con una barra donde prima la materia prima. Aquí se viene a disfrutar de sus Gambas, de sus Cigalas, sus Almejas o su Concha fina y de su Fritura, algo de otra «galaxia». La Ensaladilla la preparan con la patata cocida casi deshecha, zanahoria, huevo duro y gambas... la Mahonesa muy delicada.

Avda. de Juan Pablo II, 54. Granada.
Teléfono: 958 157 004
Facebook: BarFMGranada

8.

Nou Manolin • Alicante

9.

En la barra de Nou Manolin (una de las mejores del mundo) se puede degustar su Ensaladilla rusa. Una ensaladilla preparada con patata y zanahoria y variantes (que los dejan unos minutos en agua para quitarlos un poco de acidez. Una vez cocidas las patatas y las zanahorias y ya frías se unen a los variantes y se le añade la sal. A continuación, huevos cocidos y picados y el atún escurrido. Con el propio atún del atún se prepara la mahonesa con la que se liga la ensaladilla.

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



Bibo By Dani García • Madrid

Bibo es la sucursal en Madrid del restaurante marbellí del mismo nombre, ubicado en el hotel Puente Romano Beach Resort & Spa de Marbella, y pertenece a uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional, Dani García, que llegó a lucir en su restaurante gastronómico 3 Estrellas Michelin. Aquí la ensaladilla rusa se ha bautizado como “a la andaluza” y la preparan con la patata machacada, AOVE mayo y ventresca de atún. No hay que perderse una segunda versión de esta misma ensaladilla pero que se sirve con 6 huevos fritos de codorniz al ajillo.

Paseo de la Castellana, 52. Madrid.
Teléfono: 918 052 556
grupodanigarcia.com/bibo/madrid/

10.



Benito Gómez • Ronda

2* Michelin *con estrella*

11.

Podemos encontrar la ensaladilla del chef Benito Gómez en Tragatá, su propuesta más informal en Ronda. El restaurante está dirigido por Merche Piña y en la cocina se encuentra Daniel Moreno Zarzavilla. Esta ensaladilla ganó el concurso de la 'Mejor Ensaladilla Rusa 2021' en San Sebastián Gastronomika. Se trata de una versión tradicional de la ensaladilla, pero con la peculiaridad de incluir judías verdes picadas muy finas. Además, se añade el aceite de la conserva de ventresca y el jugo de las piparras, lo que le aporta un toque refrescante.

TRAGATÁ • Nueva 4, Ronda. Málaga.
Teléfono: 952 877 20 • tragata.com



Ramón Freixa • Madrid

2* Michelin *con estrella*

12.

La ensaladilla de Freixa la podemos encontrar en La Terraza del restaurante Ático (Hotel The Principal, Madrid) y con una curiosa presentación entre dos láminas de pan crujiente (panes pintatu), que lo hacen asemejarse a un “sándwich”. Lleva patata, zanahoria, guisante, huevo y atún y la coronan con huevas de trucha y una pequeña espuma de mahonesa. El truco es que utilizan una mahonesa japonesa en vez de la tradicional.

ÁTICO • The Principal Madrid Hotel.
Marqués de Valdeiglesias, 1. Madrid
Teléfono: 915 329 496
www.theprincipalmadridhotel.com



Ricard Camarena • Valencia

2* Michelin *con estrella*

La ensaladilla Ricard Camarena es el único plato que se repite en tres de sus restaurantes: Central Bar, Habitual y Bar X. Camarena cuece la patata y la zanahoria enteras, con piel, y luego las ralla, igual que el huevo duro y lo amasa todo a mano. Objetivo: la cremosidad. El atún que sugiere es el más barato: de migas. La ensaladilla debe reposar 4 o 5 horas para que se ensamblen los sabores. Ese es el motivo, en principio, para que en la fórmula no quepan la cebolla, ni los encurtidos porque fermentan durante esa maceración.

CENTRAL BAR • Mercado Central de Valencia.
Plaza de la Ciutat de Bruges, s/n. Valencia.
Teléfono: 963 829 223
m.centralbar.es

13.

Ugo Chan • Madrid

1* Michelin *con estrella*

14.

Ugo Muñoz tenía que preparar una ensaladilla que no fuera la convencional y por eso la ha versionado a su manera. Hugo la prepara con papa negra arrugá de Tenerife, con unos puntos de mahonesa preparada con aceite de las conservas de atún, guisante de lágrima del Maresme, baby carrot y Ventresca de Toro aliñada con wasabi y soja. Se remueven todos los ingredientes... ¡Y a disfrutar!

UGO CHAN • Félix Boix, 6. Madrid.
Teléfono: 913 506 578
ugochan.com



FERIAS Y CONGRESOS

hemos estado en...

Grandes protagonistas de la gala fueron Fran Martínez y Cristina Díaz, del restaurante 'Maralba', en Almansa, que suma los 3 Soles Repsol a sus 2 Estrellas Michelin



Este año, los dos nuevos 3 Soles Guía Repsol distinguen a *Maralba* en Almansa, y a *Corral de la Morería* **1** en Madrid. Ambos con una cocina serena y emocional, que indaga en la tradición y alienta al descubrimiento del sabor más placentero.



3 SOLES Guía Repsol 2023



Soles Repsol 2023

Bajo el lema *La cocina nos llena*, el Auditorio de la Diputación de Alicante (ADDA) ha reunido, en una emotiva y divertida gala, a los mejores cocineros y cocineras del país.

Silvia Abril, conductora de la gala, ha montado un restaurante en el escenario para que los cocineros y cocineras galardonadas cambiasen sus papeles por un día y se convirtieran en los clientes.

El talento en las cocinas españolas ha superado este año todas las expectativas: Nuevas aperturas en pueblos y ciudades, salas repletas de comensales, con largas listas de espera (que antes eran exclusivas de los 3 Soles Guía Repsol y que ahora se han generalizado). Un excelente momento de la gastronomía nacional que se constata con el reconocimiento de 101 nuevos Soles Guía Repsol 2023.

Con las nuevas incorporaciones, un total de 713 restaurantes forman el universo de Soles Guía Repsol 2023 (43 3 Soles, 164 2 Soles y 506 1 Sol), además de los 1.269 Restaurantes Recomendados. Por comunidades autónomas, Cataluña (105), Comunidad de Madrid (98), Euskadi (68), Andalucía (66), Comunitat Valenciana (58) y Castilla y León (58) son las regiones donde más Soles brillan.



Las 11 chef valencianas que prepararon un menú especial para la velada.



Los nuevos 2 Soles Guía Repsol destacan por sus sólidas propuestas con una marcada identidad propia y la búsqueda de la excelencia en el producto: *Ambivium* (Peñañiel), *Amelia* (Donostia), *Bo Tic* (Corsá), *Castell Peralada* (Peralada), *Consentido* **3** (Salamanca), *Deessa* (Madrid), *El Lago* (Marbella), *Garena* (Dima), *Hika* (Villabona), *Mantúa* **4** (Jerez de la Frontera), *Montia* (San Lorenzo de El Escorial), *Nub* (Costa Adeje), *O Camiño do Inglés* (Ferrol), *Oba* **2** (Casas-Ibáñez), *O'Pazo* (Padrón), *Rekondo* (Donostia), *Umiko* **5** (Madrid) y *Voro* (Capdepera).



2 SOLES Guía Repsol 2023



Entre los 81 nuevos 1 Sol Guía Repsol son muchos los que han decidido dejar atrás la vorágine urbanita y apostar por la vuelta al pueblo para cocinar su sueño. Que haya cada vez más comensales dispuestos a hacer kilómetros para sentarse en sus mesas es un aliciente para emprender la aventura.



1 SOL Guía Repsol 2023

Los hermanos Narvaiz, del restaurante madrileño *Lana* recibieron 1 Sol de Oro. Hilario Arbelaitz, dos meses después de cerrar su legendario restaurante *Zuberoa*, fue galardonado con un Sol de Honor por toda su trayectoria

Consulta todos los restaurantes con SOLES en:

www.guiarepsol.com



IX Premios ACADEMIA ANDALUZA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO 2023

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



Destacando en la primera fila, los premiados posan para la foto de familia en el emblemático hotel Alfonso XIII.

Sobre la AAGT...



La Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo está formada por 75 miembros, representando a las ocho provincias, profesionales de diferentes sectores y con perfiles complementarios que de manera particular y desinteresada trabajan en favor del reconocimiento a los productores, transformadores y comercializadores de nuestra comunidad autónoma.

<https://academiaandaluzadegastronomia.com/>

Se han entregado los premios de la AAGT 2023 en Sevilla. Tres días repletos de actividades, a los que han acudido los miembros de la Academia y algunos periodistas, que han culminado con un acto en el hotel Alfonso XIII de Sevilla donde se ha celebrado la ceremonia de entrega.

Los Premios Andalucía de Gastronomía se celebran anualmente como parte de la Asamblea General para reconocer a aquellas personas, empresas o instituciones que contribuyen a engrandecer, mejorar o dar significancia al sector gastro-turístico andaluz. Es la primera edición en la que se celebran estos premios en Sevilla y en su IX edición los galardonados han sido:

- ★ **Trayectoria como cocinero:** chef Julio Fernández del restaurante Abantal.
- ★ **Premio al mejor trabajo en Sala:** Javier Aguiar, formador de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.
- ★ **Premio a la industria agrícola:** Ebro Foods.
- ★ **Premio a la mejor oferta turística:** Hacienda Guzmán del grupo ACESUR, galardonada por su desarrollo del Oleoturismo...
- ★ **Mejor medio de comunicación:** Zoom Tendencias de RTVE.
- ★ **Reconocimiento a la trayectoria de toda una vida ligada a la gastronomía en la Provincia de Sevilla:** Hermanos Mayo del restaurante Manolo Mayo en los Palacios.



Julio Fernández, chef del Restaurante Abantal, Estrella Michelin desde 2009, fue distinguido como Mejor Chef 2023.



Chefs for Children

Marbella • Málaga

La 5ª edición de *Chefs For Children* ha reunido en el Hotel Anantara Villa Padierna a 40 chefs Estrellas Michelin que, bajo el lema “Comer sano es divertido”, han puesto en valor la importancia de la gastronomía.

40 chefs solidarios compartieron una divertida jornada gastronómica con 150 niños de la Fundación Pequeño Deseo.



Cada año son más los cocineros que participan, de forma altruista, en esta iniciativa repleta de Estrellas Michelin y Soles Repsol. En cada edición se elige una ONG con la que colaborar y en esta 5ª ha sido la Fundación Pequeño Deseo que lleva dos décadas trabajando para hacer realidad los deseos de niños con enfermedades graves y crónicas, con el fin de apoyarles anímicamente y hacer más llevaderos sus tratamientos (está demostrado científicamente que el cumplimiento de un deseo genera en el niño emociones positivas que tienen un efecto enorme en su bienestar y en su entorno más próximo). La Fundación ha cumplido ya más de 6.500 deseos y en esta nueva edición, *Chefs for Children* ha contribuido con un donativo de 20.000 € que permitirá realizar cerca de 30 deseos más.



La jornada comenzaba con un acto de presentación donde participaban autoridades, patrocinadores y chefs invitados. A continuación, los maestros de la cocina, han participado en los talleres de cocina con 150 niños de la Fundación Pequeño Deseo y de los colegios Daidín y Atalaya de la localidad malagueña, junto a los profesores de

El acto, lleno de Estrellas Michelin, puso de manifiesto el compromiso y la solidaridad de toda una generación de maestros de la cocina con la infancia más desfavorecida.

Le Cordon Bleu Madrid y los alumnos de la Escuela de Hostelería de Benahavís. Todos se han puesto el mandil y han realizado recetas sencillas con alimentos saludables.

El evento se completó por la noche con un cóctel y una gala solidaria, a beneficio de la Fundación Pequeño Deseo, y donde los cocineros participantes compartieron mesa con los invitados, entre los que se sorteaba una experiencia gastronómica en su restaurante.

El menú degustación de la velada tuvo nueve pases y lo elaboraron los Estrellas Michelin de Málaga: Mario Cachinero, de Skina; Benito Gómez, de Bardal; Mauricio Giovanini, de Messina; Fernando Villasclaras, de El Lago, José Carlos García, de José Carlos García Restaurante; Diego Gallegos, de Sollo; Dani Carnero, de Kaleja; Diego del Río, de Boho Club; y Manuel Navarro, chef ejecutivo de Anantara Villa Padierna.

<https://chefsforchildren.es/>



Los organizadores de "Chefs for Children" Ángel Pardo y Pilar Candil con nuestro director, Alberto Granados



Bodegas

Un viaje por las bodegas del Marco de Jerez

Al noroeste de la provincia de Cádiz, entre la costa atlántica y bordeada por los ríos Guadalquivir y Guadalete, encontramos unos vinos marcados por el aire salino y por el clima cálido de unos viñedos y bodegas cargadas de historia, de esfuerzo y dedicación.

He visitado, a lo largo de los últimos años, unas cuantas bodegas que han conseguido, que ame más si se puede, esta zona y estos vinos, codiciados por los sumilleres de todo el mundo. Finos en rama, Palos cortado, Manzanillas, Amontillados, Olorosos... Vamos a realizar un viaje fascinante por el Marco de Jerez *¡Bienvenidos a la cuna de los generosos!*



Y que mejor que conocer algunas de sus bodegas más emblemáticas. La primera parada la realizamos en Jerez de la Frontera, conocido por sus vinos y bodegas, por sus caballos y por ser cuna del arte flamenco... con mucho que visitar: la Catedral, el Alcázar, innumerables iglesias de gran valor o sus casas palacios... No hay que perderse el Festival Flamenco de Jerez, la Semana Santa o la Feria del Caballo.



Jerez de la Frontera

bodegas **González Byass**



En 1835 Manuel María González compró una pequeña bodega en Jerez a la que llamó **Tío Pepe** en honor a su tío, quien le había enseñado todo sobre la tradición vinícola jerezana. Pronto, ese fino se fue haciendo un nombre a tanto a nivel nacional como internacional hasta convertirse, a día de hoy, en una de las marcas españolas con mayor prestigio y reconocimiento en todo el mundo.

Si visitas la bodega realizarás un viaje en el tiempo que tiene su origen en el siglo XIX, con Jerez convertida en la capital mundial del vino y un joven Manuel M^a González Ángel poniendo la primera piedra de lo que hoy son las **Bodegas Tío Pepe**. Pasearás por viñedos, patios y antiguas calles empedradas y descubrirás el sistema de envejecimiento y crianza de los vinos y brandies de Jerez.



GONZÁLEZ BYASS
Manuel María González, 12.
Jerez de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 956 357 000
www.gonzalezbyass.com



Bodegas Marco de Jerez



bodegas Lustau

Bodegas Lustau fue fundada en 1896 por Don José Ruiz-Berdejo. Fue un modesto comienzo: Don José, secretario judicial, cultivaba las viñas en su finca Nuestra Señora de la Esperanza. En la propia casa de la viña criaba los vinos que después vendía a las grandes bodegas exportadoras. Era un almacenista. Mucho esfuerzo y dedicación durante años y años hasta que en 1990, el destino de Bodegas Lustau cambió al pasar a manos de la conocida compañía Luis Caballero, productora de bebidas espirituosas; bajo la dirección de Luis Caballero Florido. Este hecho supuso un considerable respaldo financiero y la posibilidad de desarrollo y expansión para Lustau.

En el año 2000 Lustau adquirió seis históricos cascos bodegueros del siglo XIX en el centro de Jerez. Hoy albergan las principales instalaciones bodegueras de Lustau.

Interior de una bodega de Lustau, característica del Marco de Jerez, donde puede observarse la distribución de las barricas (*botas*) en hiladas a distinta altura (*andanas*) y agrupadas en baterías (*cachones*), según el sistema de envejecimiento de criaderas y soleras característico del Marco de Jerez.



LUSTAU
Calle Arcos, 53.
Jerez de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 956 341 597
lustau.es



bodegas Williams & Humbert

También en Jerez encontramos esta preciosa bodega, fundada en 1877 por Sir. Alexander Williams, gran conocedor y admirador de los productos jerezanos, y Arthur Humbert, especialista en relaciones internacionales. Desde entonces se conservan parte de los vinos y brandies de la casa en botas de roble de la más alta calidad (soleras). Estos forman la base del actual desarrollo y crianza de cada uno de los vinos y brandies de las Bodegas Williams & Humbert.

