CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

## Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista




A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

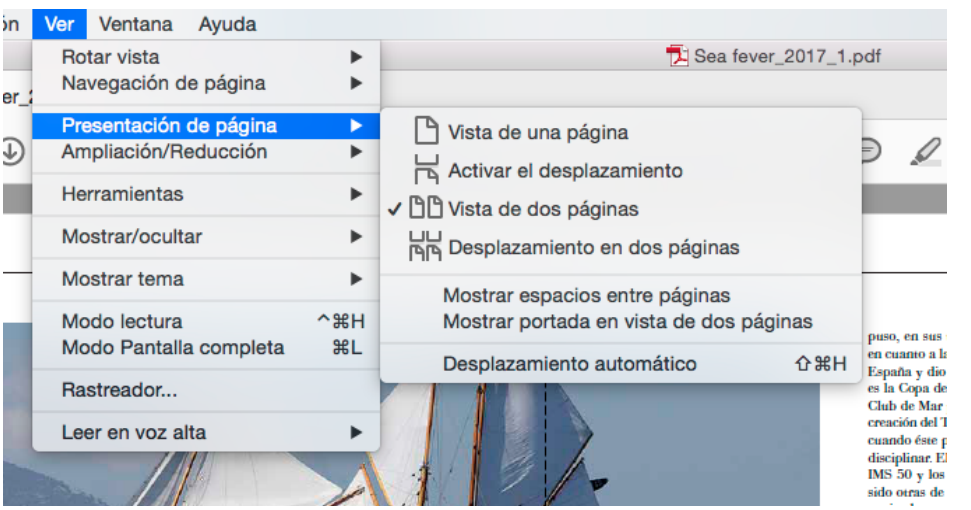
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.




Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

# BOBAL Y MONASTRELL: ARQUEOLOGÍA DE LA VID

Nº 209-ENERO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

# VINOS Y RESTAURANTES

Vermut y aperitivo

Entrevista al chef

## JESÚS SANCHEZ
## EL CENADOR DE AMÓS

Nuevo ✸✸✸ Michelin

## CARNE
A la brasa sabe mejor

## ENOFUSIÓN 2020
La fusión del vino con la gastronomía de vanguardia

## ACEITE, SAL Y CONDIMENTOS
Indispensables en la cocina

# 57a FIRA DE L'OLI

## Qualitat Verge Extra i les Garrigues



## Les Borges Blanques

## 17, 18 i 19 gener'20

més informació
**www.firaoli.cat**

Ajuntament de les Borges Blanques

LES BORGES BLANQUES CAPITAL DE L'OLI

CONSELL COMARCAL DE LES GARRIGUES

Generalitat de Catalunya

Diputació de Lleida
municipis, territori i tu

VINOS Y RESTAURANTES

**Director:** Enrique Curt
**Directora de Publicidad:** Laura Curt
**Redactora Jefe:** Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
**Directora de Arte:** Imma Párrizas
**Colaboradores:**
Xavier Agulló, Marta Barbancho, Joan Capell, Meritxell Falgueras, Isabel Fernández, Enrique García Albelda, José María Gaudamuro, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen

**Departamento Publicidad:**
Sonia García
*soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com*

Mª José Giménez
*mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com*

**E-mail publicidad:**
*publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com*

**Distribución y suscripciones:**
Encarna Rubia.
**Tel.:** 934 121 177
**Suscripción anual:** 40 €
**Precio ejemplar:** 4 €
**Canarias y aeropuertos:** 4,20 €
**Impresión:** Litografía Rosés
**Distribución España:** Sgel
**Depósito Legal:** B-26373/2002
Distribución Portugal: Logista
Se solicitará

Edita: CURT EDICIONES SA

**CURT EDICIONES S.A.**
Consell de Cent, 398, bajos
08009 Barcelona.
**Tel.:** 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
**Presidente Fundador:**
Enrique Curt Gómez
**Editora:** Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.
Revista Mensual

# ¡Estrenamos década!



Ojalá los años 20 que ahora comenzamos sean una década tan buena como los 'felices años 20' del pasado siglo. Nosotros, al menos, lo hacemos con alegría y muchas ganas de seguir trabajando para todos nuestros fieles lectores, que nos siguen mes a mes.

**Enofusión volverá a ser el lugar ideal para conocer las tendencias vinícolas**

¿Y qué tal empezar tomándonos un buen vermut? Dice nuestra colaboradora Meritxell Falgueras, que firma el artículo, que el vermut lo tiene todo "tradición, glamour, precio, experiencia, gastronomía" y asegura que seguirá siendo una de las tendencias de moda este año. Otro de nuestros últimos fichajes, Enrique García Albelda, nos habla de las variedades bobal y monastrell y para cerrar el bloque vinícola, les avanzaremos algunos datos sobre la nueva edición de Enofusión, el encuentro internacional del vino que se celebrará en el contexto de la cumbre gastronómica Reale Seguros Madrid Fusión, los días 13, 14 y 15 de enero en Madrid.

En la parte gastronómica les ofrecemos un reportaje sobre el aceite, la sal y los condimentos, elementos, sin duda, indispensables en la cocina. También encontrarán otro articulo sobre la carne y cómo ha resurgido el uso de las brasas y las parrillas. El por qué de este retorno a los orígenes hay que buscarlo en los chefs, que actualmente defienden el respeto por la materia prima y su sabor original. Finalmente, no pueden perderse el reportaje que estrena la sección 'Las estrellas Michelin 2020': se trata del Restaurante Iván Cerdeño. El chef toledano no es nuevo en esto de las estrellas pero sí es la primera vez que consigue una para el proyecto que lleva su nombre, ubicado en el Cigarral del Ángel. Y, por supuesto, no dejen de leer la entrevista que nos ha concedido el chef protagonista de nuestra portada: Jesús Sánchez, que está al frente del restaurante El Cenador de Amós, el nuevo flamante tres estrellas Michelin.

*Enrique Curt*

# SUMARIO #209




ENERO 2020






## 20 Bobal y Monastrell

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Dos variedades, bobal y monastrell, que han sufrido como nexo común el olvido, y que actualmente gozan de un más que notable resurgimiento y auge.

## 28 It is vermut o'clock!

POR MERITXELL FALGUERAS

**Si antes era una bebida que marcaba los domingos y el comienzo de la primavera, ahora el vermut se ha convertido en el nuevo gin-tonic, perfecto para disfrutar con amigos al salir del trabajo.**


## Vino del mes 6




La Casa de la Seda

**Métodos ancestrales y uvas de cepas centenarias son dos de los factores que definen el vino que Murviedro hace en La Casa de la Seda. Un vino de excepcional carácter y sabor, apto para veganos.**




## 36 Enofusión 2020

Enofusión, el encuentro internacional del vino celebrado en el contexto de la XVIII edición de la cumbre gastronómica Reale Seguros Madrid Fusión, celebra 10 años fusionándose con la alta gastronomía y la cocina de vanguardia. Tendrá lugar los días 13, 14 y 15 de enero en el pabellón 14 de IFEMA-Madrid.






## 40 Carne

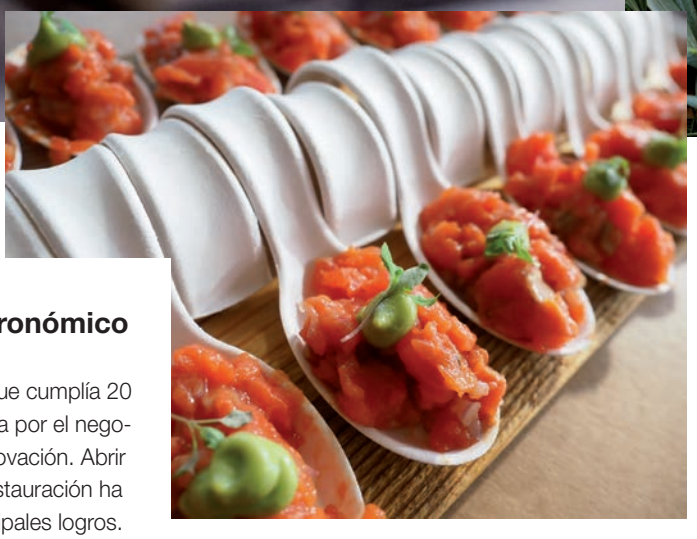
**Cocinar los alimentos –especialmente la carne– a la brasa o a la parrilla es un clásico que ha vuelto con fuerza. El por qué de este retorno a los orígenes hay que buscarlo en los chefs, que actualmente defienden el respeto por la materia prima y su sabor original. Adiós a los artificios, con las brasas 'menos es más'.**



## 46 Aceite, sal y condimentos

El aceite de oliva es, sin duda, uno de los pilares de la dieta mediterránea, especialmente por los innegables beneficios que aporta a nuestra salud. Sin embargo, para que los platos resulten más sabrosos no debe faltar una pizca de sal, de especias o condimentos, que bien seguro se encargarán de realzar al máximo su sabores y aromas.





## 55 Los hermanos Roca cocinan para la Cumbre del Clima

POR MIQUEL SEN

Preparando mi antepenúltimo libro descubrí un estudio de Mari Carmen Soler: *Banquetes de amor y de muerte*. Desde entonces juzgo con mayor precisión las zampadas colectivas de los grandes de este planeta.

## 56 Fórum Gastronómico Barcelona

La pasada edición –que cumplía 20 años– estuvo marcada por el negocio, la calidad y la innovación. Abrir oportunidades a la restauración ha sido uno de sus principales logros.

## 62 Entrevista al chef Jesús Sánchez

Este navarro de nacimiento y cántabro de adopción, ha conseguido tres estrellas Michelin para su restaurante, El Cenador de Amós, que abrió en 1993 junto a su mujer Marián Martínez, al frente de la sala. Hemos hablado con él sobre el camino recorrido hasta llegar a este punto.



## 68 Michelin: Restaurante Iván Cerdeño

**El chef toledano, orgulloso de la cocina de su tierra, hace años que la pone en valor a través de sus platos a los que añade su propio sello. No es nuevo en esto de las estrellas pero sí es la primera vez que consigue una para el proyecto que lleva su nombre, ubicado en el Cigarral del Ángel.**

22-26/01
## FITUR 2020

Los tres primeros días la Feria del Turismo abre sus puertas en IFEMA (Madrid) exclusivamente a los visitantes profesionales interesados en las últimas tendencias del sector, y durante el fin de semana al público en general que quiere conocer de primera mano los destinos ofertados.

**Más información: www.ifema.es/fitur**







17-19/01
## 57ª Feria del Aceite

**Desde 1963 se celebra en Les Borges Blanques (Lleida) la *Feria de les Garrigues* que, como otras muchas, tiene sus orígenes en la festividad de San Antonio Abad y por eso, actualmente, se continúa celebrando el fin de semana más cercano a esta festividad. En 1997 también se inició, junto con la Feria de les Garrigues, la primera edición de la *Feria del aceite de calidad virgen extra.***

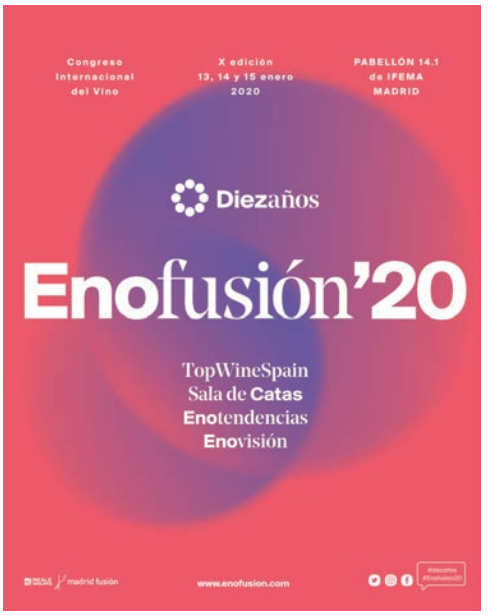
**Más información: www.firaoli.cat**




13-15/01
## Enofusión 2020

**El Congreso Internacional del Vino celebrará su décima edición en el contexto de la XVIII Cumbre Gastronómica Madrid Fusión. Contará con todas las novedades enológicas de nuestro país, así como con su habitual programa de catas, con el foro de debate Enovisión y con la segunda edición de *TopWineSpain,* certamen que reunirá los mejores vinos de España, seleccionados por el crítico enológico Carlos Delgado.**

**Más información: www.enofusion.com**




26-28/01
## Food'In Sud

**En su 4 edición, Food'In Sud –el salón mediterráneo de la restauración y la hotelería– volverá a brillar en el Parc Chanot de Marsella (Francia). Un evento bienal imprescindible para los profesionales del sector.**

**Más información: www.foodinsud.com**




13-15/01
## Reale Seguros Madrid Fusión 2020

La 18 edición de este congreso volverá a convertir Madrid en la capital mundial de la gastronomía durante tres días. Esta edición, que se celebrará en IFEMA (Madrid), tendrá lugar en un nuevo escenario, el pabellón 14. La convocatoria 2020 explora el futuro de la alta cocina.

**Más información: www.madridfusion.net**

# CARMEN GONZÁLEZ



COMO DIRECTORA DE OPERACIONES DEL MÍTICO RESTAURANTE MADRILEÑO ZALACAÍN, HA SIDO LA RESPONSABLE DE EJECUTAR EL PROYECTO DESDE LOS COMIENZOS EN ESTA TERCERA ETAPA, BUSCANDO LOS NIVELES DE EXCEPCIONALIDAD QUE LA PROPIEDAD EXIGE. A FINALES DEL PASADO AÑO SE ALZÓ CON EL PREMIO A LA MEJOR DIRECCIÓN DE SALA 2019.

Un premio que recibió en el I Congreso Internacional de Sala, organizado por la Escuela Internacional de Cocina y la Cámara de Comercio de Valladolid, y que es fruto de una intensa trayectoria.

Nos cuenta que no tuvo claro desde el principio que se dedicaría a esta profesión: "Cierto es que yo jamás tuve vocación de camarera, tampoco pertenezco a una familia de hosteleros. Empecé a estudiar psicología, pero la hostelería se cruzo un día en mi camino y me enamoré de esta profesión. Era dura, pero cuando te felicitaban por el trabajo ese sufrimiento se esfumaba, además, era un mundo entero por descubrir por aprender: protocolo, cocina, sumiller, coctelería, barist … entre mil cosas más. He de confesar que en casa la idea de cambiar mi rumbo en los estudios fue toda una sorpresa, pero me apoyaron desde el principio y me animaron a estudiar fuera. Cuando volví a España pude estudiar sumiller en Madrid y formarme en diferentes materias más como *Sherry wine master,* formador de cava y *coach*". ✻

## Trayectoria

**Carmen González (Valencia, 1979), como directora de operaciones de Zalacaín, se encarga de dirigir a los equipos y de conseguir que la experiencia del cliente en Zalacaín sea inolvidable. Tras estudiar Hostelería y Turismo en el CDT Valencia se formó en las salas de distintos restaurantes de Suiza e Inglaterra especializándose en estrellas Michelin. Volvió a España y ha desarrollado proyectos como Read's Hotel junto al chef Marc Fosh, con una estrella Michelin en Mallorca, o el Restaurante Ramsés en la capital. Más tarde terminó el Máster de Sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid y fue directora y sumiller de restaurantes como Enrich. Además, recibió la mención de honor a Mejor Sumiller de Madrid por la *Guía Metrópoli* en 2010.**

## Apunte personal

**Maridaje ideal:** Me aventuré a degustar nuestro famoso *Steak tartar* con diferentes vinos y he de confesar que me emocionó muchísimo armonizarlo con un vino blanco fermentado en barrica con 6 meses de crianza de D.O.Ca Rioja que se llama La Mateo. Me pareció que ambos crecían tanto independientemente como fusionados. La verdad es que me encanta romper estereotipos, no solo los blancos son de pescado.