Como la mayoría de las bodegas del Marco, sorprenden la cantidad de productos diferentes que encontramos en la bodega, como varias marcas de brandies, espirituosos como rones y ginebras, licores, sherries y por supuesto generosos.



WILLIAMS & HUMBERT
N-4, Km 641.
Jerez de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 956 353 400
www.williams-humbert.com



Bodegas Marco de Jerez



Sanlúcar de Barrameda

Bodegas **Barbadillo**

Calles estrechas, casas encaladas y un calor que en el mes de Julio se hace sofocante y que desaparece cuando atraviesas los gruesos muros de Barbadillo, una de las bodegas más importantes de Sanlúcar de Barrameda.



El Puerto de Santamaría

bodegas **Osborne**

Si, la famosa bodega del "Toro", ese icónico logotipo que creó la marca en 1956 y que gracias a una sentencia dictada por el Tribunal Supremo en 1997, en la que se *indultaba* a El Toro de Osborne, hoy se puede ver en 92 vallas por toda España.



La historia de la bodega comienza en 1772 James Duff junto a Juan Haurie, dos de los principales protagonistas de la historia del vino de Jerez, fundan una compañía a la que Thomas Osborne Mann se incorporará más tarde como socio. Destacado comerciante e industrial bodeguero, impulsa y desarrolla el negocio, labor que posteriormente continuará su viuda, Aurora Böhl de Faber y Ruiz de Larrea. Siendo sus hijos menores de edad, Aurora marca el futuro de la sociedad al tomar en la sabia decisión de optar por su continuidad tras el fallecimiento de su marido, llegando a adquirir el 100% de la empresa en 1857.

Hoy 250 años después, Osborne es una saga familiar y un proyecto empresarial que siguen guiándose por una visión: consolidarse como referencia internacional de la gastronomía española.



OSBORNE
Calle los Moros, 7.
El Puerto de Santa María, Cádiz.
Teléfono: 956 869 100
www.osborne.es



200 años contemplan este grupo, al que se han incorporado hace años la bodega Pirineos en el Somontano y Bodegas y Viñedos Vega Real, una pequeña bodega muy cerca de Peñafiel. Y aunque su vino más conocido es Castillo de San Diego, hoy Barbadillo, la bodega esconde muchas sorpresas y mucha historia. Una aventura que comenzaría en el siglo XIX, cuando Benigno Barbadillo y Ortigüela, junto a su primo Manuel López Barbadillo, se instalan en Sanlúcar de Barrameda procedentes de México donde Benigno logró hacer fortuna. En 1821 adquieren su primera bodega, llamada "El Toro", paradigma de la arquitectura andaluza, y testigo de los orígenes de Bodegas Barbadillo. Benigno falleció en 1837, pero para entonces, su legado y la proyección de la firma eran imparables. Su primogénito, Manuel, tomó las riendas del negocio, y en 1954, constituyó formalmente la empresa que hoy se conoce como Bodegas Barbadillo.

BODEGAS BARBADILLO
Sevilla, 6.
Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.
Teléfono: 956 385 500
www.barbadillo.com



OTRAS BODEGAS IMPORTANTES:

ÁLVARO DOMECCO
Madre de Dios, s/n.
Jerez de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 956 339 634
www.alvarodomecq.com

CABALLERO
Albasanz, 12. Madrid.
Teléfono: 913 080 420
caballero.es

DELGADO ZULETA
Avda. Rocío Jurado, s/n.
Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.
Teléfono: 956 360 133
www.delgadozuleta.com

FUNDADOR
Prta de Rota, s/n.
Jerez de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 956 151 552
bodegasfundador.site

HIDALGO "LA GITANA"
Banda Playa, 42.
Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.
Teléfono: 956 385 304
bodegashidalgolagitana.com

REY FERNANDO DE CASTILLA
Jardinillo, 7.
Jerez de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 956 182 454
fernandocastilla.com

SANDEMAN
Pizarro, 10.
Jerez de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 675 647 177
www.sandeman.com

Sumilleres

AL DETALLE

Valerio Abarra

Sumiller del Restaurante *A'Barra*
(1* Michelin. 2 Soles Repsol) Madrid



*“un vino redondo,
de un elaborador
de culto”*



RESTAURANTE A'BARRA
Calle del Pinar, 15. Madrid
Teléfono: 910 210 061
restauranteabarra.com

Valerio Carrera es uno de nuestros somilleres más laureados y desde hace años está al frente de la sumillería del restaurante *A'Barra* (1* Michelin) en Madrid. En su caso es una carrera por vocación “me ha gustado desde pequeño. Cuando iba con mis padres a los restaurantes me encantaba ver abrir botellas de vinos a los camareros. Al final he terminado abriendo botellas de vino y bebiéndomelas”. Empezó estudiando en el *Hotel Escuela*, hizo el curso de sumiller de la Cámara de Comercio y ha pasado por muchos restaurantes: *El hotel Hesperia, Museo del Traje, Punto Mx, Caray...* Le preguntamos por la seña de identidad de *A'Barra*: “Eso lo tendrían que decir mis clientes, pero yo busco la pureza de los elaboradores, la sensibilidad de los enólogos, el *terroir*, el clima de esas viñas... Tenemos muchas joyas de culto, me gusta tener siempre vino francés, champagnes, mucho del marco de Jerez, de Estados Unidos... buscamos lo mejor de todo el mundo”.

EL VINO ELEGIDO...

Según nos explica Valerio: “*He elegido un vino francés del Valle del Loire, el productor es Clos Rougeard, del 2003, un vino redondo de un elaborador de culto. Es un vino mágico, me encanta el productor y su forma de elaboración y, por supuesto, el tipo de uva: la Cabernet Franc, una variedad muy pura y muy franca. Además, esta añada 2003 está en su punto perfecto para disfrutar.*”.

Le Bourg Saumur Champigny 2003

Año: 2003
Bodega: Clos Rougeard.
Tipo: Tinto
Variedad: Cabernet Franc
Origen: Valle del Loire. Francia



Alex Pardo

Sumiller del Restaurante *Coque*
(2* Michelin. 3 Soles Repsol) Madrid



*“un vino que se elabora
en tinajas de barro, como
se hacía antiguamente
en la zona”*

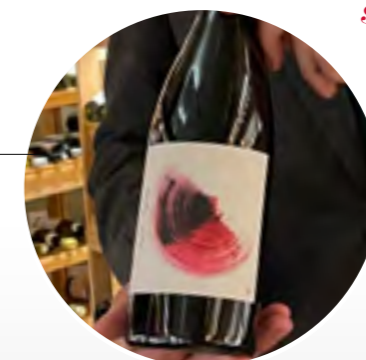
Alex Pardo está feliz, acaba de conseguir alzarse con el triunfo en el 28º Campeonato de España de Sumilleres “Tierra de Sabor”, convirtiéndose en el mejor sumiller de nuestro país. Alex es elegante y de una educación exquisita y en la actualidad está al frente de la bodega del restaurante *Coque* de los hermanos Sandoval (2* Michelin. Madrid). Como muchos otros, no tenía claro que fuera a dedicarse al mundo del vino, aunque sí a la hostelería, que le venía de familia. Como sumiller ha trabajado en los mejores restaurantes: *Sant Celoni, Ramón Freixa o La Terraza del Casino* (todos con 2* Michelin). Alex compagina el restaurante con la escuela de vinos *Grand Cru Academy*, donde forman a otros somilleres, e incluso aficionados, que quieren dar sus primeros pasos en el mundo del vino.

EL VINO ELEGIDO...

El propio Alex nos lo explica: “*El vino se llama Bin 3 (2021) de la bodega Meseta Sur, situada en Las Pedroñeras (Cuenca). Un Vino de la Tierra de Castilla que elabora Valentín Checa, un sumiller amigo, ahora al frente de QÚ, el nuevo proyecto de los hermanos Sandoval. Valentín está recuperando en su pueblo, Las Pedroñeras (Cuenca), los viñedos abandonados de la gente mayor de su zona y elabora un vino en tinajas de barro, como se hacía antiguamente en la zona. Un vino que me gusta mucho con notas de piruleta o caramelo, mucha fruta fresca y con una gran expresividad*”.