**Un destino gastronómico:** México, su cultura gastronómica me apasiona.

**Un restaurante que te ha encantado:** Casa Manolo en Daimús (Valencia), Manuel Alonso es increíble, su respeto al producto, su humildad, su filosofía, su creatividad, su ilusión, en su restaurante ocurren cosas mágicas.

**¿Qué suena en tu *playlist*?:** Depende del momento, dónde esté y de cómo me encuentre, pero siempre escucho música variada, me cansa escuchar siempre al mismo cantante, excepto Queen, ¡Freddie Mercury hasta en la sopa!

# La Casa de la Seda

## Cepas viejas de bobal para un vino aterciopelado

Métodos ancestrales y uvas de cepas centenarias son dos de los factores que definen el vino que Murviedro hace en La Casa de la Seda. Un vino de excepcional carácter y sabor, apto para veganos.




Las viñas de la Finca El Ardal en Requena (Valencia) tenían más de 90 años cuando iban a ser arrancadas por su bajo rendimiento. Son 10 hectáreas plantadas de bobal con profundas raíces que soportan mejor los años de carestía de lluvias, cepas que dan muy baja producción y de excelente calidad, pero no son rentables para el viticultor.

Murviedro pudo adquirir a tiempo y rescatar del arranque el viñedo de esta finca antes de que fuera reestructurado. Cada vez quedan menos viñedos de cepas centenarias, que en su mayoría se conservan solo por motivos sentimentales ya que fueron plantados por los abuelos de las actuales generaciones.

Para conseguir vinos singulares Murviedro vuelve la vista al pasado, se trata de innovar con métodos ancestrales. Con este viñedo quieren "devolver a la tierra lo que nos ha dado en estos años, buscando la tipicidad y la personalidad". Para ello miman las cepas con prácticas de viticultura biodinámica, como los tratamientos

### La Casa de la Seda

Tipo: Vino tinto
D.O..: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Graduación: 14,5% vol.
PVP: 18€

**El vino tiene un precioso color púrpura, propio de la bobal. Domina su aroma varietal a frutas negras, a frutillos silvestres, con recuerdos a plantas aromáticas, violetas y especias como el azafrán. En el paladar es de cuerpo medio, amable, con más frescura y elegancia que la añada anterior, con taninos sedosos, un punto goloso, con presencia de fruta madura (confitura de grosellas), equilibrado con la buena acidez varietal, sensación fresca y mineral.**
**Buen acompañante de carnes rojas, guisos de caza, embutidos y quesos curados.**

que hacen en la tierra con infusiones de manzanilla, cola de caballo y ortigas, para prevenir plagas, enfermedades y favorecer la biodiversidad manteniendo un suelo vivo. Todo ello para conservar la magia de un paisaje que ha sido creado por la relación íntima entre la vid y el ser humano durante generaciones.

Juan José Muñoz, director técnico de la bodega, encuentra el sabor puro de la bobal en el equilibrio que ofrece el clima continental del altiplano valenciano suavizado por el influjo del Mediterráneo, la varietal y la tierra. "Aquí no hace falta hacer selección de las mejores uvas, cada brazo de estas cepas viejas apenas da un racimo, eso sí,



## Casa-Museo-Bodega visitable

**La Casa de la Seda está criado en la Bodega Histórica de Murviedro, un caserón rehabilitado en el barrio medieval de Requena en el que se hacía vino en las cuevas que horadan el subsuelo y donde se tejían las preciadas telas de seda en las plantas superiores. Más de 8.300 personas se han acercado a conocer esta Casa-Museo-Bodega durante el pasado año.**

**En la planta a nivel de calle se dispone en la actualidad de un fudre de roble, una tinaja de barro cocido y un depósito de hormigón de forma ovoide, tres recipientes con diferentes porosidades que afinan el vino y respetan su carácter frutal y el terruño.**

**Para conseguir vinos singulares Murviedro vuelve la vista al pasado, se trata de innovar con métodos ancestrales**



sano y bien madurado, una media de 1,8 kilos de cada planta". De aquí salen las 12.000 botellas de La Casa de la Seda, un estilo de pequeño productor de vino artesanal a la antigua usanza, vinos hechos con las manos. El tinto *La Casa de la Seda* fermenta con levaduras silvestres, por eso los vinos puros ofrecen matices diferentes cada vendimia. Como esta de 2017 que tiene más frescura y elegancia que la añada anterior en la que llovió algo menos.

Una elaboración ancestral y viejas cepas de bobal son los ingredientes de este vino de excepcional carácter y sabor.❋

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 329 003
www.murviedro.es

Congreso Internacional del Vino

X edición
13, 14 y 15 enero
2020

PABELLÓN 14.1
de IFEMA
MADRID

Diezaños

# Enofusión'20

TopWineSpain
Sala de **Catas**
**Eno**tendencias
**Eno**visión

REALE SEGUROS madrid fusión

www.enofusion.com

#diezaños
#Enofusion20




## Sentido y emoción

**Bodegas Luzón ha creado Alma de Luzón para unir las emociones con los sentidos. Desde el tacto aterciopelado en su etiqueta, a la vista por la viveza de su color. Un *coupage* compuesto por 80% monastrell y 20% syrah que da como resultado un vino suculento en boca.**

## Vino solidario

Ha sido elaborado con la colaboración de las bodegas de la Conca de Barberà en apoyo a la bodega Rendé Masdéu de L'Espluga de Francolí (Tarragona) cuyas instalaciones quedaron arrasadas por una riada el pasado octubre. Su *coupage* incluye casi todas las variedades tintas de la comarca. Se han embotellado unas 10.000 botellas a un precio de 10€ con el nombre #alvostrecostat (a vuestro lado).







## *Abierto al futuro*

**La popular marca de Bodegas Riojanas *Puerta Vieja* estrena imagen y renueva su perfil con la nueva añada. Los 90 puntos de la *Guía Peñín* avalan la calidad de *Puerta Vieja Crianza Selección 2017,* un tinto afrutado y fresco, con una presencia muy sutil de la barrica. Final redondo y con un punto goloso.**

## RIOJA DE ALTURA

***Pujanza Norte 2016* tiene su origen en Finca Norte, uno de los viñedos más altos de la D.O.Ca. Rioja. Se trata de un tinto de un intenso color cereza oscura, ligeras notas de frutas del bosque, ciruelas y arándanos envueltos en maderas finas con toques especiados. Ha sido distinguido con 100 Puntos Proensa.**







## Una gran versión de la Ribera del Duero burgalesa

Bodegas La Horra presenta una nueva añada de su vino CORIMBO 2015, que entra en el mercado por la puerta grande, como símbolo de uno de los grandes vinos de la zona que en esta añada muestra su mejor versión. Perfecto para disfrutar ahora y para la larga vida que tiene por delante.

## Tropical y cítrico

**_Protos Verdejo_ ha sido galardonado con la Medalla de Oro en la XI edición de los conocidos Premios Magnum. Este excepcional vino presenta aromas tropicales y cítricos. En boca es un vino seco, con una acidez natural moderada que le da frescura y viveza y con un final ligeramente amargo.**







## NUEVO ALBARIÑO

El albariño *M.C. Arousa 2017* de Bodegas Martín Códax , destaca por su marcado carácter salino, yodado y atlántico. Con aromas que recuerdan a las plantas del litoral gallego, marida perfectamente con mariscos, pescados blancos y ceviches.




## Refrescante txacolí

*Atlantis Hondarrabi Zuri 2018* es un Txacoli de Álava elaborado con la variedad autóctona que le da nombre. Posee un bonito color amarillo pálido con reflejos verdosos y aromas a fruta blanca y exótica con notas florales. En boca es alegre y con una refrescante acidez.







## EXCLUSIVIDAD Y EXCELENCIA

**Esas son las señas de identidad del nuevo vino de Finca Montepedroso de Familia Martínez Bujanda, _Montepedroso Enoteca 2017,_ un verdejo de la D.O. Rueda con el que conmemoran su 10º aniversario. Por su crianza sobre lías, este vino se muestra más mineral y profundo. En boca es denso pero sin perder la frescura. Gran potencial de envejecimiento.**

## Especial y personal

El primer vino de Casar de Vide es un Ribeiro con un medido *coupage* de las más selectas variedades de esta zona ancestral. La treixadura combina a la perfección con el albariño, el godello y la torrontés, para dar forma a este vino especial y personal. Un exhaustivo trabajo de ensamblaje en la bodega ha permitido transferir al vino estilo, carácter y equilibrio.




## CAVA RIOJANO

**Bodegas Faustino presenta un nuevo cava para hostelería que completa la gama *Faustino Art Collection* y que continúa con la apuesta de la bodega por la integración entre vino y personas. Las botellas de esta gama visten un singular diseño del artista colombiano Willy Ramos.**

## Burbujas de felicidad

*Rubor Aurorae* posee un hipnótico color cereza que recuerda al rubor con el que el cielo se tiñe momentos antes de la aurora. Una dulce garnacha que es una auténtica delicia para el paladar. Ha sido elegido *(Best in class)* como el mejor cava rosado del mundo en la última edición de *The Champagne & Sparkling Wine World Championship.*







## Para disfrutar de él a todas horas

*Diferents*, el primer espumoso de la bodega Les Vinyes del Convent, ha sido galardonado con una medalla de plata en *Grenaches du Monde 2019*. Cuenta con una imagen atractiva y fresca y tiene la vocación de llegar al perfil de consumidor más joven pero disfruta, a la vez, de buena estructura y complejidad.




## *Entre los 10 mejores espumosos del mundo*

***Ars Collecta Jaume Codorníu* ha sido reconocido entre los 10 mejores espumosos del mundo en el concurso *Effervescents du Monde*. Se trata de un cava gran reserva de edición limitada con botellas numeradas, cuyo *coupage* nace de la estricta selección de los viñedos más antiguos de la bodega de pinot noir, chardonnay y xarel·lo.**




## ELEGANTE Y VERSÁTIL

*Mistinguett Brut Reserva* es de entrada suave pero a la vez estructurado, con una burbuja fina. En boca encontramos notas a fruta madura, pero con una acidez vivaz y recuerdos de pastelería. Es un cava elegante para tomar con cualquier comida e incluso postres.




## Pack para compartir

El *blended scotch* whisky más premiado de la historia, presenta un exclusivo pack de edición limitada, cuyo contenido incluye una botella de whisky *premium Dewar'S 15*, dos vasos Dewar'S y una baraja de cartas inspirada en los elementos más representativos de la marca.




## Original aguardiente de manzana

**Las empresas gerundenses Mooma y Spirits & Plus se han unido para crear el primer aguardiente de manzana destilado y doblemente envejecido: Spirit de manzana *Mooma*. Inspirado en el Calvados, posee un aroma muy equilibrado gracias a las manzanas dulces con un ligero toque de pasas y frutos secos.**

## *Perfecto para 'culturetas' y viajeros*

***Santísima Trinidad* es perfecto para los que le gusta disfrutar de un buen ron cubano suave. Con aspecto ámbar oscuro y predominante aroma de madera y frutos deshidratados, en boca refleja fuertes notas de madera, almendra y nueces provocando una perfecta mezcla entre dulce y amargo.**




## Inspirando recuerdos inolvidables

El exclusivo whisky de malta *Cardhu 15 años* se presenta como el regalo perfecto gracias a esta edición limitada que ha creado junto a Café Leather. Incluye la emblemática botella de *Cardhu 15 años,* una libreta con funda de piel y dos posavasos, también realizados en piel.




## Aliado de los cócteles

Este histórico destilado de 1849 está elaborado con las mejores pieles de naranjas amargas y dulces, frescas y secas y es el gran aliado a la hora de preparar los mejores cócteles (margaritas, cosmopolitans, sidecars...), ya que tiene el poder de elevar los aromas de los otros ingredientes aportando al cóctel equilibrio, profundidad y frescor.



# JAVIER MUÑOZ-CALERO CALDERÓN

## estrena su proyecto más personal

**Se llama Ovillo y está situado en el madrileño barrio de Chamartín. El chef, estrechamente unido al programa "Cocina Conciencia", rinde homenaje a la cocina clásica internacional elaborada con producto de temporada en toda su carta, diferenciada entre la barra de tapeo y una sala, donde interpreta una cocina exquisita a base de guisos y otras propuestas.**






# HELENA CENTENO

## se coloca al frente de Lacabía Chamberí

En la confluencia de las calles Alonso Cano y Maudes de la capital, ha encontrado cobijo un nuevo establecimiento con tres espacios: Lacabía Chamberí. La ex jefa de cocina de Grupo Goizeko propone aquí una cocina basada en el respeto por el producto y la estacionalidad del mercado a través de recetas clásicas actualizadas como la *Merluza asada a la ondarresa* o el *Bacalao albardado sobre crema de calabaza y naranja.*




# RAFA SOLER

## crea una nueva carta para Audrey's

El valenciano inaugura su quinta temporada a los mandos del estrella Michelin Audrey's de Calpe (Alicante). Sigue con el amor por el producto y el sabor local, pero en esta ocasión con un guiño a su mentor: Joël Robuchon. El menú homenaje se lama *Joël* y consta de 24 platos "para mostrar Valencia en la mesa". También existe la posibilidad de demandar el menú corto, de nombre *Aitana*.

# CHEMA SOLER Y CYNTHIA PARIENTE

## ofrecen gastronomía 'salvaje'



**En La Gastro Salvaje, ubicado en la madrileña calle Ponzano, ambos chefs se han unido para ofrecer una cocina mexicana en formato *street food* con fusión asiática y mediterránea. Encontramos platos tan originales como el *Pulpo a la brasa con patata revolcona de chorizo* y salsa macha o el *Guisito de curry rojo y papada para taquear.***

# ANDREA TUMBARELLO

## crea un menú especial con limoncello

**El chef italiano se inspira en los sabores de Sorrento y la Costa Amalfitana para crear el *Menú Degustación Villa Massa*, que estará disponible en el restaurante Don Giovanni de Madrid hasta el 29 de febrero. El limoncello *Villa Massa* es el gran protagonista porque aparece como ingrediente en cada plato, y es el responsable de abrirlo como aperitivo y de cerrarlo como digestivo.**




# MIGUEL COBO

## abrirá Cobo Estratos



Abrirá sus puertas en pleno centro de Burgos previsiblemente en marzo. Una sola entrada que dará paso a dos restaurantes distintos: *Cobo Evolución* será el espacio gastronómico con capacidad para 18 personas; *Cobo Tradición* será una tasca evolucionada con la que pretende diversificar su propuesta y acercar a todo tipo de público su cocina.




# KOLDO RODERO

## se alía con el pacharán

**Pacharán Zoco y el chef navarro, se unen por primera vez a través de un menú especial compuesto por casi una decena de pasos –como el *Cremoso de foie, pacharán Zoco, membrillo y piñones* o la *Lasaña de bogavante azul con marinera de hinojo y jengibre*– que rendirán tributo a los orígenes de este pacharán, sus valores y sus raíces. Se podrá degustar hasta marzo en Rodero, uno de los tres únicos restaurantes navarros con estrella Michelin.**

# ISAAC FERNÁNDEZ

## da una vuelta a la carta de Sandó



El inquieto chef aprovecha lo mejor del mercado para darle una vuelta a la carta del céntrico restaurante madrileño Sandó. Entre los nuevos plantos encontramos unas sugerentes *Manitas rellenas, con cigalas y jugo de ibéricos,* el *Lomo de ternera D.O. de Madrid con papa arrugá morada y mojo de salvia,* o el *Bizcocho ruso con crema de castañas y helado de ron.*



## VICENTE CABAL
### Abre un nuevo restaurante en Oviedo

Se llama Cocina Cabal y pretende despertar todos los sentidos y conectarlos con las emociones. Los sabores de cada temporada serán los verdaderos protagonistas. Destacan los *Canelones de boletus con bechamel trufada* y el *Bombón de manitas, mollejas de ternera rustidas con alcaparras y pulpitos.* Atención a los postres caseros y a la original cerveza sin pasteurizar y sin $CO_2$.

## CARLOTTA DELICATO
### manejará las brasas del nuevo FIRE



**El hotel W Barcelona abrirá las puertas del nuevo restaurante FIRE a finales de este mes de enero. Carlotta Delicato, la Chef Ejecutiva de FIRE, define así la propuesta: "Hemos creado un menú que gira entorno al fuego y las brasas, donde un cañón de ternera a la brasa se transforma en una delicada exquisitez y un sofisticado plato de verduras, como la coliflor fermentada, se eleva a una nueva categoría de sabor".**

## NOBU MATSUHISA
### viajará en crucero

**Los clientes que viajen a bordo del *Crystal Endeavor* en la expedición *Indonesia inmersiva y la Gran Barrera de Coral,* que partirá el 15 de octubre, disfrutarán de la cocina de este chef de fama mundial, que se unirá al viaje de 16 días para liderar eventos especiales y experiencias gastronómicas a bordo.**





## PABLO ORTEGA
### renueva Ceviche 103

El restaurante de cocina peruana pionero en Barcelona luce ahora una decoración más confortable y una nueva carta que Ortega ha modificado manteniendo su esencia, con platos llenos de texturas, sabores y matices. Por supuesto, hay que probar los ceviches. También son muy apreciadas las causas y tiraditos y los platos de arroz, como el *arroz con Chancho,* un "homenaje a mi madre", en palabras del chef.



## Recuerdos de Italia

**La familia Marinelli nos propone viajar por Italia con el paladar utilizando productos frescos y reconocidas técnicas culinarias de la 'nonna'. Extensa bodega de vinos y la mejor coctelería. Lázaro Rosa-Violán firma el diseño interior, inspirado en la Costa Amalfitana y el espíritu de *La Dolce Vita.***

VELISSIMA
Passeig de Joan de Borbó, 103
08039 Barcelona · Tel.: 936 268 426
www.velissima.com



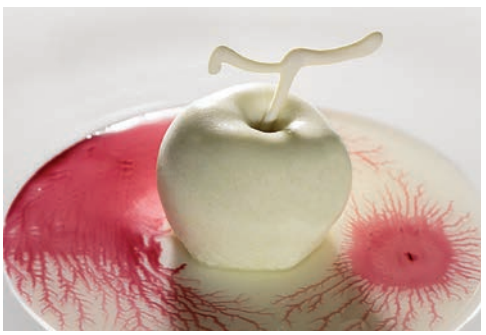
## TRADICIÓN RENOVADA

L'Hostal de la Plaça, ubicado en una antigua masía catalana en la localidad barcelonesa de Cabrils, ofrece una cocina de esencia mediterránea. Actualmente está al frente la cuarta generación de la misma familia. Entres sus especialidades se encuentra la *Paella marinera.* Además, participa hasta el próximo 1 de marzo en la 7ª edición de la *Ruta Gastronómica de Cabrils*.

HOSTAL/RESTAURANT DE LA PLAÇA
Plaça de l'Església, 32
08348 Cabrils (Barcelona)
Tel.: 937 531 902
www.hostaldecabrils.com/restaurante

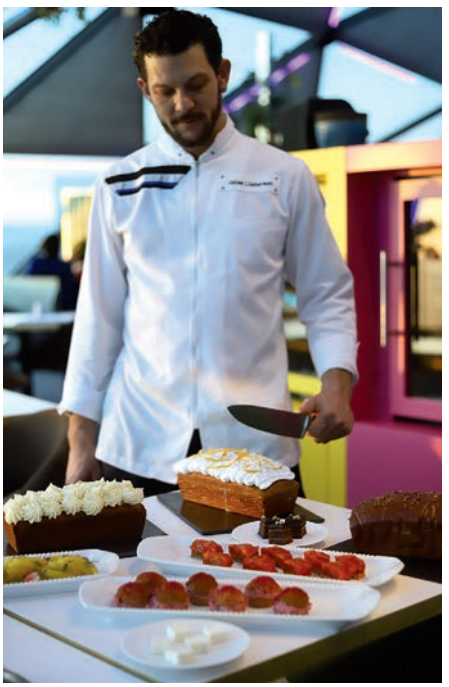
## *Menú inspirado en cuentos tradicionales*

Bajo el título de 'Once upon a time' Carme Ruscalleda y Raül Balam han creado en el biestrellado Moments de Barcelona un menú degustación en el que se apuesta por la imaginación y la inocencia a través de trece cuentos como hilo conductor.



MOMENTS
Hotel Mandarin Oriental, Barcelona · Passeig de Gràcia, 38 – 40
08007 Barcelona · Tel.: 931 518 781
www.mandarinoriental.es/barcelona

## Brunch en las alturas



**Jon Giraldo y Jaime Lieberman abren ahora la cúpula de cristal del hotel Hesperia Tower los fines de semana en horario diurno para que barceloneses y visitantes puedan disfrutar del *Ovnew Orbit Brunch*. Una reinterpretación de un buffet continental con platos bajo demanda como ceviches personalizados, rosbif o arepas, junto con una amplia oferta líquida. Con vistas al mar desde la planta 29, música en directo y otras sorpresas.**

OVNEW
Hotel Hesperia Tower
Gran Via, 144
08907 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
Tel.: 937 070 760
www.theovnew.com



## La mejor cocina fusión del barrio de Salamanca

**A partir tanto de una exhaustiva selección y mezcla de condimentos e ingredientes representativos de las gastronomías china y japonesa como de la utilización de diversos modos de preparación y presentación, en Kanbun Metrópoli se consigue cruzar las fronteras culturales para construir platos 100% originales.**

KANBUN METRÓPOLI
Hermosilla, 39
28001 Madrid
Tel.: 910 283 288
www.restaurantekanbun.com



## Cocina canaria divertida

Jorge Palomares y José Serrano son los líderes de este proyecto junto al chef Óscar Padrón. Cocina *fun food* en la que producto canario de proximidad, tanto de mar como de interior, es el gran protagonista. Platos pensados para disfrutar y para compartir en un local que mira relajadamente al Atlántico.

ANDANA BEACH CLUB, RESTAURANT & LOUNGE BAR
Avda Alfonso Carrillo, s/n
38400 Puerto de la Cruz (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 626 393 571

## *Auténtica taberna asiática en Bilbao*

Kimtxu es una acogedora taberna asiática ubicada en el centro de Bilbao. Las recetas, elaboradas con productos de aquí y técnicas de allí, han sido creadas por el chef Iván Abril. Deliciosos el *Carabinero en sashimi tibio, salsa ponzu y jugo de su cabeza;* el *Dumpling de sukalki, caldo de jamón y salsa de ostras* y el *Rulo de cordero, curry Massaman, setas shitakes y escarola.*



TABERNA ASIÁTICA KIMTXU
Henao, 17
48009 Bilbao (Bizkaia)
Tel.: 946 527 892
www.kimtxu.com

## ALTA GASTRONOMÍA EN PLENA NATURALEZA



**Ubicado en un paisaje natural de la provincia de Girona, Casa Anamaria, Hotel & Villas, emprende una nueva etapa de la mano del nuevo director, Jean-Louis Dulau, y del chef Víctor Trochi. La visita al restaurante puede completarse con masajes en el spa y excursiones a medida por las cercanías.**

CASA ANAMARIA, HOTEL & VILLAS
Veïnat de la Serra, s/n · 17833 Ollers (Girona) · Tel.: 872 591 721 · www.hotelcasaanamaria.com

# EN TREN A LES GRANDS BUFFETS




La colaboración entre Renfe y SNCF –ambos operadores ferroviarios líderes en alta velocidad– ha permitido acortar los tiempos de viaje entre España y Francia significativamente, con conexiones directas entre Barcelona y París (5 h y 19 min), Madrid y Marsella (7 h y 44 min), Barcelona y Lyon (4 h y 55 min) y Barcelona y Tulouse (3 h y 14 min). Esta mejora acerca a nuestro país propuestas gastronómicas como la de Les Grands Buffets, situado en Narbona y considerado como uno de los bufés más reconocidos del mundo, que ofrece todo el repertorio culinario francés. Les Grands Buffets cuenta con una selecta variedad de mariscos –imprescindibles las ostras y bogavantes–, una carta de quesos única (más de 110 referencias), 9 variedades de foie artesano, más de 100 variedades de repostería tradicional para los más golosos y una selección de más de 70 vinos de la región. Un menú a voluntad con un precio fijo de 37,90€ (bebidas no incluidas).



LES GRANDS BUFFETS
Espace de Liberté,
Rond Point de la Liberté
11100 Narbona (Francia)
Tel.: +33 4 68 42 20 01
www.lesgrandsbuffets.com

## Menús para grupos y celebraciones




El restaurante tinerfeño Pez Gordo presenta su nueva propuesta de menús para grupos y celebraciones, asesorados por el chef Ismael Alonso, que incluye platos para compartir e individuales.
Pez Gordo, además de unir lo mejor de la gastronomía canaria con toques de Asia y Latinoamérica, cuenta con una coctelería, un *dance club* y zonas reservadas.

PEZ GORDO
Calle Iriarte, 1 · 38400 Puerto de la Cruz (Santa Cruz de Tenerife) · Tel.: 626 551 909

## Arrocería con vistas

**El empresario y cocinero Enrique Valentí ha inaugurado Baroz, situado en la planta 23 del Edificio Colón, desde donde puede disfrutarse de unas extraordinarias vistas de la Ciudad Condal. Su nombre, Baroz, surge de la unión de las palabras "bar" y "arroz", y su propuesta, a base de tapas clásicas y arroces de temporada, es un homenaje a los chiringuitos arroceros de la Barceloneta preolímpica.**

BAROZ
Avda. Drassanes, 6-9.
Edificio Colón, piso 23
08001 Barcelona.
Tel.: 936 313 590
www.baroz.es



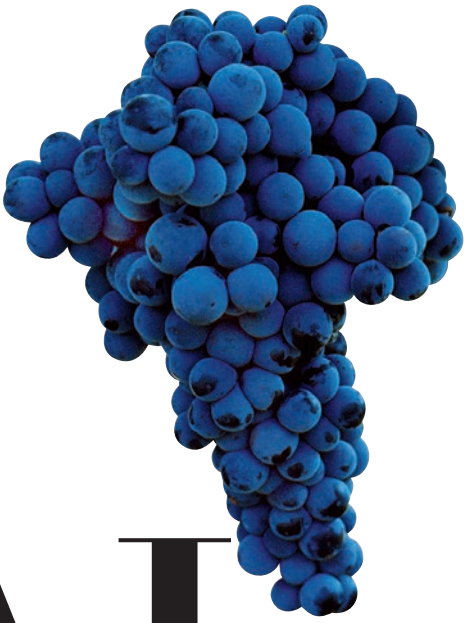


Monastrell – D.O.P. jumilla



## Arqueología de la vid

Dos variedades, bobal y monastrell, que han sufrido como nexo común el olvido, y que actualmente gozan de un más que notable resurgimiento y auge.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

# BOBAL Y MONA

Aunque son los grandes tesoros de la Comunidad Valenciana, su expansión también ha bendecido a muchas otras zonas del panorama vinícola, incluso también en algunos casos fuera de nuestro país.

**Bobal**

Es casi una desconocida, hasta hace unos 15 años no fue tomando forma su rescate del olvido, y actualmente es la segunda variedad tinta en nuestro país, trono ocupado por la tempranillo. También conocida como requeno, bobos, moravio, carignen d'Espagne y un largo etc, el nombre de "bobal" probablemente proviene del latín "bovale", de buey (por el tamaño de sus granos). Tiene sus orígenes en la D.O. Utiel-Requena, donde su extensión ocupa casi un 75 % de la totalidad del viñedo. También tiene especial relevancia en Castilla la Mancha, con 30 mil ha destinadas a su cultivo; y está presente en zonas como Ribera del Júcar, Manchuela, Albacete, Madrid, Andalucía, Murcia y Cataluña, siendo en estas últimas de mínima presencia.

## ¿Cómo es la uva bobal?

**Es una cepa de madera gruesa; su fruto, de gran fertilidad, es de racimo grande, llegando a pesar en ocasiones en viñas jóvenes hasta los 4 kg. dotada de hombros marcados, hollejo duro y zumo ácido; es muy resistente al estrés hídrico, poco sensible a los ácaros y al mildiu, pero, por el contrario muy sensible al oídio y la botritis.**

Kanbun Metropoli



STRELL

**La monastrell es la variedad utilizada para la elaboración del vino rancio Fondillón**

**La bobal es la segunda variedad tinta en nuestro país**



Totem Wines



Placer Bobal

## ¿Cómo son los vinos de bobal?

**Produce vinos de buena acidez (media), amable aspereza y gran contenido de taninos, siendo al mismo tiempo una de las variedades con mayor contenido en resveratrol (la sustancia cardiosaludable y anticancerígena atribuida al vino, siendo ideal para todo tipo de elaboraciones: (tintos jóvenes y de crianza, rosados, e incluso espumosos). Algunas de las elaboraciones más emblemáticas de gran proyección serían: Bobos Finca Casa La Borracha (Bodegas Hispano Suizas, Utiel-Requena), Quincha Corral (de Toni Sarrión, pionero y uno de sus principales valedores), Bo Bobal Único (Vicente Gandía, Utiel-Requena) Pago de Tharsys espumoso (Tharsys, D.O. Cava), Mikaela (Mikaela Rubio y Aurelio García, Ribera del Júcar) y Finca Sandoval Signo Bobal (Víctor de la Serna, Manchuela).**

## El fondillón

**No hay que olvidar que la variedad monastrell es la utilizada para la elaboración del vino rancio Fondillón, (fondillón o fondo de barril en valenciano) el gran tesoro alicantino, el vino de reyes, del que alababan sus proezas desde el rey de Francia Luis XIV, Alejandro Dumas, Emilio Salgari, Daniel Defoe o el propio William Shakespeare; vino viajero y feliz acompañante del marinero (puesto que acompañó en sus viajes a Magallanes y Juan Sebastián Elcano; vino al que incluso durante la ocupación árabe se le concedió tolerancia, mediante bulas por los Califatos debido a su valor histórico.**





Fondillón

**Monastrell**

También conocida como Mataró, Mourvèdre, Vermeta, etc, es una variedad de gran expansión mundial, en Francia es muy apreciada en zonas eminentemente vinícolas como Ródano o la Provenza, al tiempo que en zonas cálidas como California, Australia, o Portugal son algunos de los ejemplos de expansión de esta uva de procedencia española, seguramente introducida por los fenicios en torno al 500 a.c. ya que el nombre Murviedro, Morvedre en valenciano, es la actual Sagunto.