Meseta Sur Bin 3 Syrah 2021

Año: 2021
Bodega: Meseta Sur
Tipo: Tinto
Variedad: Syrah
Origen: Vino de la Tierra de Castilla



RESTAURANTE COQUE
Marqués de Riscal, 11. Madrid.
Teléfono: 916 040 202
restaurantecoque.com

GRAND CRU ACADEMY
grandcruacademy.com

María José Huertas

Sumiller del Restaurante *Paco Roncero*
(2* Michelin. 3 Soles Repsol) Madrid



“la manzanilla me encanta por su salinidad, su almendra, sus aceites...”



RESTAURANTE PACO RONCERO

Alcalá, 15. Madrid
Teléfono: 915 321 275
pacoroncerorestaurant.com

BODEGAS BARBADILLO

Sevilla, 6. Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.
Teléfono: 956 385 500
www.barbadillo.com

María José Huertas acaba de recibir el premio como mejor sumiller 2023 de la asociación Acyre, uno más para su vitrina y ya van muchos reconocimientos (entre otros el Premio Nacional e Internacional de Gastronomía). Eso sí, nunca ha sido *Nariz de oro*, a pesar de que muchos lo hayan publicado, María José quería aclararlo. Ésta ingeniero de montes zamorana, aunque con corazón madrileño, es una de nuestras mejores sumilleres, y puede que tenga el récord de permanencia de un sumiller en un restaurante. Ya lleva 22 años como responsable de la bodega del restaurante Paco Roncero (2* Michelin. Madrid). También María José entró por casualidad en el mundo del vino (su sueño de joven era ser veterinaria, aunque finalmente el mundo del vino la atrapó). Su trabajo actual lo compagina con charlas, cursos, catas... una profesión que la tiene atrapada, pero con la que disfruta cada día.

EL VINO ELEGIDO...

María José nos lo explica por qué a elegido este vino: *“He elegido la manzanilla **La Pastora**, un magnum de Bodegas Barbadillo, primero porque es un vino del marco de Jerez Manzanilla Sanlúcar, segundo porque me parecen vinos increíbles y únicos que hay que potenciar en España y, además, porque tengo muy buenos recuerdos de esta bodega. Varios veranos acudí a las carreras de caballos de Sanlúcar, luego probando y catando en la bodega, días inolvidables. Dentro de que todos los vinos de Jerez me apasionan la manzanilla me encanta por su salinidad, su almendra, sus aceites... Es más sensual. En todos los maridajes del restaurante siempre empezamos con algún vino generoso”.*

Manzanilla Pasada En Rama De La Pastora

Bodega: Barbadillo.
Tipo: Manzanilla
Uva: Palomino Fina
Origen: Sanlúcar de Barrameda, Cádiz



José Antonio Navarrete

Sumiller del Restaurante *Quique Dacosta*
(3* Michelin. 3 Soles Repsol) Dénia



José Antonio Navarrete es también otro sumiller que jamás pensó en dedicarse a esta profesión, nadie de su familia se ha dedicado ni a la hostelería ni al mundo del vino. Navarrete estudió óptica y optometría, luego se hizo ingeniero agrónomo y posteriormente consiguió el grado superior de hostelería. Durante la carrera, para conseguir algo de dinero, trabajó en restaurantes durante los fines de semana. Al terminar su primera carrera se dio cuenta que no quería ser óptico. Primero descubrió la hostelería y el mundo de la sala, y luego el vino y la bodega. Se considera un gran embajador de los vinos, le encanta contarlos y explicarlos. Ahora lleva 17 años junto a Quique Dacosta al que ha acompañado en el logro de la segunda y la tercera estrella Michelin y ya es un imprescindible en esta elegante casa.

EL VINO ELEGIDO...

El propio Navarrete nos cuenta el vino elegido: *“Un embotellado joven de un vino viejo que pasa de los cien años. Un sorbo de historia, de cultura y de tradición, que lo vinculo a lo que tiene que ser un buen sumiller: tiene que tener conocimiento, estar pegado a la historia de cualquier bodega, viñedo, etiqueta o variedad. Un vino del Sur, vinos que me emocionan y que me extrapolan a otro momento de la historia. Lo que fue, lo que es y lo que puede ser”*



“Un sorbo de historia, de cultura y de tradición”



RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA

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

Veracruz Cuatro Cortados

Bodega: Bodegas de la Riva
Tipo: Blanco
Variedad: Palomino
Origen: D.O. Manzanilla de Sanlúcar

de nuestra BODEGA

Embárcate en un viaje sensorial y conviértete en un experto enólogo mientras exploramos en detalle los vinos más destacados del mercado, desvelando sus características únicas y secretos ocultos.



Las Fincas Rosado 2022

BODEGAS CHIVITE

Chivite Las Fincas Rosado 2022 se presenta en su singular botella y su atractivo color rosa pálido le convierten en objeto de deseo que, una vez se descorcha, muestra un aroma intenso, muy frutal y con un delicado final floral. En boca es suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente. Y destaca su carácter, persistencia y por su delicada apariencia. Acogido a la Indicación Geográfica Protegida 3 Riberas, esta nueva añada está elaborada en un 80% Garnacha, y 20% Tempranillo. Sólo una precisa extracción del mosto de la uva a su llegada a la bodega y un medido contacto con las pieles garantizan la obtención de lo más noble, “el corazón de la baya”. Después de una fermentación a baja temperatura y una crianza sobre lías finas, se obtiene un vino complejo, fino y sedoso.

www.chivite.com



Larrosa Rosé 2022

BODEGAS IZADI

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

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

www.izadi.com



Ysios Rosé 2021

BODEGAS YSIOS

Bodegas Ysios, situada en el corazón de la Rioja Alavesa, ha lanzado su primera referencia rosada, Ysios Rosé.

Un vino ligero, refrescante y equilibrado, elaborado cuidadosamente con uvas seleccionadas y vendimiadas a mano, que representa la expresión más singular y delicada de sus Garnachas de viñedos viejos. La Garnacha, procedente de dos parajes únicos en Rioja, la zona de Rincón de Olivedo y La Pedriza en Tudelilla, a la que se le añade un toque de Viura y Tempranillo de Rioja Alavesa, combinación que ha permitido elaborar un vino elegante, delicado y lleno de matices que expresa el gran trabajo artesanal de estos viñedos que ofrecen siempre vinos de una excepcional calidad.

www.bodegasysios.com

la vie en rose...



Petit Matasnos 2021

BODEGA BOSQUE DE MATASNOS

Una nueva añada de este blanco, que tan buenas críticas ha cosechado desde su salida, llega al mercado bajo la D.O. Tierra de Castilla y León. Un blanco elaborado con un coupage de diferentes uvas: 26% Viognier, 37% Chardonnay, 35% Verdejo y 2% Albillo Mayor. La uva con la que se elabora lleva una selección en doble cinta, primera de racimo, la segunda grano a grano, por visión óptica. Cada variedad fermenta por separado. 50% fermentado en barricas de 500 litros grano fino y extra fino del bosque de Troncais y 50% fermentado sobre lías en tanque de acero inoxidable. Un blanco muy agradable para comer y maridar con pescados de todo tipo, arroces y comidas orientales no picantes. Quesos de media curación y crema. También se puede maridar con caza de pluma y guisos marineros.

www.bosquedemasnos.es



La Revelía 2019

BODEGAS EMILIO MORO

La Revelía es el vino más sutil, sugerente y complejo de la gama de blancos de Bodegas Emilio Moro en el Bierzo. Representa la más pura expresión de la variedad godello con su acidez, con una crianza sobre lías en bodega que aporta cuerpo y untuosidad y por el margen de evolución que tiene este blanco en botella.

La nueva imagen de los Godello ha tenido el privilegio de contar con el arte y talento del famoso artista Domingo Zapata, a quien el Bierzo le ha inspirado para pintar las etiquetas que visten nuestros vinos blancos de Bodegas Emilio Moro. La Revelía se elabora con una fermentación a temperatura controlada en barricas de roble francés de 500 litros y tiene una crianza sobre lías en las mismas barricas de alrededor de 8 meses.

www.emiliomoro.com



Libalis 2022

BODEGA MAETIERRA. VINTAE

Libalis fue el sueño de Pepe Arambarri, fundador de Vintae, que decidió emprender una aventura vinícola siguiendo los pasos de sus abuelos viticultores. Pepe recuperó la variedad Moscatel de Grano Menudo, que había desaparecido de La Rioja, para crear vinos afrutados y aromáticos, una auténtica revolución que hoy, dos décadas después, sigue viva.