Actualmente en España es la cuarta variedad de uva tinta de mayor cultivo; las zonas españolas de Alicante, Murcia (Yecla, Jumilla y Bullas) son las regiones emblemáticas de mayor producción, siendo algunas prominentes bodegas las que ensalzan sus valores: Triga (Alicante) Finca El Veneno (Pepe Mendoza Casa Agrícola, Alicante) Pie Franco (Casa Castillo, Jumilla) y Casa Cisca (Castaño, Yecla). ❋

## ¿Cómo es la uva monastrell?

**Ampelográficamente tiene tendencia a brotar y madurar muy tarde, de enorme carga de azúcares, y con gran capacidad de recuperación tras heladas de finales de primavera, susceptible al mildiu dada la compactación de sus granos.**

# D.O.P. Jumilla

## Donde nace la monastrell



Esta uva autóctona es la base del 70% de los vinos de esta denominación de origen albaceteña y murciana, donde se elaboran cinco clases: tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor.

La D.O.P. Jumilla es una de las denominaciones más antiguas en producción y elaboración de España. Se puede demostrar que en esta zona se elabora vino desde hace más de 3.000 años. Hablamos de pioneros en elaboración de vino; cuando llegaron los romanos en la zona ya se bebía vino. Está comprobado. Los famosos pendientes de oro con racimos encontrados en Jumilla, son íberos (preromanos). Estos pendientes que pueden verse en el impresionante Museo Arqueológico de Jumilla, son ahora el emblema de su Certamen de Calidad, pionero en España. En Jumilla existe prueba empírica y arqueológica de que hay restos de *vitis vinífera* del calcolítico (3.000 años antes de Cristo).
La zona de producción la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Una zona que se caracteriza por valles de gran extensión surcados por sierras de hasta 1.380 m. Un total de 17.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos, en altitudes que varían entre los 320 y 900 metros.
En esta zona se mantienen cepas de pie franco precisamente porque las montañas y el clima seco, contribuyeron a detener el avance de la filoxera. Y es que las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol, propician la escasa incidencia de plagas y enfermedades, lo que permite un alto porcentaje de cultivo ecológico.
Entre los objetivos de esta D.O.P. se encuentran, en palabras del presidente del Consejo Regulador, Silvano García: "Apostar por una mayor presencia de nuestros vinos dentro de nuestras fronteras, y consolidar el mercado internacional. Acercarnos a nuestros clientes potenciales y al público más joven que se inicia en el conocimiento y disfrute del vino, y poner en valor la conjunción entre el vino y el enoturismo como factor clave para la protección de nuestro territorio".




### Éxito del Salón de Vinos D.O.P. Jumilla en Madrid

Desde La D.O.P. Jumilla no dejan de realizar acciones para dar a conocer sus vinos fuera de su territorio, como por ejemplo el Salón de Vinos D.O.P. Jumilla, que tuvo lugar el pasado mes de diciembre en la capital. Un Salón en el que se constató una mayor afluencia por parte de público profesional y entendido.

### La reina y sus cortesanas

**Hablar de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, es hablar de la variedad monastrell, siendo ésta la variedad de uva que mejor se ha adaptado a lo largo de los tiempos a las condiciones climáticas y de suelo de esta denominación y que imprime el caráctera sus vinos; esta variedad representa más del 70 % de los viñedos de la denominación. Otras variedades autorizadas son las tintas: syrah, tempranillo, garnacha tintorera, garnacha, cabernet sauvignon, merlot y petit verdot; y las blancas: verdejo, airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, y moscatel de grano menudo.**



habitualmente todos los años en la ciudad de Madrid por esas fechas.

Además, con motivo del 25 aniversario de su Certamen de Calidad de vinos, se añadieron otras actividades a este salón ya consolidado, que dieron forma a la Semana de la D.O.P. Jumilla en Madrid; empezando con una cata homenaje al 25 aniversario del Certamen de Calidad vinos D.O.P. Jumilla en el Ministerio de Agricultura, organismo del que depende esta D.O.P. por su carácter supra-autonómico (pertenece, por razones históricas a dos comunidades autónomas distintas, Murcia y Castilla-La Mancha, particularidad que solamente comparte con otras dos DOs en España).




Como previa al salón de bodegas, tuvo lugar por primera vez un episodio de "el Perfume del Vino" Monográfico de la D.O.P. Jumilla. Los organizadores de este singular maridaje entre vino y arte quisieron poner en valor el vino como arte en la Galería de Jorge Alcolea, en pleno barrio de Salamanca. Un evento privado de carácter exclusivo en el que se registró lleno total y presencia de importantes personalidades del mundo del vino como el presidente de la Real Academia de Gastronomía española, D. Rafael Ansón y críticos de ABC y Guía Peñin.

La semana de la D.O.P. Jumilla en Madrid puso su broche de oro con una fiesta flamenca en Casa Patas. Una novedosa acción que combinó degustación de vinos, tapas y baile, para unos invitados exclusivos, con el objetivo de consolidar la presencia de la D.O.P. Jumilla en Madrid.❋

Durante el desarrollo del salón, la sumiller María Quílez, formada con una beca de la D.O.P. Jumilla en el Basque Culinay Center recorrió con los invitados las bodegas presentes, resaltando las principales cualidades y diferencias de cada uno de los vinos presentados. Las bodegas participantes fueron: Bodegas Bleda, Bodegas Olivares, Bodegas Hijos de Juan Gil, Bodegas Luzón, Bodegas BSI, Esencia Wines Cellars, Bodegas Ontalba, Bodegas Carcelén, Bodegas Sierra Norte, Bodega Carchelo, Bodegas San Dionisio, Bodegas Alceño, Bodegas Madrid Romero, Bodegas Fernández, Bodegas 1890, Bodegas Viña Elena, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, Bodegas Delampa y Bodegas Silvano García.

Las 19 bodegas participantes en la presentación mostraron su satisfacción por la repercusión, la presencia de gente y el buen desarrollo del evento que se desarrolla

## El presidente del CRDO Jumilla define así los vinos de monastrell...

En palabras del presidente del Consejo Regulador, Silvano García: “La monastrell imprime un carácter muy singular a los vinos, que se adaptan muy bien al consumidor actual, conjugando la tradición de una variedad autóctona muy antigua, con las nuevas elaboraciones”.



## ¿Cómo son los vinos?

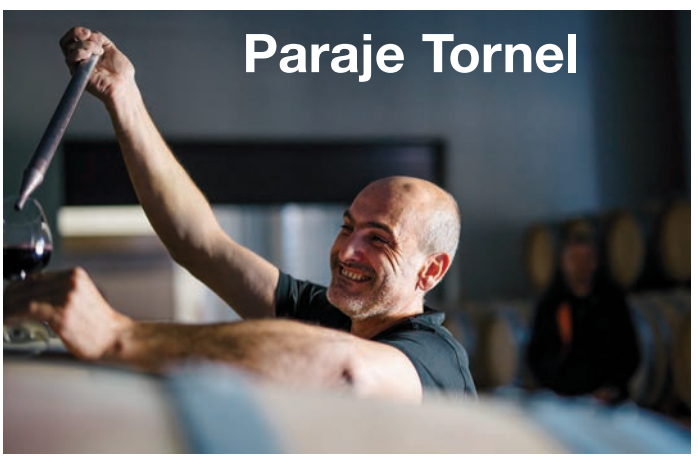
- **Destacan los vinos tintos, dominados por la presencia de la monastrell, de fuerte color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes violáceos y muy expresivos y afrutado en nariz (frutos negros maduros, ciruela, ...), con taninos vivos en boca y con gran estructura.**
- **Los vinos tintos elaborados en contacto con madera, poseen un gran potencial de guarda, y destacan por su fruta madura, en compota, recuerdos a pasas e higos secos y a hierbas mediterráneas como tomillo y romero.**
- **Los vinos tintos dulces de monastrell, tanto naturales como de licor, son vinos brillantes y densos, de gran intensidad de color, con olores a frutos maduros (pasas, higos.....) con buenas sensaciones táctiles y muy persistentes en boca, son vinos tradicionales de la zona y de innegable calidad.**
- **En cuanto a los vinos blancos, cabe destacar su buena acidez por el salto térmico significativo entre el día y la noche, que puede superar los 20 grados de diferencia térmica en algunas épocas.**
- **Los vinos rosados, la mayoría obtenidos a partir de la variedad monastrell, mediante cortas maceraciones entre pulpa y hollejos, exhiben tonalidades rosas, frambuesas y cerezas, con matices morados, de aromas frutosos y elegantes, sabrosos y frescos en boca.**

# Pasión de Monastrell, Equilibrio 9 y Equilibrio 4




BODEGAS SIERRA NORTE
Calle del Transporte, 2 · 46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 323 099 · www.bodegasierranorte.com

Bodega Sierra Norte tiene un aspecto diferenciador, y es su apuesta por las variedades autóctonas del Mediterráneo. Empezó trabajando con las uvas que tenía a su alrededor, en su Camporrobles natal: bobal y moscatel, con las que elabora notables vinos monovarietales. Y una vez había conseguido hacer los vinos que quería con estas uvas, miró un poquito más hacia el sur, hacia la zona de Alicante y Jumilla, que es donde se cultiva la mejor monastrell. Y hasta allí se fue a buscarla, y la encontró. En una zona de viñedos denominada El Pinós, entre Alicante y Murcia, encontró viñedo viejo de monastrell y una bodega de elaboración. Y allí es donde cultivan su monastrell y donde elaboran unos vinos que están admirando a hosteleros y consumidores.
Entre los vinos que Bodega Sierra Norte elabora con monastrell destacan *Pasión de Monastrell* (DOP Alicante), *Equilibrio 9* (DOP Jumilla) y *Equilibrio 4* (DOP Jumilla), que han conseguido altas puntuaciones y premios.
**Pasión de Monastrell** posee una potente entrada en boca con una suave astringencia, buen recorrido y fresca acidez, fruta roja sabrosa, muy especiado, balsámico, con sensación licorosa que baña los tostados. Perfecto para acompañar comidas con peso como carnes rojas, caza y pato, así como quesos fuertes, pates y pastas con salsa.
**Equilibrio 9** tiene buen recorrido y fresca acidez, fruta roja sabrosa, muy especiado, balsámico, sensación licorosa que baña los tostados, con volumen, franco y persistente, de final largo. Ideal para acompañar asados y guisos, carnes rojas, caza menor, quesos y fiambres.
**Equilibrio 4** en boca es sabroso, fresco, ligeramente balsámico, con buen cuerpo y taninos maduros bien marcados. Final especiado de buena persistencia. Marida con embutidos, asados, estofados, carnes rojas a la parrilla y carnes blancas.❋



# Paraje Tornel

La bodega valenciana Dominio de la Vega fue de las primeras en apostar por la uva autóctona, por la bobal y, desde luego, la jugada les ha sido muy fructífera si juzgamos el posicionamiento que están adquiriendo los vinos de bobal tanto a nivel nacional como fuera de nuestras fronteras. También es interesante ver cómo la bodega valenciana ha conseguido situarse como una de las más prestigiosas de España en la elaboración de vinos de bobal de alta calidad.
Por eso, Dominio de la Vega cuenta con tres bobales y los tres han sido premiados a nivel internacional: *Bobal en Calma, Paraje Tornel* y *Finca la Beata.* Cada uno de ellos cuenta historias diferentes y presentan personalidades muy distintas pero, en esta ocasión, nos vamos a centrar en *Paraje Tornel,* que recibió una medalla de plata en los *Decanter 2018.* ❋




## NOTA DE CATA

**D.O:** Utiel - Requena
**Variedad: BOBAL**
**Características:** En nariz es muy profundo, con mucha fruta y especiado. Nos traslada rápidamente a un vino de maduración óptima pero con la particularidad de encontrar fruta fresca, muy jugosa, algo que no suele ser habitual para una zona como es Utiel-Requena. En boca destaca una acidez refrescante, muy viva y que hace salivar. Es aterciopelado, de carga tánica débil y no es un vino agresivo por lo que dulcifica el trago. Puede que por ello sea capaz de maridar a la perfección con una carne, con un guiso e, incluso, con el postre que más nos guste.

DOMINIO DE LA VEGA
Carretera Madrid-Valencia, Km. 270
46390 San Antonio de Requena (Valencia)
Tel.: 962 320 570
www.dominiodelavega.com

# Pasión de Bobal tinto y Pasión de Bobal rosado




De Bodega Sierra Norte dicen que democratizó el vino de bobal porque hasta que nació *Pasión de Bobal,* los monovarietales elaborados con esta uva eran muy complejos (para un público muy concreto) y también de precio elevado. La bodega quiso crear un bobal que gustase a un amplio rango de personas y que su precio no asustase al consumidor. Y así fue como *Pasión de Bobal* llegó al mercado. Se trata de uno de los vinos de la bodega más celebrados por consumidores, por críticos y por certámenes nacionales e internacionales.

Tras el éxito del tinto, llegó *Pasión de Bobal rosado*, porque la bobal es una uva excelente para hacer vinos rosados. Su innovación consistió en su modo de elaboración y en su color. Los rosados elaborados con uva bobal eran, hasta ese momento, de un color rosado muy encendido. Sin embargo, *Pasión de Bobal rosado* se concibió con un color al gusto más europeo, de un rosa más pálido. Fue rompedor, y causó extrañeza. Pero tras él, otras bodegas siguieron esta estela.

La uva bobal es una de las principales para Sierra Norte, ya que la bodega está en el corazón del territorio bobal, en Camporrobles (Valencia). Allí tienen un verdadero tesoro, viñedos viejos de bobal, cultivados en ecológico, que han sido cuidados por tres generaciones distintas y que superan los 60 años. La altitud a la que se encuentran hace el resto. Todo ello, obviamente, se traslada al vino.

Además de estos monovarietales, la bobal está presente en otros vinos, en comunión con otras uvas: *Mariluna tinto* (bobal + tempranillo), Fuenteseca (bobal + cabernet sauvignon), y *Bercial Ladera Los Cantos* (bobal + cabernet sauvignon).❋

BODEGAS SIERRA NORTE
Calle del Transporte, 2 · 46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 323 099 · www.bodegasierranorte.com




# Pago Chozas Carrascal

Si en algo es reconocida la tierra de Utiel-Requena y la Denominación de Origen de Pago Chozas Carrascal es de ser uno de los puntos de origen más representativos de la uva bobal.

La familia López Peidro, propietaria de la bodega familiar Chozas Carrascal, reconoce el gran mérito de esta gran dama mediterránea,



con la que llevan trabajando y aprendiendo desde sus inicios. Julián y María José López Peidró, segunda generación familiar de la bodega, ven en ella un auténtico diamante en bruto. En los últimos años esta familia ha avanzado mucho en descifrar su identidad. Reconocen que el cuidado en viña es para esta uva local especialmente importante.

Solo cuidando sus rendimientos y atendiendo a sus necesidades a través de una viticultura respetuosa se consigue su mejor expresión. En este sentido, los suelos arcilloso-calcáreos de Chozas Carrascal y la altitud de su viñedo, que va de los 750 hasta los 840 metros, contribuyen a generar valor en sus viñas de bobal más viejas, algunas plantadas en torno a 1928.

Para Julián, responsable en la bodega de la viticultura y enología se trata de una uva misteriosa, capaz de grandes cosas si se sabe interpretarla. "Nosotros, tenemos una fuerte vocación de vinos de ensamblaje, como en muchas otras zonas mediterráneas del mundo. La bobal ocupa un lugar predominante en nuestras mezclas y gracias a ella conseguimos un brillo especial en nuestros vinos". Un buen ejemplo de ello es




su vino *Las Ocho*, una mezcla de parcelas y variedades con especial dominancia del bobal. "Se trata de nuestro vino más icónico, con el que representamos el poder del pago, y lógicamente la bobal tiene una especial relevancia", reconoce Julián. "Todavía sentimos que somos capaces de ir más lejos con ella, y esperamos poder rendirle el tributo que se merece bien pronto". ❋

BODEGA CHOZAS CARRASCAL
Vereda de San Antonio, s/n ·
46390 San Antonio – Requena (Valencia)
Tel.: 963 410 395 · www.chozascarrascal.com

**El perfecto afterwork**

Si antes era una bebida que marcaba los domingos y el comienzo de la primavera, ahora se ha convertido en el nuevo gin-tonic, perfecto para disfrutar con amigos al salir del trabajo.