Maetierra es una bodega innovadora al servicio de una de las más modernas plantaciones de variedades blancas de La Rioja. Nació con el objetivo de elaborar blancos al gusto de los consumidores actuales, que en Libalis encuentran una explosión de sabores frutales, un vino envolvente y fresco elaborado con Moscatel de grano Menudo, Viura y Malvasía.

vintae.com

◆
la vie en blanc...
◆



HAZ QUE TE VEAN *te conozcan*

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

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

Visita nuestra web:
www.gastroplanet.es

El maestro de los cócteles en las alturas de Madrid

Disfruta de las mejores vistas de la ciudad mientras saboreas exquisitos cócteles en el nuevo espacio del Club Financiero Génova, de la mano de **Luca Anastasio**, reconocido coctelero y embajador de destilados premium.

En pleno corazón de Madrid, se ha inaugurado recientemente éste espacio dirigido por el grupo *La Ancha* de Nino Redruello y por el grupo *Azotea*, con el coctelero Luca Anastasio como responsable de la carta de cócteles y destilados. Luca Anastasio nació en Italia, en la Costa Amalfitana, aunque ya lleva afincado en Madrid desde hace muchos años, y para él, España es el país en el que se siente feliz. Según nos cuenta: *“Empecé en la Costa Amalfitana en los negocios familiares y aunque al principio estudié contabilidad decidí orientar mis pasos hacia la restauración. Me marché a Suiza a estudiar y gracias a mis compañeros de curso me vine a España, estuve entre las Baleares y las Canarias. De ahí a Inglaterra y a varios países más, trabajando y formándome”*.

Luca está al frente de la coctelería del grupo *Azotea* (*La Terraza del Círculo, Picalagartos, El Cuartel del Mar, Justa Rufina o Sal Verde*) y ahora en este espacio tan sorprendente frente a la plaza de Colón.

Como no podía ser de otra manera, Luca Anastasio ha recibido numerosos premios y ha ganado muchas competiciones, y por supuesto, ha colaborado como embajador de importantes marcas de destilados premium.



sus cócteles
emblemáticos...



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

MOJITO DELUXE BY LUCA ANASTASIO

Un cóctel refrescante gracias a sus hojas de hierbabuena a la que se incorporan Ron Zacapa 23, Sirope de azúcar moscovado Monin, zumo de lima recién exprimido, champán y mucho hielo picado. Una adaptación del gran Mojito clásico.



BOMBE D'AMOUR STORYTELLING

Un cóctel inspirado en el glamour, la elegancia y los perfumes franceses. Se elabora con Ron Zacapa XO, 1 cucharilla de licor Chambord, 1 Terrón de azúcar blanco con 5-6 golpes de Peycheaud's Bitters, Top Champagne rosé y perfume de agua de rosas. Se marida con un bombón de foie dorado con explosión de peta zetas y se decora con pétalos de rosas.

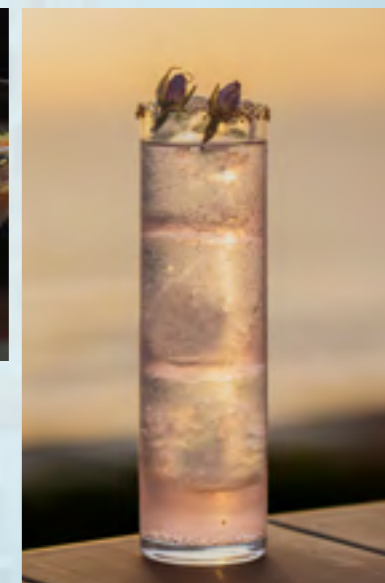
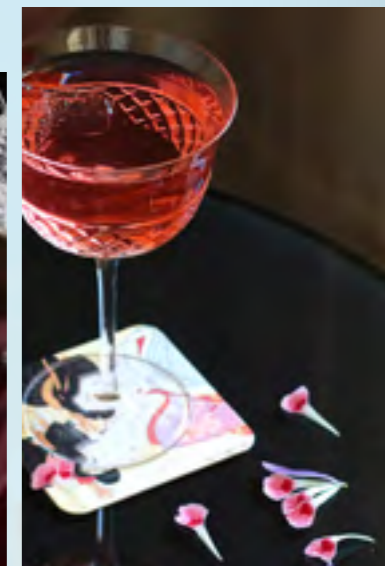


JUSTA RUFINA MARTINI

Una versión del clásico Dry Martini que lleva Ginebra Tanqueray London Dry, vino generoso Oloroso, licor de hierbas Strega y 2 golpes bitters pepino. Se presenta en una copa Martini Coupetini DKristal y se decora con un twist and shout de limón y una rodaja de pepino deshidratada.

UZUME

Uzume es el cóctel perfecto para celebrar el amor. Un cóctel creado en San Valentín con sabores asiáticos muy sorprendente. Se elabora con Ginebra Jinzu (Crafted), licor exótico de lychee y de Umechu Choya Extra Shiso, Paragon Cordial Rue Berry, perfume de agua rosas y 1 dash Bitters BITTER SAKURA (Sakura, el ingrediente clave, es una mezcla de pétalos y hojas de cerezo natural).



PALOMA

Un cóctel cítrico y refrescante que se elabora con Tequila Don Julio blanco, zumo de lima fresco, refresco de pomelo, 3 golpes de bitters de pomelo, perfume de agua de rosas y se bordea con sal Tajín.

HOTELES
extraordinarios

La propuesta gastro del Villa Padierna



La terraza de verano de La Veranda ofrece, con sus juegos de agua y su exuberante vegetación, un ambiente muy acogedor



La Pérgola: Este relajante oasis situado en el jardín de la piscina, es ideal para disfrutar de un almuerzo o snack ligero. Con una propuesta de caprichos saludables, con especial dedicación a recetas veganas y zumos naturales.



99 Sushi bar & restaurant: Trae sabores japoneses intensos y complejos, –pero auténticos–, a un enclave junto al sereno lago. Se puede degustar, por ejemplo, sashimi de pescado fresquísimo y Wagyu veteadado; disfrutar de un menú degustación para dos o un banquete privado para diez.

La Loggia: El espacio ideal para disfrutar tanto en su acogedor salón como en una hermosa terraza con vistas panorámicas del lago. Una delicada oferta gastronómica que incluye los platos italianos más tradicionales como los espaguetis a los carbonara cocinados en vivo en su mesa o un amplio bufet antipasto.



Eddy's bar: El salón adornado con exquisitas obras de arte donde se puede tomar un aperitivo al final del día, o beber un cóctel original de nuestro mixólogo experto.

La Veranda: El restaurante más icónico de Anantara Villa Padierna donde se recuperan los platos más simbólicos del hotel, junto a los favoritos de los huéspedes de los últimos 20 años.

★★★★★

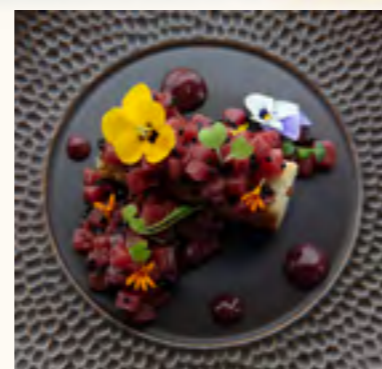
ANANTARA VILLA PADIERNA
Autovía del Mediterráneo, km166
29679 Marbella, Málaga
Teléfono: 952 88 91 50
www.anantara.com



Anantara Villa Padierna Palace es un oasis de tranquilidad situado en un enclave idílico lejos de la algarabía de Marbella y Puerto Banús, pero lo suficientemente cerca del casco antiguo y la zona de compras para disfrutar de ambos. Te acercamos algunas de sus claves.

El complejo está rodeado por la Costa del Sol, tres campos de golf exclusivos, playas bañadas por el sol y hermosos pueblos tradicionales encaramados en acantilados. Miembro de *The Leading Hotels of the World*, este icónico **hotel museo** está decorado con 1.200 obras de arte, distribuidas en diferentes áreas, y cuenta con 125 habitaciones y suites, y 9 villas con piscina. Los seis exquisitos espacios interiores, las impresionantes terrazas y su fantástico anfiteatro hacen de este palacio el lugar perfecto para celebraciones y eventos.

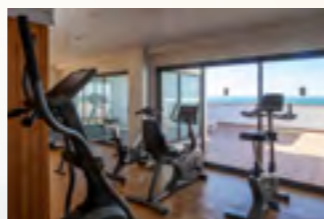
Hemos visitado el hotel y disfrutado de alguna de sus experiencias gastro. Anantara Villa Padierna cuenta con una excelente oferta gastronómica para todos los gustos y paladares. Con siete restaurantes en sus instalaciones, los huéspedes pueden disfrutar de una amplia variedad que incluye propuestas basadas en la gastronomía mediterránea, mariscos de la zona o productos de temporada.



Tartar de Atún Rojo y Salmonete de roca con curry verde de plátano macho, ambos del restaurante La Veranda.



Merluza de pincho confitada con lámina de cava del restaurante La Veranda.



★★★★ Un 4 Estrellas junto a las aguas del océano Atlántico.

Duque de Nájera

Rota • Cádiz

Rota es un pueblo de Cádiz con encanto y con mucho que ofrecer. Una localidad que comparte la belleza de un pequeño pueblo de pescadores, bañado por el océano Atlántico, y la modernidad que ha significado tener en uno de sus extremos la base americana de Rota.

Junto al antiguo faro, y pegado al puerto deportivo y a la playa, encontramos el hotel **Duque de Nájera**. Una ubicación perfecta para este 4 Estrellas, que te permite ir andando a cualquier lugar del centro de Rota y además estar a menos de 200 metros de la playa o el puerto marítimo.

En el **Duque de Nájera** encontramos 6 Junior Suites, 7 habitaciones Dobles Superiores y 79 Dobles Standard, y una buena oferta gastronómica con restaurante a la carta, gastro bar, restaurante buffet y bar y cafetería. Para que tu estancia sea muy especial cuentan con piscina exterior para adultos y niños, solárium panorámico, gimnasio, sauna, jacuzzi, masajes y tratamientos, animación para niños en julio y agosto, wifi gratuito y alquiler de bicicletas y tumbonas y sombrillas en la playa.

★★★★

HOTEL DUQUE DE NÁJERA
Gravina, 2. Rota, Cádiz.
Teléfono: 956 846 020.
reservas@hotelduguedenajera.com
www.hotelduguedenajera.com



★★★★★

Pestana Palace

Lisboa • Portugal

Un hotel palaciego en Lisboa, paraíso de lujo y elegancia sin igual, que te transportará a otra época

Por Alberto Granados

He recorrido medio mundo y me he hospedado en muchos y buenos hoteles y tengo que reconocer que pocos me han impresionado como lo ha hecho el Pestana Palace de Lisboa. La tranquilidad y la sensación de exclusividad que encuentras al traspasar sus puertas se experimenta en muy pocos hoteles y desayunar al aire libre, cuando hace buen tiempo, junto a los jardines, con una copa de champagne y algo de salmón y los mejores productos, es algo difícilmente superable.





Este palacete, en el alto de Santo Amaro, consigue trasladarte a otra época: el final del siglo XIX. Mandado construir por el burgués José Luís Constantino, fue restaurado por el grupo Pestana intentando respetar al máximo el original. El resultado fue uno de los más lujosos hoteles de Lisboa, que integra la red "The Leading Hotels of the World".

Es toda una experiencia pasar la noche en uno de los lugares más tranquilos de Lisboa, en una habitación donde en otros tiempos durmió un verdadero marqués o donde se hospedan hoy en día muchas celebridades. No es de extrañar que Madonna alquilara toda una planta durante seis meses, o que se hayan alojado artistas de la talla de Prince, Bryan Adams, David Beckham, Jane Fonda o líderes mundiales como Bill Clinton, Alberto de Mónaco o los Reyes don Felipe y doña Letizia.

En el edificio del palacio están ubicadas las cuatro suites reales, bautizadas en honor a la última familia real portuguesa, que participó regularmente en algunos bailes realizados en los salones Valle Flôr. La suite Don Carlos es la más grande y la única que consta de tres divisiones y de una terraza que ofrece unas impresio-

Este lujoso y elegante hotel está incluido en la lista de monumentos nacionales de Portugal

nantes vistas del río Tajo y del jardín del palacio; la acogedora suite Doña Amelia desprende un encanto único y su cuarto de baño destaca por sus emblemáticos azulejos originales; y las suites de los príncipes don Manuel y don Luís Filipe, que se pueden comunicar entre sí a través de la Sala dos Anjos, le brindan una experiencia única, digna de la realeza, gracias a las



Sala Valle Flôr y Sala Renascença



Sala Azul.

A la dcha, la suite Príncipes.

Debajo, buffet de desayuno.



Piscina interior

vistas al río Tajo, las maderas originales y los frescos pintados en cada una de las divisiones. Todos estos espacios presentan suelos de madera y mármol restaurados, bañeras victorianas, mobiliario de estilo Luís XVI y diversas obras de arte.

En las dos nuevas alas del hotel, las 190 habitaciones están pautadas por el lujo, la privacidad y los servicios exclusivos que solamente un hotel de 5 estrellas te puede brindar. Todas las habitaciones ofrecen una decoración clásica y elegante, así como vistas a la ciudad y a los jardines del palacio, clasificados también como Monumento Nacional. Además, disponen de comodidades como TV de 48", productos de aseo personal portugueses, tomas de conexión USB, dos servicios de limpieza diarios y servicio de habitaciones las 24 horas del día con un menú que lleva

el sello del chef Pedro Inglês Marques. Muchas de las habitaciones disponen de un balcón desde donde podrá disfrutar de una experiencia llena de amaneceres y puestas de sol inolvidables.



Otro de los momentos inolvidables que puedes disfrutar en el hotel es el poder descansar y bañarte en su piscina mientras te tomas, por ejemplo, una copa de champagne. Si te gusta el ejercicio más vigoroso, puedes acudir al gimnasio para mantenerte en forma, disfrutar de la sauna, el baño turco y el jacuzzi para eliminar toxinas y restablecer tu cuerpo. No te olvides de sus fantásticos masajes exclusivos y tratamientos del Magic Spa para relajarte o mejorar tu piel. El Pestana Palace SPA ganó el premio de Spa de Lujo Mundial y no es casualidad: una zona tranquila en el centro del jardín se ve como un centro energético de equilibrio de recuperación de fuerzas.

Creo que te he dado muchas razones para visitar este maravilloso hotel, aunque solamente sean dos días y en épocas donde están más tranquilos y los precios más asequibles. Lisboa y el Pestana Palace bien merecen una visita.



El restaurante Casa do Lago, situado en el interior del hotel, ofrece una variada carta de influencias asiáticas.

La piscina exterior es la estrella del Magic Spa, premio Spa de Lujo Mundial.



★★★★★

PESTANA PALACE HOTEL & NATIONAL MONUMENT

Rua Jau, 54. Lisboa.
Teléfono: +351 213 615 600
www.pestanacollection.com/es/hotel/pestana-palace



El misterio de Vega Sicilia

Alfonso Armada
Fotografías de Luis de las Alas



En este libro, el escritor, periodista, dramaturgo y poeta Alfonso Armada se propone descifrar el misterio de las míticas bodegas Vega Sicilia. Pero «como la carta robada del cuento de Edgar Allan Poe —explica el autor—, el misterio está a la vista de todos, de quien presta atención, de quien se toma la molestia de escuchar. Porque el gran misterio de Vega Sicilia es el tiempo. Como el que se emplea en plantar robles y cuidar que crezcan hacia el cielo y con troncos tersos para que, dentro de setenta años, permitan sacar tablas que se conviertan en intachables duelas, que, bien domadas y tostadas, puedan servir para que un gran vino como Valbuena o Único duerma sin estrés en una buena bodega y continúe haciendo soñar a los que entonces sigan pensando que el vino nos hace creer en Dios o, al menos, decir la verdad».