Barra y Mantel (Madrid)



# *It is* VERMUT *o'clock!*



POR MERITXELL FALGUERAS

El vermut lo tiene todo: tradición, glamour, precio, experiencia, gastronomía… Ya no solo se basa en una rodajita de limón, dos hielos y una aceituna, en un vaso de tubo junto ese gran dilema "con o sin sifón"... Las burbujas muestran aún más su complejidad aromática y aportan frescor. En los setenta era lo más. Y seguirá siendo una de las tendencias más IN de este 2020.

**Aperitivo & vermut**

A *grosso modo* podríamos decir que existen el blanco y el rojo (o negro) pero también se distingue entre el embotellado y el de granel, el industrial y el de elaboración artesanal. Y todos tienen en común su base de vino más alcohol y su fermentación con determinadas plantas y bebidas.

El vermut sigue en boca de todos aunque podríamos decir que podría ser muy similar a como se elaboraban los



Martini

## CURIOSIDADES

**Los griegos ya maceraban flores de ajenjo en vino como remedio para las inapetencias**

**Una vez abierto mejor dejarlo en la nevera bien tapado**

**Busca el equilibrio entre dulce, amargo y ácido con un largo post-gusto**

**No mejora con los años en botella, es más, con los años pierda fuerza aromática**

# PARA SABER MÁS...

## Guía del Vermut

Esther Bachs
GeoPlaneta

**Con la ayuda de esta guía, el lector conocerá una selección de lo mejores vermuts que se elaboran en nuestro país (con descripciones detalladas y notas de cata), recetas gastronómicas con chefs de vanguardia, recetas de cócteles y un listado de las vermuterías más representativas que elaboran o se interesan por los vermuts artesanos con un sello de identidad.**
**Con prólogo de Carme Ruscalleda.**

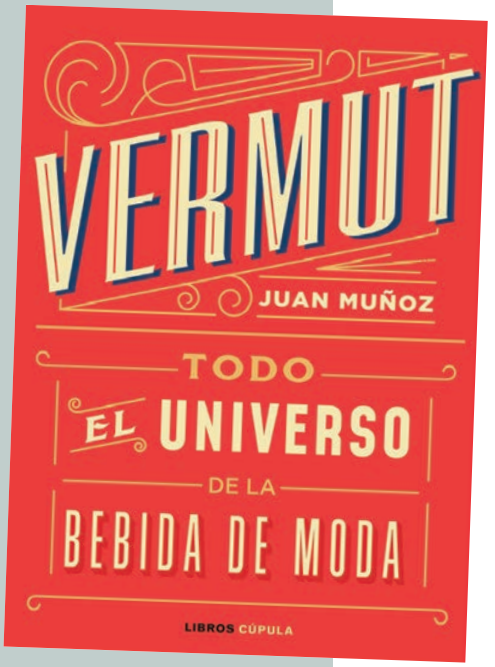



## Vermut

Juan Muñoz
Libros Cúpula

**Este completo libro es un imprescindible para los vermuteros más veteranos y para quienes empiezan a introducirse en la cultura del vermut. De la mano del reconocido sumiller Juan Muñoz se emprende un exhaustivo viaje hacia sus orígenes y el resto de su historia, y se descubren los mejores vermuts que se están produciendo en la actualidad con descripciones detalladas, notas de cata y secretos, para disfrutar de mil y una variedades destinadas a satisfacer los paladares más exigentes.**






primeros vinos con hierbas y fortificados con alcohol para que no se estropearan tan rápidamente. La palabra "wermut" viene del alemán "ajenjo" y ya existían como medicina en época sumérica en el 2000 antes de Cristo.

### También en la coctelería y la cocina

Como un 75% del vermut es vino también puede maridar con muchas comidas. Pues allí donde el vino puede fallar por personalidades tan fuertes como el ajo o las vinagretas el vermut siempre sale vencedor ¿Lo habéis probado con unas gambas al ajillo? ¿Y con unas almejas a la marinera? Lo mejor es acompañando unos mejillones a la vinagreta. Pero parece que el maridaje más habitual del vermut es con esas patatas y con to-

Doña Luz The Madrid Rooftop

Cóctel Manhattan

## Los cócteles más clásicos que lo utilizan son...



Banker's Bar – Mandarin Oriental Barcelona

***Manhattan*: recuerda que si es *dry* se utiliza vermut seco y se adorna con piel de limón y si es el *Perfect Manhattan* se elabora con la misma proporción de vermut dulce y seco más cuatro partes de whisky.**
**El *Martini* como lo tomaba James Bond en *Quantum of Solace* lleva una parte de vodka y una de vermut blanco.**
**El mítico *Negroni* no podía faltar, con vermut rojo, camapri, ginebra y una rodaja de naranja.**



Belsazar

das esas cosas que tanto engordan. También se considera un gran ingrediente gastronómico como por ejemplo las salsas en general –y la salsa de tomate frito en particular– y es el ingrediente secreto de algunas de las mejores albóndigas del mundo.



Relais & Châteaux Molino de Alcuneza

### Las rutas del vermut

Si antes la capital era la provincia italiana del Piamonte o Francia –con la denominación Chambery–, en el siglo XVIII se produjo en España una gran expansión de las bodegas y comercios de vino. En 1870, Augusto Perucchi comercializaba tanto en la lonja de Reus (Tarragona) como en la de Londres y París y se etiquetaba bajo la reseña "Reus, París, Londres". Y es que Reus ha sido y sigue siendo la capital casi mundial del vermut aunque muchos la han querido traspasar a Barcelona o a Madrid. Lo mejor del vermut, *around the world*, sigue siendo esa oliva impregnada del mismo. ¿Una o dos aceitunas? Mejor dos una al empezar y la otra es el premio.❋

# El Bandarra

## El nuevo vermut de toda la vida

Terracita, jaleo y buen rollo. Ésta es la actitud bandarra, hecha para ser compartida con alegría. Una botella llena de color para un vermut lleno de vida. ¡Larga vida al Bandarra!







Bienvenidos a la era del Bandarrismo. La fiebre por el vermut volvió para quedarse, porque las buenas costumbres de siempre no deberían perderse, nunca. *El Bandarra* es un vermut de Barcelona con una receta centenaria, un homenaje a la nostálgica época dorada del vermut, una oda al compartir en torno a una mesa, un brindis para una larga vida.

*El Bandarra* es el nuevo vermut de toda la vida, que llega para reivindicar los tópicos del cómo y el cuándo tomamos el vermut, territorio de fines de semana al sol, punto de encuentro entre amigos y conocidos, momento prodigioso para disfrutar, refrescar el cuerpo y pasar un buen rato. *El Bandarra* es sinónimo de comida festiva, de compartir con amigos, de sobremesas eternas, de farras diurnas, del jaleo y del buen rollo.

Anterior a la Coca-Cola. La bodega Can Virgili, operativa ininterrumpidamente desde 1878, es una de las más antiguas de España y lleva elaborando vermut desde hace décadas. *El Bandarra* es la versión mejorada de un clásico del vermut. Una juerga centenaria que no parece que vaya a acabar pronto.

*El Bandarra* llegó hace 5 años al sector del vino de la mano de *Democratic Wines,* se elabora macerando el vino blanco con la receta *Bandarra*, y con más de 50 extractos de hierbas, flores, botánicos y especias naturales como el clavo, la canela, vainilla, cardamomo y la naranja amarga. Se selecciona de las mejores fincas de macabeo y xarel·lo de Can Virgili en el Penedès. Después de fortificar el vino, le dan el toque de caramelo y se equilibra el vermut en barricas de roble de 500l con soleras durante 1-2 meses. El *packaging* de *El Bandarra* rinde homenaje a la cartelería de los años 50, a la gráfica *vintage* visual que se empleaba en la época del vermut.

Actualmente *El Bandarra* cuenta con tres referencias:

**El Rojo:** El clásico, el de toda la vida. Un vermut suave y goloso con un buen equilibrio entre dulzura y amargura. Se recomienda tomarlo con hielo y una rodaja de naranja. Y dos aceitunas, que la vida es muy corta.

**El Blanco:** La versión mas dulce del bandarrismo. Garnachas blancas y xarel·los macerados con más de 40 extractos de hierbas y botánicos como la vainilla, el ajenjo o el clavo. Se le da un toque dulce con néctar de mosto, después se equilibra en depósito durante 2 meses y *voilà*.

**El Rosé:** Un vermut artesano elaborado con garnacha rosada y macerada con frutos rojos y hierbas frescas como el tomillo y el romero. Un vermut más ligero, con un 30% menos de azúcar. Muy fresco y sabroso, con notas de fruta roja, vainilla y piruleta. Dicen que es como morder un cheesecake.

Todas las referencias tienen su versión en botella de un litro y en *Bag-in-Box* de 3,5 y 15l. ❋

**Más información:**
**www.instagram.com/elbandarravermut/**
**www.facebook.com/elbandarravermut/**
**twitter.com/elbandarra info@elbandarra.com**
**www.elbandarra.com**

### El packaging de El Bandarra rinde homenaje a la cartelería de los años 50

### El vermut no solo se bebe, también se vive

**Es por eso que crearon la *Caravana Bandarra,* una *roulotte* de los años 70 restaurada y lista para despachar vermut y pinchos por doquier.**
**Los puedes encontrar en festivales, fiestas mayores, bodas, *food markets* y cualquier juerga que se presente.**
**Amigos, ¡Larga vida al Bandarra!**

# Vermouth Perucchi

## El primer vermut elaborado en España, desde 1876



Data de mediados del siglo XIX y se elabora siguiendo una compleja fórmula tradicional, totalmente artesanal, a base de vinos, mistelas, hierbas, plantas y raíces tanto mediterráneas como orientales.
Este año, fiel a su esencia pero con imagen renovada, estará presente en la feria *Barcelona Wine Week* del 3 al 5 de febrero.




Perucchi contiene más de 50 ingredientes recolectados en el punto de maduración óptimo para personalizar el producto. Las calderas y tinas de roble para su envejecimiento, son las mismas que instaló el Sr. Perucchi –el fundador– a mediados del siglo XIX. Gracias a sus soleras centenarias el *Vermouth Perucchi* es auténtico inigualable e inimitable.
Su delicado *bouquet* proviene de la selección de grandes vinos que junto a las soleras centenarias de infusiones y maceraciones, forman un conjunto equilibrado con fuerza y mucha personalidad. Tanto los distintos componentes, como la cantidad de los mismos junto a los procesos de elaboración, configuran uno de los secretos mejor guardados de la empresa, una pequeña variación de cualquiera de sus más de 50 componentes desequilibra totalmente el producto.
Los enólogos de Perucchi, certifican que todos los productos utilizados en su elaboración son totalmente naturales, y no se le añade ningún tipo de conservantes ni antioxidantes, responsables en muchos casos de problemas estomacales y dolores de cabeza.
Su gran calidad lo ha hecho merecedor de grandes premios y diplomas, algunos de principio de siglo, conservados en sus instalaciones de Barcelona. Entre los últimos, Oro en *Concours Mondiale Bruxelles 2017* y Oro en *International Wine Challenge 2018*.❋

**Más información: www.perucchi.es**

### ¿Sabías que...?

- **Exporta desde hace 25 años a USA, Italia y otros países**
- **El *Gran Reserva* está recomendado con hielo, una rodaja de naranja y una aceituna. También para elaborar Negroni y otros cócteles**
- **El *Bianco* se recomienda tomarlo con hielo y una rodaja de limón**
- **El *Extra Dry* es el último lanzamiento de la marca. Es un vermut muy seco, para elaborar cócteles**

### NOTA DE CATA

**Nombre:** Vermouth Gran Reserva Perucchi
**Color:** Dorado, intenso, brillante, tonalidades rubís características de un Gran Reserva.
**Aroma:** Intenso, delicado, a una mezcla vegetal no identificada, con finales de roble y frutos secos. Persistente con una composición suave y agradable, recordando los aromas de los antiguos y excepcionales vermuts.
**Gusto:** Equilibrado, ligeramente amargo, suave al paladar, muy agradable soliéndose degustar durante un largo período de tiempo. Tranquilo, el paso es excepcional, único, auténtico, un placer.
**Retrogusto:** La combinación de aromas y sabores es espectacular. Las profundas sensaciones autentifican el único y auténtico Vermouth Gran Reserva Perucchi.
**Perfect serve:** Aconsejamos para su degustación el vaso ancho, para así poder apreciar todos sus aromas totalmente naturales, afinados gracias a su envejecimiento en tinas de roble.

# DKRISTAL



Esta empresa especializada en cristal fino de alta resistencia, presenta *Sesión Vermut*. Una colección de nueve vasos y copas dirigidos al canal profesional y pensados para potenciar las cualidades de esta bebida. Realizados en cristal fino y con un diseño que recupera formas de antaño, el objetivo de esta colección es presentar al profesional del canal Horeca una cuidada selección de cristalería pensada para el servicio del vermut y de su coctelería.

La colección va más allá de los diseños convencionales. Así, la tradicional copa Martini se reinventa con detalles retro que marcan diferencia (Martini Vintage). También se pueden encontrar nuevas formas (copa Lip) y propuestas que combinan elegancia y funcionalidad (copa Margarita), sin olvidar la apuesta por los nuevos vasos (Capri 50, Elite 35, Ibiza).

El valor añadido de *Sesión Vermut* es "la diferenciación de la competencia a través de una selección de vasos y copas que destacan por su calidad, diseño, resistencia y funcionalidad". Se trata de la cristalería fundamental para realzar esta bebida, empezando por el aspecto visual. En este sentido, las copas y vasos de cristal fino de la *Sesión Vermut* se diferencian por su brillo y transparencia, resultado de un proceso de elaboración en el que se utiliza una arena extremadamente fina. En cuanto al sabor, es uno de los aspectos más complejos y más difíciles de transmitir. Para ello el cristal fino es fundamnetal, ya que es el perfecto canal de comunicación entre bebida y paladar. Porque la copa o el vaso están ahí, pero apenas se notan gracias al borde fino. ✻

**La colección *Sesión Vermut* ha sido creada con el objetivo de realzar los aromas, colores y sabores de esta bebida**

**Más información: www.dkristal.es**

# Vermut Lustau




Bodegas Lustau recupera la tradición de elaborar vermut con el vino de Jerez como auténtico protagonista. Así, ha seleccionado minuciosamente los vinos y los botánicos para la elaboración de sus vermuts. Para conseguir la mejor extracción de los botánicos, cada uno de ellos macera por separado. Posteriormente se incorporan al vino para que la combinación repose, adquiera consistencia y los matices se integren. Solo así se consigue la elegante y sorprendente personalidad de estos vermuts de Jerez. Unas atractivas e inimitables propuestas pensadas para el aperitivo, el *afterwork* y la coctelería.

**Vermut Rojo:** Elaborado a partir de un Amontillado, seco y con carácter; y un Pedro Ximénez, dulce y sedoso. Los aromas dulces de fruta madura se entrelazan con notas cítricas y herbáceas, sobre un fondo de madera ahumada. Aterciopelado, sabroso y equilibrado. De final avellanado y ligeramente amargo. Pruébalo con hielo y piel de naranja.

**Vermut Blanco:** Fino y Moscatel son la base para conseguir un vermut blanco sorprendente y cargado de matices. Floral, cítrico y herbáceo, con notas almendradas y un sutil fondo mineral. Deliciosamente ligero y refrescante. Con un final marcadamente amargo y seco, en el que las notas de Fino prevalecen. Pruébalo con hielo y aceituna.

**Vermut Rosé:** Un perfecto ensamblaje de tres vinos: un Fino, seco y ligero; un Moscatel, dulce y floral; y un Tintilla de Rota, vivo y elegante. Atractivo y delicado color de pomelo rosa con reflejos cobrizos. Notas florales y herbáceas se mezclan con notas dulces y especiadas. Aromas seductores de fresas silvestres, flor de azahar y pastelería, acompañadas de notas almendradas. En boca, las notas especiadas y herbáceas dan paso a un agradable dulzor que deja una sensación suave y sedosa. Servir Lustau Vermut Rosé y tónica favorita sobre hielo y añadir piel de pomelo rosa.✻

**Más información: www.lustau.es**

# Fot-Li -Vermut Rojo de Reus y Fot-Li Fórmula Antiga

## Dos vermuts que invitan a vivir

Fot-Li es mucho más que un vermut, es un grito de entusiasmo que te invita a atreverte, a vivir, a aprovechar lo más valioso que tenemos: nuestro tiempo. *Tempus fugit,* Fot-Li.







**Detrás de Fot-Li hay amor, dedicación y la búsqueda de la excelencia**

Por eso existe hoy Fot-Li Vermut, porque en la empresa que lo elabora, Alegre Wines & Spirits, tenían una ilusión: "la de crear un vermut que nos emocionara de verdad. Ahí empieza nuestra historia, atreviéndonos a buscar la excelencia".

**Fot-Li Vermut Rojo de Reus**

Fot-Li es un vermut elegante, redondo, que consigue el equilibrio perfecto entre el dulce aroma herbáceo y ese *bitter*, que le aporta el punto característico. "No buscábamos un vermut que fuera simplemente dulzón, queríamos carácter y complejidad. Los 16º de Fot-Li hacen de él un vermut con más estructura en boca, de nuevo le aportan más valor".

Como no podía ser de otra manera, Fot-Li se elabora y embotella en Reus. El anverso de su botella tiene el sello que lo certifica. Fot-Li se elabora a partir de uva blanca, principalmente garnacha blanca, y está macerado durante tres semanas con plantas aromáticas y una fórmula secreta, siguiendo la tradición. En boca encontramos toques herbáceos, entre los que destaca sutilmente el tomillo, reminiscencias de avellana y suaves toques de vainilla.

La botella de Fot-Li refleja que lo que hay en el interior es interesante. "Así quisimos que fuera. Una botella robusta, elegante, con un diseño de etiqueta cuidado, haciendo alusión a los inicios del modernismo que también tuvieron presencia en Reus. La etiqueta también reivindica la presencia de Reus en el famoso mercado de la avellana con la célebre frase "Reus, Paris y Londres", pero ante todo, y encabezando nuestro mensaje, hay un reloj de arena alado que nos recuerda que el tiempo vuela, y que no tenemos otra que vivirlo con entusiasmo".

Fot-Li Vermut ha crecido de manera exponencial desde su creación en el año 2016. Los consumidores se enamoran del producto porque la gente sabe lo que bebe. Detrás de Fot-Li hay amor y dedicación. Está la búsqueda de la excelencia.

**Fot-Li Fórmula Antiga**

Tras el éxito de Fot-Li la empresa que lo elabora decidió dar otro paso: elaborar un vermut reserva.

Fot-Li Fórmula Antiga pretende rendir homenaje a los primeros vermuts de Reus, con más cuerpo, complejidad y notas aromáticas marcadas. Está elaborado con vino base de garnacha blanca y un vino de uva pasificada de soleras de más de cuarenta años. Este *coupage* y sus 31 componentes botánicos hace de Fórmula Antiga un vermut único.

Además, destacar que Fot-Li Fórmula Antiga, aunque surgió con la idea de que se consumiera solo o con dos rocas grandes de hielo y un *twist* de naranja, es ideal para cócteles, de hecho, reconocidas coctelerías han manifestado que FFA les resulta un componente muy interesante por sus múltiples matices aromáticos. ✻

**Más información: www.fotlivermut.com**

# Enofusión 2020

Enofusión, el encuentro internacional del vino celebrado en el contexto de la XVIII edición de la cumbre gastronómica Reale Seguros Madrid Fusión, celebra 10 años fusionándose con la alta gastronomía y la cocina de vanguardia. Tendrá lugar los días 13, 14 y 15 de enero en el pabellón 14 de IFEMA-Madrid.




## La fusión del vino con la gastronomía de vanguardia



## A destacar

- **Sala de catas: completo programa de degustaciones, armonías y novedades**
- **TopWineSpain: más de 40 bodegas - www.enofusion.com/topwinespain**
- **Enovisión: La Hora de la Marca España de Vinos - www.enofusion.com/enovision**

Como cada año, la sala de catas será uno de los espacios más demandados, donde se presentan las novedades, fusiones gastronómicas y joyas enológicas.
En la zona general de exposición estarán presentes la D.O. Vinos de Madrid, Makro, Ana Caballo Vermouth, Bodegas Nabal, Soto Manrique, Vinos d'Autor y Casilla La Mancha, entre otros protagonistas.
Por otro lado, la barra de *Enotendencias*, el área de cata libre de Enofusión, captará la atención de sumilleres, chefs y otros profesionales de la hostelería con el objetivo de incluir los vinos expuestos en sus respectivas cartas.
Por su parte, *TopWineSpain,* reunirá a los mejores vinos de España, escogidos por el periodista y crítico de vinos Carlos Delgado, en base a su calidad y proyección internacional. En esta edición, más de 40 bodegas de toda nuestra geografía estarán presentes, junto con sus elaboradores y máximos representantes: Abadía Retuerta, Altanza, Ànima Negra, Bodega Carlos Moro, Bodegas Alto Moncayo, Bodegas Blecua, Bodegas Clunia, Bodegas Dominio de Atauta, Bodegas Dominio de Tares, Bodegas Emilio Moro, Bodegas Fuentespina, Bodegas Izadi, Bodegas LAN, Bodegas Marqués de Cáceres, Bodegas Mengoba, Bodegas Muga, Bodegas Remírez de Ganuza, Bodegas Resalte, Bodegas RODA, Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas, Bodegas Ysios (Pernod Ricard Winemakers Spain), Castillo de Cuzcurrita, Cellers Scala Dei, Dehesa de Luna, Familia Torres, Finca Allende, Gómez Cruzado, Javier Sanz Viticultor, Marqués de Murrieta, Ossian Vides y Viñedos, Pago de Carraovejas, Pago de los Capellanes, Pazo Baión, Protos, Quinta de Quercus (Península Vinicultores), Ramón Bilbao, Rioja Vega, Sei Solo Bodegas y Viñedos, Sierra Salinas (MG-Wines), Valquejigoso, Viña Pedrosa (Bodegas Hnos. Pérez Pascuas) y Viñedos de Alfaro.



**Enovisión**

Enovisión tendrá lugar el 15 de enero, de 10:00 a 15:00 horas. En esta segunda edición, se reflexionará sobre el mensaje que trasmitimos al exterior desde el sector del vino y cómo debemos moldearlo para alcanzar el éxito.
El objetivo de este foro será crear una reflexión y una conversación entre expertos, marcas de éxito y marcas de otros sectores para aunar criterios y empezar a trabajar en un mensaje más común, emocional, identitario y coherente.
¿Qué imagen tenemos? ¿Cuáles son nuestras fortalezas y debilidades? ¿Qué valores debemos comunicar? ¿Cómo debemos diseñar una marca paraguas de vinos? ¿Cómo debemos aprovechar las virtudes comerciales vistas desde el extranjero? ¿Cómo nos perci-

## Sala de Catas

**El programa de la *Sala de Catas* estará compuesto por catas de Bodegas LAN, Bodegas Arzuaga Navarro, cavas Gran Reserva de Codorníu, Legaris y MAKRO. También habrá catas de diferentes denominaciones de origen y zonas vitivinícolas como la D.O. Rueda, de la D.O. Vinos de Madrid, Prosecco D.O.C., así como una de vinos de Tenerife y otra centrada en los vinos de hielo de Canadá.**





be el comprador internacional? ¿Qué plan debemos crear para conectar con el consumidor de vinos?.

Para dar respuesta a estas y otras cuestiones, Enovisión expondrá, a través de mesas redondas y ponencias, una mirada multidisciplinar con la participación de profesionales líderes en sus respectivos campos, grandes marcas de otros sectores, expertos en construcción de marca y estrategas de mercado, visión de bodegas familiares e internacionales, así como líderes de opinión ajenos al mundo del vino que proclaman, con éxito, la *Marca España* global.



Entre los protagonistas estarán nombres del vino como Javier Ruiz Galarreta, Telmo Rodríguez y Miguel Torres Maczassek; instituciones de promoción de Marca España como Reputation Institute y España Global; y consultoras líder en gestión de marca, mercado y comunicación como Llorente y Cuenca y GFK, entre otros.

Una actividad en la que se contará, entre otras empresas e instituciones, con la colaboración de Foro de Marcas Renombradas Españolas y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



**En Enovisión se reflexionará sobre el mensaje que trasmitimos al exterior desde el sector del vino y cómo debemos moldearlo para alcanzar el éxito**

**Premios Enofusión 2020**

En su décima edición, Enofusión ha querido resaltar el esfuerzo de dos protagonistas destacados del mundo del vino: a Bodegas Ramón Bilbao y a Pablo Álvarez, consejero delegado de Vega Sicilia.

Bodegas Ramón Bilbao inaugurará el programa de la *Sala de Catas* recogiendo el *Premio a la Innovación 2020.* Enofusión ha querido valorar a la bodega riojana con este premio "por el esfuerzo invertido en modernizar la imagen del vino, conquistar el mercado no sslo por la calidad de sus vinos sino por su capacidad de innovación y adaptación a nuevos públicos, así como por sus campañas de promoción donde el vino quiere conectar con el estilo de vida del consumidor". Recogerá el premio Rodolfo Bastida, director técnico y director general de Bodegas Ramón Bilbao, quien, además, para la ocasión, ofrecerá una cata con destacadas referencias de la bodega. Será el lunes 13 de enero, a las 10:30h.

Por otro lado, el *Premio 'Don Luis Hidalgo' a la Trayectoria 2020* será entregado a Pablo Álvarez, consejero delegado de Vega Sicilia. Enofusión quiere resaltar su figura "por haber situado a Vega Sicilia como una de las marcas de lujo más apreciadas a nivel mundial, por su impecable gestión económica desde 1985 al timón de la bodega española más emblemática, y por lograr una expansión controlada y certera en el negocio del vino con la incorporación de marcas míticas en Ribera del Duero, Rioja, Toro y Tokaji. En definitiva, por ser el gran referente de la vinicultura española en el mundo". En su caso, recogerá el premio el miércoles 15 de enero, a las 15:00h, en la *Sala de Catas.* Tras la entrega, se realizará una cata recorriendo diversas referencias de la bodega.

Los premios Enofusión destacan cada año a figuras, empresas e instituciones que con su labor y esfuerzo ayudan a mejorar el sector del vino, desde diferentes áreas. El *Premio a la Innovación* resalta la actividad de destacados actores del mundo del vino por su visión vanguardista y su apuesta por las nuevas tendencias. Por su parte, el *Premio 'Don Luis Hidalgo',* bautizado así en memoria del padre de la viticultura española moderna, fue creado por Enofusión con el objetivo de reconocer a las grandes figuras impulsoras del vino en nuestro país. ❋

**Más información: www.enofusion.com**




**El Congreso Internacional del Vino destacará este año la labor de Bodegas Ramón Bilbao y Pablo Álvarez (Vega Sicilia) a través de sus premios**

## ¿Por qué acudir a Enofusión?

**Porque Enofusión es el escenario indicado para que las bodegas presenten sus vinos, dándoles un papel protagonista dentro del ámbito gastronómico y llegar a los profesionales del sector. El momento para conocer el vino, descubrir sus matices, sus historias, sus orígenes y así entender el producto. Porque conectar con el público es la única forma de poder trasmitir nuestra cultura del vino. "Este año queremos remarcar más que nunca la importancia del vino en el contexto gastronómico, como una puesta en valor para mejorar su imagen en el exterior", comenta Vicente Sánchez-Migallón, CEO de Enofusión.**

## A la brasa sabe mejor

# CARNE



Restaurante Sonata- NHC Valencia Colon

Cocinar los alimentos –especialmente la carne– a la brasa o a la parrilla es un clásico que ha vuelto con fuerza. El por qué de este retorno a los orígenes hay que buscarlo en los chefs, que actualmente defienden el respeto por la materia prima y su sabor original. Adiós a los artificios, con las brasas 'menos es más'.

Según el último Informe del Consumo de Alimentación en España publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, los españoles consumen una media anual per cápita de 46,19 kilos de carne por persona y año y y se gastan 308,98 € anuales.

**Cortes económicos y sabrosos**

Cuando hablamos de carne nos suelen venir a la mente solomillos y entrecots pero por su elevado precio no son la mejor opción para afrontar la famosa "cuesta de enero" tras el dispendio navideño. En enero toca apretarse el cinturón pero eso no quiere decir que debamos renunciar a una buena carne, existen otras piezas mucho más económicas y también sabrosas. Además, algunos de esos cortes más económicos los solemos asociar solo a los guisos y, sin embargo, cocinados a la brasa o a la parrilla no tienen nada que envidiarles a los más caros. De hecho, algunas de esas piezas, mal consideradas de tercera categoría en España, son muy valoradas en otros países. Entre esos cortes encontramos: cuello, chuleta de paletilla, chuleta de pierna, chuletillas, churrasco, churrasquitos, collares, costillar, falda,

## El mejor parrillero y la mejor carne

**Nuestra gastronomía sabe de brasas y la pasada edición de San Sebastian Gastronomika lo mostró. Se celebró el *X Concurso Nacional de Parrilla,* el más longevo del congreso. Sucediendo a Unai Paulis del restaurante Ana Mari Erretegia (Irún), Aitoer del Olmo (Amaren, Bilbao) se proclamó mejor parrillero 2019 mientras que Fisterra Bovine World fue valorada como la mejor carne.**
**También carnívora fue otra de las actividades exteriores de Gastronomika 19, en este caso acompañada de una gran cata. Corrió a cargo de Dastatzen, empresa guipuzcoana especializada en carne de alta calidad que presenó las cualidades del cordero lechal latxo y sus posibilidades en la parrilla.**





Montes de Galicia (Madrid)

falda chuleteada, carrillón, filete pierna, *french rack*, jarrete paletilla, jarrete pierna, paletilla y tournedó, un corte transversal en el solomillo de la ternera. También se conoce como medallón y se suele preparar poco hecho. Otros cortes alternativos son la culata de la contra de ternera –también conocida como picaña o tapilla de contra– con la que se puede hacer tartare o tataki; *Flank Steak* –filete al vacío o medallón al vacío– que aunque queda estupendamente en guisos –para lo que habitualmente se utiliza– es perfecto a la plancha, a la parrilla o a la brasa. Esta pieza –muy valorada en Francia– en nuestro país es cuatro veces más económica que un solomillo; otra pieza poco valorada es la falda de ternasco, de este despiece surge el llamado churrasquito que es ideal para freír o hacer en barbacoa. Queda crujiente y se puede tomar como un snack; la *Bavette* de ternera –nombre francés que no tiene traducción al castellano–, es el músculo de al lado del *flank* y en Francia es una pieza muy apreciada, por lo que cuesta tres veces más que en España. Fileteada muy fino a la brasa ofrece un resultado muy gustoso; el F*lank Iron Steak* –pieza conocida como llata–, es el tradicional corte que se utiliza para cocinar fricandó. Sin embargo, una vez eliminado el nervio de en medio, se filetea muy fino y puede prepararse a la brasa.