Este volumen de la colección Blow Up, y que incluye bellísimas fotografías de Luis de las Alas, propone un viaje singular a una de las bodegas más importantes de nuestro país, Vega Sicilia. Un recorrido apasionante a través de conversaciones y entrevistas con las figuras indispensables que conforman su historia, las que cimientan y expanden su prestigio por todo el mundo.

Alfonso Armada (Vigo, 1958) es periodista y escritor. Director de la revista digital Frontera D, ha trabajado en El País y ABC, ha cubierto guerras en los Balcanes y África y ha sido corresponsal en Nueva York. Durante cuatro años fue presidente de la sección española de Reporteros Sin Fronteras.

Editorial: **La Fábrica**
Año de edición: 2023
Páginas: 280
Imágenes: 32

Idioma: Castellano
Formato: 15 x22 cm
ISBN: 978-84-18934-57-5



Javier Estévez
Chef del restaurante *Tasquería*
1 Estrella Michelin

Casquería

Si la cocina es un ejercicio de artesanía, en cuyo resultado se plasman cual firma indeleble, la intuición y el cariño del que está al pie del fogón, el conocimiento en torno a ella debe transmitirse de forma sencilla pero rigurosa; con el propósito ineludible de que el que lo recibe pueda hacerlo suyo. Ésa es la tónica de CASQUERÍA, la importante y esperada obra en la que Javi Estévez aborda una mal llamada 'culinaria de los despojos' desde una perspectiva de autor. Así, el cocinero desentraña las claves de 56 platos de La Tasquería (1* Michelin y 1 Sol Repsol), el restaurante madrileño que en pocos años de vida ha dado la campanada, no sólo por satisfacer a comensales hambrientos de vísceras, sino también por ganarse el corazón de aquéllos con reparos hacia este producto.

Sobre Javi Estévez...

Muchos han sido los restaurantes donde se ha formado este chef afincado en Madrid: el hotel Villa Magna, El Cenador de Salvador, Tragabuches de Benito Gómez, El Bohío de Pepe Rodríguez, Pepe Vieira de Xosé Cannas con Julio Reoyo en Segovia (Fue precisamente este cocinero el que le descubrió las infinitas posibilidades del "universo casquero") o El Mesón de Doña Filo, donde terminaría de hacerse su hueco en el mundo de la casquería. El programa de Televisión "Top Chef" sería el que le daría la visibilidad que tiene hoy en día.

Editorial: **Montagud Editores**
Año de edición: 2020
Páginas: 288 páginas.
56 creaciones.

77 imágenes
Tapa blanda
ISBN: 978-84-7212-183-6

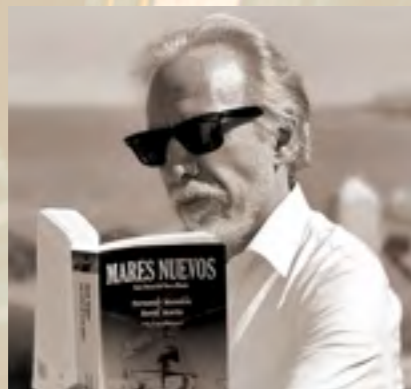




Brad come demasiado

- *Ese es mi bistec, Valance*

Por Fernando Marañón



Hay momentos gastronómicos, de alimentación básica, de menú del día o de restaurante sofisticado, que llegan a la pantalla porque ya estaban en el guión desde el primer momento. Otros que se improvisan para una puesta en escena más realista, cómica o dramática. Algunos que surgen cuando el actor lo justifica como construcción de su personaje.



Capturas de algunas de las tantas escenas en las que Brad Pitt aparece comiendo



Así, el panecillo que abre la película “El cisne” sufre todo tipo de percances hasta llegar a su destino y todos están escritos de antemano. La fabricación del chocolate Wonka que acompaña a los créditos iniciales de “Charlie y la fábrica de chocolate” es una declaración estética de las maravillas que Willie quiere sacar a la luz para solo seis chicos en todo el mundo: aquellos que encuentren una papeleta dorada en las chocolatinas Wonka.

Igual sucede con la mítica escena del sándwich de pollo, interpretada por Jack Nicholson y una camarera en “Mi vida es mi vida” (Five Easy Pieces) o la de Michael Douglas a costa del inflexible horario de los desayunos y las hamburguesas falseadas en la foto publicitaria de “Un día de furia” (Falling Down).

También el agente Cooper de “Twin Peaks” (el de la serie originaria) era un forofo de los donuts que relucían en cada reunión policial porque lo mandaba el guión. Pero se rumorea que la escena en la que le pasan una taza de café humeante, lo prueba, lo escupe y luego dice “está delicioso y está hirviendo”, es un gag que salió sobre la marcha. También se dice que Jack Nicholson le añadió de su cosecha a la escena del sándwich dónde podía meterse la camarera el pollo y el violento barrido final de lo que estaba sobre la mesa.

Luego está el actor que le pone a su interpretación

El agente Cooper de “Twin Peaks” era un forofo de los donuts que relucían en cada reunión policial porque lo mandaba el guión.

un toque alimenticio para dar entidad al personaje. Brando solía decir que cuando estés en escena tienes que hacer algo que nada tenga que ver con el texto. Mirar en una dirección inesperada, tocarte la mejilla, recolocar un objeto de la mesa, encender y apagar una lámpara, acariciar a un gato. Ese suele ser el mejor modo de que tu personaje acapare la atención de toda la escena y el diálogo multiplique su potencia. Pero él rara vez recurría a la comida ante la cámara. Marlon era más de comer entre toma y toma

(sobre todo helados) y así llegó al tonELAJE desproporcionado de sus últimos días.

La necesidad de ser naturales fingiendo y la dificultad que implica hacerlo a la voz de "acción", rodeado de personal técnico que te enfoca, te filma, te sonoriza o espera con una esponjilla cualquier defecto de maquillaje o inoportuna gota de sudor, son cosas que ponen a prueba a cualquier intérprete por muy estrella que sea. No es ningún secreto que hay presentadores de televisión que necesitan sostener un bolígrafo entre las manos para perder la rigidez ante las cámaras. Da la sensación de que a algunos actores les pasa lo mismo y lo resuelven con algo de comer que se incorpora a la película. Podría ser el caso de Brad Pitt, famoso por comer en todas sus películas más de lo que a priori necesitan la historia o su rol, sobre todo si roba casinos.

No es ningún secreto que hay presentadores de televisión que necesitan sostener un bolígrafo entre las manos para perder la rigidez ante las cámaras

Corren distintas teorías, no obstante, como pasa con todo lo relativo a Pitt. Entre las más extravagantes brilla la de que la estrella está siempre a dieta y aprovecha los rodajes para saltársela, ya que su ahora ex mujer no le permitía el picoteo. Lo cierto es que en Canarias fue a un restaurante vegano (tengo testigos), y supongo que Angelina tuvo algo que decir al respecto. Parece una teoría poco sólida, pero no cabe duda que en las que ha rodado tras su divorcio, Brad come menos.

También hay quienes perjuran (la red no tiene límites), que Brad Pitt es un fumador irredento, y en los rodajes le quitan el cigarrillo y le ponen comida en la mano para eliminar su ansiedad, lo que redundaría en una imagen más simpática (la del glotón) y menos comprometida (la del fumador). A lo mejor por eso masca también mucho chicle.

La teoría más feroz habla de limitaciones interpretativas (o sea, el bolígrafo para presentar). Comer es una forma de subrayar la presencia en pantalla (si Pitt no fuese visible, lo que parece una majadería), y conseguir naturalidad en la

La voracidad de Brad Pitt en la gran pantalla ha inspirado el libro 'Fat Brad', que recopila 50 recetas de sus comilonas más memorables, como en esta escena de Ocean's Eleven



actuación. Aunque eso depende de cuantos bocados tengas que darle al sandwich: Toni Curtis repitió tantas veces la escena del yate con Marilyn en la que tenía que morder un muslito de pollo que dejó de comerlos durante años. Con el champán parece que no tuvo problemas.

En cualquier caso, la versión de por qué come Pitt que a mí me parece más sabrosa, es la de que el intérprete tuvo que comer mientras pasaba la prueba de su primera audición, y el jefe del casting le dijo entonces que no daba la talla, que el cine no era lo suyo. Desde entonces, el actor se empeñaría en comer y actuar a la vez, para demostrarle a aquellas bocazas que se equivocaba de plano. Es una bonita historia.

Ahí va, para cerrar, otra relacionada con la alimentación y que parece cierta: En el primer casting de Harrison Ford, éste debía interpretar a un mozo de supermercado. Por lo visto, la cosa no salió bien y un lumbreras de los que siempre abundan, le soltó: "nunca serás un estrella de cine". Harrison estuvo rápido: "Creí que tenía que interpretar a un mozo de supermercado, no a una estrella de cine". Eso sí: Desconozco si lo dijo abriendo una chocolatina del estante más próximo, o mordiendo una manzana en la zona de frutas y verduras. Ese momento nunca entró en plano.



El Cochinito Segoviano S.L.
Hamburguesa de cochinito.

www.cochinitosegoviano.com





TANINO, TANINO

● Era necesario inventar una hamburguesa de Tofu? ¿Eso es sano? Comida para hamsters, prensada con forma redonda, lechuga, tomate, brotes de flores silvestres y una suave salsa de yogur desnatado. La acompañamos con un bol de quinoa... ¡Vamos! ¡Algo así como la fiesta de la espuma si eres vegano! Yo me como eso y se me hace un engrudo en el gañote tan grande que seguro me colapsa las vías respiratorias. Será muy sano... ¡Pero es muy triste!

Hay experimentos que sabes que van a salir mal incluso antes de que se lleven a cabo, desde el mismo momento en el que una mente preclara, o varias, lo anuncia por primera vez. Es curioso comprobar que el germen del futuro fracaso siempre brota sin nadie, con dos dedos de frente, cerca y que sea capaz de evitarlo.

Aquí van algunos ejemplos de inventos que, por desgracia, vieron la luz, y para más desgracia siguen viéndola: La Pizza con Piña, la Hamburguesa anteriormente citada, el Vino Naranja.

Hace unas semanas surgió en el gremio hostelero otra ocurrencia a

Por Roberto Alcaraz
Embajador de marca de
bodegas Dehesa del Carrizal

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.



la altura de los desastres anteriores, intentando impulsar una iniciativa a modo de experimento: La propina obligatoria en bares y restaurantes. Esta astracanada surge con la idea de copiar el sistema implantado, desde hace muchos años, en Estados Unidos. Si allí funciona... ¿Aquí, por qué no? Pues muy fácil, alma de cántaro, porque aquí, en España, no ponemos salchichas de Frankfurt en la paella. Aquí, indultamos a un toro bravo en lugar de un pavo que tiene más miedo que vergüenza. Y para saber cuánto va a durar el invierno tenemos a Jorge Rey, el chaval de la Cabañuela que nos lo clava, en lugar de fiarnos de la predicción de una marmota de Pensilvania que no habla... ¡Ni siquiera es expresiva! Se llama Phill, como Collins, y con la nueva ley de protección animal en la mano seguro que ganaría una demanda contra el pueblo americano por explotación laboral. Por no hablar del agujero donde vive... ¿Eso es una vivienda digna? Sí. Somos diferentes, y es difícil cambiar nuestras costumbres.

Volviendo al tema, propina y obligación son dos conceptos que no pueden ir en la misma frase.

La propina en hostelería es un premio. Buena comida, buen servicio, buen trato, propina bien ganada y merecida. El experimento de la propina obligatoria, espero que no prospere, cometió un error garrafal al elegir una de las ciudades donde se llevó a cabo: Barcelona. Más que nada porque el concepto propina no existe en el diccionario catalán. Ya sé que generalizar es un recurso fácil y que no se puede meter en el mismo saco a todo un colectivo, pero dicho esto, hay que reconocer que los catalanes tenemos fama de tacaños. Lo somos, vaya. He aquí un ejemplo: El otro día fui a casa de un buen amigo catalán que, como yo, vive en Madrid. Me abrió la puerta su mujer y me acompañó hasta el salón. Allí estaba Oriol, con una fina espátula en la mano, rascando y levantando lentamente, con sumo cuidado, el papel pintado de la pared. Qué, Oriol... ¿Estáis de reformas?, le pregunté. Y mi amigo, sin perder la concentración, me contestó: No. De mudanza.

“

RESTINA. s.f. *Descuento que recibe el cliente cuando el servicio o la calidad de la comida no cumple con los requisitos mínimos de calidad*

Ya puestos a inventar chufas, se me ocurre un experimento sobre la marcha, que tal vez sí pudiera triunfar en el mundo de la hostelería. La definición sería más o menos así: “Descuento que recibe el cliente cuando el servicio o la calidad de la comida no cumple con los requisitos mínimos de calidad”. Y el concepto podríamos titularlo: “Restina”. Me vienen a la cabeza un montón de situaciones merecedoras de “Restina”:

Una copa de vino a temperatura inadecuada, o servida de dos botellas diferentes, un chuletón al punto que está frío por dentro, unas gambas al ajillo con poco aceite para hacer barquitos, demasiados tiempos de espera entre plato y plato o cuando pides la cuenta, y aparece un camarero con más lámparas en la camisa que Leroy Merlín en Navidad, o con demasiados tatuajes... Seguro que ya te han venido a la cabeza algunos cercanos.

Dejemos a un lado la “Restina” y volvamos por un momento a Cataluña. Un padre de Castellfullit de La Roca, le pide al hijo que

vaya al vecino a pedirle por favor la Black & Decker para colgar en la pared un poster del Barça. El nen, muy obediente, hace caso al padre. Al poco vuelve a casa con la cara desencajada, medio llorando, indignado.

-Pápa, Pápaaaa. ¿Qué te pasa, nen? Le contesta. ¡El vecino no nos deja la Black & Decker porque dice que se gasta! El padre le dice: ¡La Mare que el va a parir, qué tacaño es el tío! ¿Será posible ser tan ruín? ¡Ni que la broca fuese de oro! El hijo pregunta: ¿Qué hacemos, Pápa? A lo que responde: Pues nada... ¡Habrà que utilizar la nuestra!

España está llena de locales de hostelería donde se disfruta plenamente del inmenso placer de comer y beber. Locales, donde más que una propina, merecen que les pongamos un piso en primera línea de playa. El abrazo del tabernero, el cariño, la conversación entre copas de vino y alguna tapa de cocina recién hecha. Me reconforta el alma. Me alegra el corazón. Son el espejo donde veo las cosas bonitas de mi profesión. No necesito más. Jesús y Manolo de Dantxari, Trifi del Fogón de Trifón, Guillermo de Kasanova, Miguel Ángel y Nico de La Catapa, Rafa de La Madrila, Jesús de Toma Jamón, Abel y Óscar de Alabaster, Fernando de Triana, Polo de Pinkleton & Wine y otros muchos... ¡Qué gente tan estupenda! Y lo mejor que hacen es transmitir todos esos valores al equipo. ¡Enhorabuena a todo! Ellos no merecen propina, como he dicho antes merecen un piso en primera línea de playa. Y hablando de playa... ¡Ya ha comenzado el verano! Atrás queda una temporada que en general ha sido positiva. Los bares están llenos, las mesas ocupadas, las terrazas funcionando. Se vende vino. ¡Qué alegría! Pero ahora toca descansar. Por eso, y para poner fin a estas disquisiciones que tengo la fortuna de compartir con vosotros, me gustaría compensar un poco la balanza a modo de perdón por generalizar con la tacañería catalana y hacer un guiño positivo a mi tierra.

Os propongo disfrutar del verano en Cataluña. La Costa Brava es un paraíso. Te van a recibir con los brazos abiertos... ¡Bon estiu!

LC

LA CATEDRAL DE NAVARRA



VERDURAS CON LINAJE



WWW.LACATEDRALDENAVARRA.COM



La Hoja del
Carrasco

Guijuelo - 1896

EMBUTIDOS IBÉRICOS DE BELLOTA

CURACIÓN EN CHIMENEA
CON LEÑA DE ENCINA

100% NATURAL



www.lahojadelcarrasco.com



SALVAXEMENTE

galego



EL VERMÚ GALLEGO ELABORADO EN PADRÓN
SOBRE SUS PROPIAS LÍAS Y RAÍCES

WWW.VERMUPETRONI.COM