Bittor Arginzoniz

**Maestros del fuego**

Entre las tendencias culinarias por las que apuesta el triestrellado chef Quique Dacosta se encuentran los asados a la parrilla. Una disciplina primitiva que está de retorno como símbolo de una modernidad que hunde sus raíces en épocas pretéritas. Entre los chefs que manejan como nadie la carne y el fuego nosotros destacamos dos: el pionero de esta revolución de la gastronomía, Bittor Arginzoniz, y un 'recien llegado', Javier Brichetto.


Javier Brichetto

Bittor Arginzoniz, Premio Nacional de Gastronomía 2016 al Mejor Jefe de Cocina, abrió el asador Etxebarri en 1990 con un claro objetivo: "Mi idea era centrarme en lo que más me atraía: la parrilla. Me quería dedicar a lo que más me gustaba, las brasas". En estos 30 años ha logrado que su restaurante –de 40 plazas ubicado en Atxondo, un pueblo de Vizcaya–, si sitúe como el tercer mejor del mundo en la lista *50 Best Restaurants.* Solo cocina a la brasa y *foodies* de todo el mundo esperan hasta cuatro meses para conseguir una mesa. Y es que Etxebarri está considerado como una de las mejores parrillas del planeta porque aunque en apariencia es un asador clásico, es absolutamente innovador en su concepto, ya que no usa carbón –lo habitual en la parrilla vasca–. Dice que no lo usa porque desprende unos aromas muy agresivos que enmascaran propiedades olfativas del producto. Prefiere trabajar con leña "que aporta un aroma natural, limpio y sano". Y dentro de la leña, le gusta particularmente la encina para pescados y mariscos y sarmiento de vid para carnes. Otra diferencia estriba en utilizar dos hornos independientes –uno para pescados y otro para carnes– para crear las brasas y que queden almacenadas. De estos hornos, las brasas se van pasando a la parrilla, donde llega la tercera innovación: juegan con diferentes alturas de la parrilla para controlar los puntos de cocción.

Rubaiyat (Madrid)



Por su parte, Javier Brichetto es otro chef 'loco' por las brasas. Nacido en Buenos Aires, abrió hace unos meses en Madrid su 'locura', un restaurante de nombre Piantao, término del argot rioplatense que se utiliza para definir la locura de una forma romántica y poética. Y es que Brichetto, como buen argentino, es un apasionado de la carne, el fuego y las brasas. Con esta gran apuesta pone al fuego cortes clásicos y novedosos que elabora tanto con métodos tradicionales de cocción como con técnicas modernas gracias a los hornos y parrillas que él mismo ha diseñado y que son el corazón de este sorprendente local donde está cuidado hasta el más mínimo detalle. Por ejemplo, cuenta con una original parrilla vista, contemporánea, diseñada por Brichetto, en la que se combinan diferentes métodos de cocción y de la que salen platos que conjugan tradición y modernidad. La brasa –hecha con quebracho blanco y encina nacional que le traen de Aldea del Fresno– es el elemento principal de esta cocina en la que Javier tiene un objetivo claro: volver a los orígenes, a sus raíces, a ahumar y trabajar con fuego para incorporar sabor, color y textura a sus recetas, a través de las técnicas que ha aprendido en sus viajes por los pueblos más recónditos de Argentina. Brichetto conquista con un abanico de los cortes más típicos procedentes de La Pampa, como el ojo de bife, el bife de chorizo y la tira de asado, carnes maduradas 40 días, y otros menos conocidos como la 'arañita' o el asado americano.❋

## Carnes con Indicación Geográfica Protegida (IGP)

**• Carne de Ávila • Carne de Cantabria • Carne Morucha de Salamanca • Carne de la Sierra de Guadarrama • Carne de Vacuno del País Vasco • Cordero de Extremadura • Cordero Manchego • Cordero de Navarra • Lechazo de Castilla y León • Pollo y Capón del Prat • Ternasco de Aragón • Ternera Asturiana • Ternera de Extremadura • Ternera Gallega • Ternera de Navarra • Cordero Segureño**



## Materia prima de excepción con vistas al puerto

El grupo gallego Amicalia y el restaurante de Tarancón, Essentia, aúnan su experiencia en 49 Steps, un espacio ubicado en primera línea del Moll Vell, el puerto más exclusivo de Palma de Mallorca. De su oferta –ejecutada por el cocinero Alexis Cataldi y en cuyo diseño ha colaborado el estrella Michelin Roberto Ruiz– destaca el chuletón de vaca vieja finlandesa.

**49 Steps Bar & Grill**
Carrer del Moll, 6 · 07012 Palma de Mallorca (Illes Balears)
Tel.: 676 700 749

## Un oasis en La Barceloneta

Barraca, restaurante de La Barceloneta considerado como imprescindible en cuanto a arroces y gastronomía marinera, ha inaugurado una sección de brasas, fresca y popular. Incluye una selección de platos hechos a la brasa a partir de una fórmula gastronómica comprometida y con experiencia, que prioriza ingredientes ecológicos y de proximidad.

**Barraca**
Passeig Marítim de La Barceloneta, 1 · 08003 Barcelona
Tel.: 633 241 253 · www.trubuwoki/restaurante/barraca



## Mestizaje gastro

Con 2 Fogones es un céntrico local, "de toda la vida", que se ha convertido en el punto de encuentro perfecto para quienes apuestan por una oferta diaria sana y sostenible, en un ambiente acogedor y divertido. Entre su amplia oferta, cabe destacar su *Carne al estilo argentino*, un brochetón colgado de lomo de novillo con provoleta, mazorca de maíz, patatas y dos salsas.

**Con 2 Fogones**
San Bernardino, 9 · 28015 Madrid. · Tel.: 915 596 326 · www.condosfogones.com



## Vacas autóctonas

Vaca Nostra es un restaurante que ofrece carnes de alta calidad, con un fuerte compromiso con la difusión de las razas autóctonas como patrimonio gastronómico, cultural y genético. Cuenta con una sala de maduración en seco, donde cada pieza alcanza su propio tiempo de maduración. Está especializado en el vacuno, ya sea ternera, vaca, novillo o buey, y en razas como la avileña, la parda y la rubia gallega.

**Vaca Nostra**
Paseo de la Castellana, 257 · 28046 Madrid · Tel.: 913 788 807






## El mejor chuletón

Maison Carne se ha especializado en un monoproducto, el "Chuletón de 1 kg", de excelente calidad, a 29€. Dicho chuletón proviene de una vaca Frisona, alimentada durante 12 meses exclusivamente con hierba. Además, Maison Carne, liderado por el chef Baudoin de Fournas, está concebido como una carnicería-restaurante donde puede comprarse un chuletón a peso.

**Maison Carne**
Mallorca, 206 · 08036 Barcelona · Tel.: 934 609 745



## Nueva ubicación

Tras 5 años de apertura, La Vaca y la Huerta se traslada a un nuevo local, más acogedor. Su carta con productos de temporada continúa renovándose, ofreciendo calidad y sabor. Entre los platos de carne se pueden encontrar el *Solomillo de vaca gallega con salsa de boletus,* la *Picaña de ternera a la brasa con salsa chimichurri o* el *Lomo alto y bajo de vaca vieja rubia gallega.*

**La Vaca y la Huerta**
Recoletos, 13 · 28001 Madrid · Tel.: 917 811 586 · www.lavacaylahuerta.com

# Carne de Vacuno de Galicia



Actualmente tanto Ternera Gallega como Vaca Gallega / Buey Gallego quedan amparadas por el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, que permite proteger y dinamizar el sector, además de dar transparencia comercial y garantías a los consumidores.

**Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega:** Carne procedente exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que proceden de razas autóctonas (principalmente Rubia Gallega y Morenas gallegas) y sus cruces y que superaron un riguroso programa de control integral. Además, se sacrifican con menos de 10 meses de edad. La carne de Ternera Gallega se presenta a los consumidores perfectamente identificada, mediante los certificados de garantía y las contraetiquetas correspondientes. Se comercializa al corte tradicional, en bandejas de fileteado y envasada al vacío, tanto en carnicerías tradicionales como en supermercados y grandes superficies comerciales, en toda España. Al paladar, es una carne que destaca por su textura suave, de intenso y agradable sabor, tierna y jugosa. Las dos principales categorías comerciales de esta IGP son: Ternera Gallega Suprema, que procede de animales que se han alimentado de leche materna como mínimo durante 7 meses y que se reconoce por su etiqueta rosa, y Ternera Gallega, identificable por su etiqueta amarilla.

**IGP, Vaca Gallega / Buey Gallego:** Esta nueva IGP busca preservar, proteger y garantizar la calidad del vacuno mayor gallego. Los animales deben nacer, criarse, engordarse, sacrificarse y despiezarse en la comunidad gallega, de forma que se preserven sus características específicas y se controle la obtención del producto y su trazabilidad. Se admiten las principales razas de vacuno gallegas y los cruces entre ellas. Gracias al etiquetado de la carne, se diferencia si se trata de Vaca Gallega o Buey Gallego, evitando engaños a los consumidores. ❋

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
FEADER: Europa invierte en las zonas rurales
XUNTA DE GALICIA

CONSEJO REGULADOR DE LAS IGP DE CARNE DE VACUNO DE GALICIA
Tel.: 981 575 786 · www.terneragallega.com · www.vacaybueydegalicia.com

# AISI+





Hace unos años los socios de AISI+ unieron diseño, vanguardia y artesanía en el tratamiento del acero inoxidable como material fundamental de sus creaciones. Ahora están realizando y desarrollando piezas y utensilios pensados para asados a la brasa.

Desde AISI+ definen así su negocio: "En nuestra empresa, transformamos el acero inoxidable para diferentes campos como la hostelería, la maquinaria para industria láctea, elementos constructivos para arquitectura y decoración y, en estos últimos meses para cocinas y baños, tanto de uso público como privado". Además, debido a la gran demanda propuesta por gran parte de sus clientes, profesionales y sibaritas de la cocina, que quieren resultados perfectos en un tiempo record, desde hace un año aproximadamente están realizando y desarrollando piezas y utensilios para asados a la brasa. Valga como ejemplo, las parrillas Kokotxeras, que están pensadas para sacar el máximo rendimiento cuando se cocina a la brasa, consiguiendo un ahorro de tiempo y una cocción más equilibrada en todas sus piezas. Su cámara interior, permite un alojamiento adecuado sin presionar los alimentos. Asimismo, las sartenes perforadas, fabricadas íntegramente en acero inoxidable, se adaptan perfectamente a cualquier ingrediente y son perfectas para restaurantes, txokos, sociedades gastronómicas que prefieran conseguir un buen equilibrio entre el ahumado y la textura a la brasa.

Destacar que chefs de renombre como Martín Berasategui han confiado siempre en sus productos y en su gran calidad y durabilidad.

**❋ Más información:**
**www.aisimas.com**
**www.sibai.es**

# Aceite, sal y condimentos

Imagen facilitada por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente



NH Collection Amistad (Córdoba)




## Indispensables en la cocina

El aceite de oliva es, sin duda, uno de los pilares de la dieta mediterránea, especialmente por los innegables beneficios que aporta a nuestra salud. Sin embargo, para que los platos resulten más sabrosos no debe faltar una pizca de sal, de especias o condimentos, que bien seguro se encargarán de realzar al máximo su sabores y aromas.

### Aceite, el oro líquido

Desde tiempos remotos, el aceite de oliva ha sido la principal fuente de grasas en la alimentación de los pueblos del Mediterráneo, convirtiéndose en una de las bases de este modelo dietético que se asienta, también, sobre el consumo de frutas, verduras, legumbres, pescados y un aporte limitado de grasas de origen animal, y que es conocido como Dieta Mediterránea, declarada por la UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. De hecho, numerosos científicos coinciden en que es una de las más sanas, variadas y sostenibles del mundo.




**Tipos de aceite de oliva y beneficios para la salud**

En el mercado actual podemos encontrar tres tipos de aceites de oliva: aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva. Todos ellos son una excelente fuente de ácidos grasos monoinsaturados, lo que los convierte en productos altamente saludables, además de sabrosos e imprescindibles en nuestra cocina.

Repasemos estas 3 categorías:

**1. Aceite de oliva virgen extra:** Es 100% zumo de aceituna de la máxima calidad, sabor y aroma, obtenido exclusivamente a través de procedimientos mecánicos. En su composición destaca la presencia mayoritaria de ácido oleico, un ácido graso monoinsaturado, que aporta numerosos efectos beneficiosos a la salud. Asimismo, el aceite de oliva virgen extra es una fuente de antioxidantes naturales tan potentes como la vitamina E –de eficacia probada para mantener a raya el colesterol– y los polifenoles –muy beneficiosos por su efecto cardioprotector–. Estos aceites pueden ser monovarietales (obtenidos de una sola variedad de aceituna, de manera que se pueden apreciar con mayor claridad los atributos específicos de cada una), o *coupage* (contienen distintas variedades de aceituna en distintas proporciones).

**2. Aceite de oliva virgen:** Procede también de zumo de aceituna 100% y, aunque no llega al nivel de excelencia de los aceites virgen extra, destaca, también por su magnífico sabor y aroma. Hay que decir, que ambos comparten su capacidad antioxidante y su rico contenido en ácidos grasos monoinsaturados.

**3. Aceite de oliva:** Estos aceites contienen una mezcla de aceites de oliva refinados y vírgenes o vírgenes extra en una proporción variable. Los aceites de oliva refinados se obtienen a partir de aceites vírgenes que no han alcanzado los altos niveles de calidad que se exige a los vírgenes y vírgenes extra. Como los anteriores, poseen un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados.

## 4 cosas
## que debemos saber sobre el aceite

**1** El color de una aceite de oliva puede oscilar entre un amarillo pálido hasta un verde intenso. En realidad, el color, y también el sabor, vienen dados por la variedad de la aceituna, el grado de madurez del fruto en el momento de la recolección, las condiciones climáticas y el suelo. Además, esto no repercute en la calidad final.

**2** El picor o el amargor de los aceites de oliva virgen no son cualidades negativas. Cada aceite es diferente y la elección es muy personal. Dependerá de las preferencias de cada uno.

**3** Los aceites de oliva virgen extra pueden tener hasta un máximo de 0,8º de acidez. En los aceites de oliva virgen se acepta hasta 2º de acidez y, en los aceites de oliva, hasta 1º de acidez.

**4** Como sucede con los panes, las sales, etc., cada plato marida mejor con un aceite determinado. Los frutados ligeros (como la variedad arbequina o empeltre) son ideales para pescados blancos, mayonesas, pollo, verduras o postres. Los frutados intensos (aceites de oliva de la variedad picual, hojiblanca o cornicabra) son perfectos para trabajar con el pescado azul, verduras como el brócoli, ensaladas y carnes rojas.



Sandro Desii

NH Collection Mexico City



### Las variedades de aceituna determinan el sabor del aceite

En España se cultivan más de 260 variedades de aceituna. Cada una de ellas aporta sabores y aromas únicos. Aunque contra gustos no hay nada escrito, es cierto que, dependiendo de cada plato o uso que se le vaya a dar, es más adecuado optar por un aceite que otro. A continuación, destacamos algunas de las variedades de aceitunas más conocidas:

**Arbequina:** Es la variedad característica de Cataluña (Tarragona y Lleida) y del Alto Aragón, aunque su cultivo se ha extendido a prácticamente todo el país.
El aceite de arbequina es muy fluido, dulce y con apenas notas amargas o picantes. Es ideal en ensaladas, marinados y gazpachos.
**Hojiblanca:** Su cultivo se extiende principalmente por las provincias de Málaga, Córdoba, Granada y Sevilla. Esta variedad se utiliza tanto para la obtención de aceite como para su uso como aceituna de mesa. Su entrada en boca es dulce, con un amargor ligero y un picor final muy localizado en la boca. Se puede usar para freír o en crudo, indistintamente.
**Picual:** Es la variedad más abundante de nuestro país y del mundo. En España, su producción se encuentra principalmente en Jaén, Córdoba y Granada, aunque su cultivo también se ha extendido a otras zonas productoras como Castilla-La Mancha. Los picual son aceites con un ligero picor y amargor y un toque frutado. Son idóneos para cremas, platos de pasta, salteados de carne y pescado y marinados.
**Cornicabra:** Se trata de la segunda variedad española en cuanto a superficie cultivada. Se encuentra fundamentalmente en las provincias de Toledo, Ciudad Real y Madrid, aunque también se cultiva en las provincias de Cáceres y Badajoz. Su sabor es entre dulce y amargo, algo picante. Muy aconsejable para frituras suaves, ensaladas y masas de pasteles.
**Picudo:** Es una de las grandes variedades andaluzas, con importante presencia en las provincias de Córdoba, Granada, Málaga y Jaén. De esta variedad se logran aceites muy aromáticos. Se define por su sabor frutado más intenso. Se emplea en frituras y en ensaladas y tostadas.



**Líderes en producción e innovación**
España es uno de los máximos productores de aceite de oliva de todo el planeta, y es que cerca del 50% de los aceites de oliva que se comercializan a nivel mundial son españoles. Además, nuestro país es también líder mundial en producción de aceite de oliva virgen extra ecológico, exportando cada año casi el 70% de su producción, que vende en más de 172 países.
La posición de liderazgo de España en la producción y comercialización de aceites de oliva se asienta sobre la innovación constante. Nuestro país cuenta con el olivar más moderno y productivo del mundo.

**Los mejores aceites del mundo**
Los Aceites de Oliva de España son los más premiados del mundo. En la clasificación que cada año elabora la organización internacional World's Best Olive Oils (WBOO), los aceites de oliva virgen extra de nuestro país aparecen como lo más premiados. Estos son, además, reconocidos y alabados por los consumidores y chefs más prestigiosos del mundo. Sin olvidar, además, que contamos con una treintena de Denominaciones de Origen, una garantía adicional sobre la calidad ligada al territorio.

**La sal de la vida**
La sal es probablemente el condimento más antiguo que se conoce. Empleada desde tiempos inmemoriales para aderezar los alimentos, era especialmente utilizada como principal método de conservación de los productos perecederos tales como carnes y pescados.
La sal aporta a nuestro organismo nutrientes esenciales, como el sodio, el magnesio o el yodo, que ayudan a regular la actividad nerviosa y muscular del cuerpo. Por lo tanto, eliminarla o ingerir menor proporción de la que necesitamos, tampoco es un acierto. Eso sí, su ingesta debe siempre ser moderada. La Organización Mundial de Salud recomienda consumir un máximo de 5 gramos al día de sal a fin de evitar problemas como la hipertensión arterial u otras patologías cardiovasculares o renales.

**Tipos de sal**
Hoy día, encontramos diferentes tipos de sal en el mercado, cada uno de ellos con unas características especiales y más indicados para la preparación de unos u otros alimentos. Repasemos algunas de las más utilizadas:
**Sal de mesa:** La sal fina, común o de mesa es la sal marina, que se ha visto sometida a un proceso de refinado, para eliminar impurezas y para que, al molerla, las partículas sean más finas. Se la suele reforzar con yodo o flúor a fin de corregir deficiencias nutricionales. Es la que empleamos normalmente para condi-

## AOVE CON D.O.

**Aceite Campo de Calatrava**
**Aceite Campo de Montiel**
**Aceite de Baix Ebre-Montsià**
**Aceite del Empordà/ Oli de L'Empordà**
**Aceite de La Alcarria**
**Aceite de La Comunitat Valenciana**
**Aceite de La Rioja**
**Aceite de Lucena**
**Aceite de Navarra**
**Aceite de Terra Alta**
**Aceite del Bajo Aragón**
**Aceite de Monterrubio**
**Aceite Sierra de Moncayo**
**Antequera**
**Baena**
**Estepa**
**Gata-Hurdes**
**Les Garrigues**
**Montes de Granada**
**Montes de Toledo**
**Montoro-Adamuz**
**Poniente de Granada**
**Priego de Córdoba**
**Sierra de Cádiz**
**Sierra de Cazorla**
**Sierra de Segura**
**Sierra Mágina**
**|Siurana**
**Aceite de Mallorca/ Oli de Mallorca**

## ¿Sabes quién es el ‘chef del AOVE’?

**Se llama Daniel García Peinado y es un chef con un gran recorrido y ganador de varios premios. Posee una amplia formación, habiendo estudiado turismo, nutrición y dietética además de cocina y gastronomía. Formado en La Cónsula, ha trabajado en Inglaterra y en el restaurante con tres estrellas Michelin, Lasarte, con Martín Berasategui. Ya en su Málaga natal, ha dejado su huella en el hotel Molina Lario, en el Holiday Hydros y en el Vincci Selección Aleysa. Su cocina se basa en el Aceite de Oliva Virgen Extra y es conocido como el chef del AOVE por su trabajo de investigación en torno a este líquido, que desarrolla en Gastrolive Lab (laboratorio de I+D en cocina con AOVE).**
**Actualmente es Asesor gastronómico, Chef Ejecutivo del Gourmet de la Roja y Capitán de la Selección Española de Cocina Profesional.**


Daniel García Peinado





mentar guisos, sopas, salsas y para el aliño de ensaladas.
**Flor de sal:** La flor de sal es la que se saca de la capa que se forma en la superficie de las salinas naturales, donde se produce la evaporación. De ahí que su textura sea ligeramente húmeda, su forma algo más redondeada y su tono más violáceo. Contiene menor cantidad de cloruro sódico. Aunque su mayor productor es Francia, en España también se produce. Es idónea para elaboraciones en las que no se ha incluido sal con anterioridad como, por ejemplo, pescados, filetes o chuletas. También funciona muy bien en crudo, por ejemplo, en ensaladas.
**Sal Maldon:** Procede del estuario del río Blackwater, en Maldon, Inglaterra. Se elabora siguiendo un proceso artesanal y muy laborioso, que da como resultado unos cristales en forma de escamas, de textura crujiente y gusto interesante. Es idónea para los asados de carne, parrilladas de verdura, aperitivos y como toque sutil para finalizar muchos platos.

### Especias y condimentos, el toque final

Las especias y las hierbas aromáticas aportan un plus añadido a nuestras preparaciones. Las primeras intensifican el sabor de los platos, de forma magistral, y las segundas potencian el aroma y también el gusto. Aunque las hierbas como el laurel, el perejil o el romero han sido un clásico en nuestra gastronomía, las especias han ganado terreno gracias al acercamiento a otras culturas gastronómicas y a nuestro afán por innovar. Así, el jengibre o la cúrcuma suelen estar presentes en muchas recetas de la cocina moderna mientras que otras especias, como el azafrán o la pimienta, sirven como aderezo de muchos platos tradicionales.
Debemos empezar aclarando que las especias, hoy en día muy de moda para condimentar y decorar platos, provienen de semillas y frutos secos (amapola, anís, cardamomo, cayena o guindilla, comino, mostaza, nuez moscada, pimentón, pimienta, tamarindo, sésamo y vainilla), flores (azafrán, clavo de olor, lavanda, rosa), raíces (regaliz, wasabi), rizomas (cúrcuma, jengibre, galangal) y de cortezas secas (canela, cassia). Se pueden clasificar en dos grupos: las que modifican el sabor y el aspecto de los alimentos, como el azafrán y la canela, entre otros, y las que excitan el paladar, como la pimienta, el pimentón, la nuez moscada y el chile. Asimismo, hallamos como condimentos las hierbas aromáticas como la albahaca, el cilantro, el espliego, el estragón, el eneldo, el hinojo, el laurel, la mejorana, la menta, el orégano, la piperita, el poleo, el romero, el tomillo y, por supuesto, el perejil. Muy poca cantidad de estos elementos hacen que el sabor de los platos se modifique sustancialmente o se intensifique. Además, las especias y las hierbas aromáticas son un acertado sustituto de la sal y suelen tener un efecto beneficioso sobre la salud. ✻

# Aceites Valderrama

La firma Aceites Valderrama es reconocida en el sector de la alta hostelería tanto por la calidad suprema de sus aceites de oliva virgen extra como por el amplio abanico de variedades y formatos que ofrece. La razón es sencilla: ofrecer a cada cocinero el aceite idóneo para todas y cada una de sus necesidades. Por eso cuenta con seis distintos monovarietales en el mercado, algo que sólo esta compañía ofrece en España, caracterizados todos ellos por su extrema suavidad como denominador común. Su proceso de extracción se realiza a una temperatura inusualmente baja, 19 grados centígrados, lo que les confiere su mencionada suavidad y un delicioso aroma. Los laboratorios instalados a pie de almazara controlan cada paso, desde el momento óptimo de la recogida hasta el embotellado, y su labor consigue que la acidez de estos zumos de aceituna se sitúe alrededor de 0'1 grados, muy por debajo de los parámetros permitidos oficialmente para los aceites de oliva virgen extra.



Los aceites de la marca son suaves y diversos

Así se procesan las seis variedades cultivadas por Valderrama: hojiblanca, picudo, picual, arbequina, cornicabra y ocal. Esta última es inusual, muy delicada y poco productiva, pero el aceite que procura es tan sutil que resulta perfecto para su uso en repostería, cocina al vacío y elaboración de mahonesas y bechameles. Probablemente Valderrama es la única empresa nacional que la cultiva ciñéndose a las exigencias de la calificación "ecológico", para respetar la integridad de sus cualidades organolépticas. El resultado es un aceite con notas de hierba fresca y sabor a oliva muy etéreo y aromático. Una vez finalizada la cosecha 2020, los nuevos aceites aguardan ya en depósitos de acero inoxidable con atmósfera inerte de nitrógeno y sólo serán servidos, como siempre, bajo pedido para preservarlos intactos hasta el momento de su consumo.❋

ACEITES VALDERRAMA
Anabel Segura, 10 · 28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 916 502 919 · www.valderrama.es



Oli
Sal

*La botiga dels olis d'oliva verge extra, la sal i els vinagres al barri de Gràcia de Barcelona*

Travessera de Gràcia, 149 · 08012 · Barcelona
t. 934 150 624 · olisal.bcn@gmail.com · www.olisal.com

# 57ª Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra i les Garrigues

## Productos, actividades y solidaridad

Esta veterana feria se celebrará en la localidad leridana de les Borges Blanques, conocida como la capital del aceite, los próximos 17, 18 y 19 de enero de 10:00- 20:00.






Al cierre de estas páginas, el Patronat Fira de les Garrigues, organizador del evento, anunció que se había llegado al 100% de ocupación de expositores para el certamen. Así, tanto el Pabellón del Aceite y el Comercial, como la carpa de productos de proximidad, tienen todo el espacio agotado, del mismo modo que ya hay lista de espera, para cubrir alguna baja de los stands de tiendas artesanales, alimentación rápida y otros expositores que se han inscrito inicialmente para ubicarse en el exterior.

**Novedades**

El regidor de Promoción Económica de les Borges y gerente del Patronato de Feria, Jordi Ribalta, ha expuesto que una de las novedades destacadas es que a partir de la edición de este año se quiere poner especial énfasis en la importancia histórica que ha tenido el aceite de oliva en el mundo, a través de las grandes culturas de la humanidad. Así, han decidido que este año la feria se centrará en la época medieval, por lo que más allá de la estética del cartel, también se incorporarán algunas recreaciones históricas teatralizadas, representadas en directo en diferentes espacios del recinto ferial durante el certamen, y se cocinarán en directo algunas recetas de platos medievales, con aceite de les Garrigues, entre otras sorpresas y novedades.

Ribalta también ha destacado que este año se dispondrá de estands de un tamaño mas reducido para facilitar la presencia de pequeños productores y cooperativas, que normalmente no pueden adquirir un espacio tan grande como los de los otros expositores. Finalmente, el regidor ha añadido que a raíz de la profesionalización que ha experimentado la Feria estos últimos años, este año están trabajando para poder llevar algunos de los mejores aceites que participan en la edición de este año al Salón Alimentaría 2020, en una barra exclusiva de aceites y subvencionando una gran parte del coste que comporta exponer en este prestigioso y reconocido certamen de referencia internacional.

### Feria solidaria

**La Feria se solidarizará con los municipios del territorio afectados por los incendios de finales de junio y primeros de julio del pasado año, y con los que sufrieron las trombas de agua de los días 22 y 23 de octubre, y dará la opción al público asistente de apadrinar olivos para ser plantados en estos lugares devastados por el fuego o el agua.**

**Experiencia en torno al aceite**

El programa del *Aceite Experiencia* de esta edición, por solo 13€ y con una previsión aproximada de 3 horas totales de duración, con salida prevista a las 10 horas, desde la Ermita de San Salvador, incluye una caminata circular por un recorrido de 7,300 km (55 minutos a pie); un almuerzo típico de la zona y talleres de cosecha de olivas, piedra seca, y etnobotánica de les Garrigues, con una duración prevista de 1,30 horas. La vuelta será de 2,4 km (28 minutos a pie aproximadamente). Después los participantes podrán llevar a cabo la indispensable visita a la Fira de l'Oli i les Garrigues. Además, también incluye una comida popular a base de la típica *Cassola de Tros* de les Garrigues y un ticket para subir al trenecito turístico que recorrerá los rincones más bonitos de les Borges Blanques.

El plazo de inscripción finaliza el 15 de enero.✻

**Más información e inscripciones: www.firaoli.cat/oli_experiencia.**

# La Sahita

## Apuesta por la calidad, la innovación y la cultura del aceite




Sahita es una empresa familiar cuyos objetivos de marca son: calidad, innovación y culturización del consumidor. Apuesta por la calidad de aceites de oliva virgen extra y por aportarles un alto valor añadido a través de sus diseños y sus *packagings*.

Sahita es, en todas sus variedades, aceite de oliva virgen extra 100% garantizado. Las aceitunas con las que se elaboran estos aceites provienen de la finca La Sahita, un paraje idílico para el cultivo del olivo ubicado en Los Santos de Maimona (Badajoz), en el corazón de Extremadura. Desde aquí, Sahita produce y y comercializa productos innovadores de gran calidad y distinción con un alto compromiso hacia el medio ambiente. De hecho, todos los productos Sahita poseen el sello de calidad bajo la denominación "Smoil". Este sello avala la calidad de sus productos gracias a la presencia certificada de antioxidantes, así como a la certificación de la Huella de Carbono. Los productos de Sahita son beneficiosos para la salud y apuestan por deleitar a los paladares más exigentes a través de los aceites virgen extra de alta calidad, gracias al trabajo de investigación y a la colaboración de magníficos profesionales del sector del aceite.

Como 100% oliva virgen extra, Sahita debe superar dos controles específicos. En primer lugar, en laboratorio se comprueba que una serie de parámetros sean correctos, el más famoso es la acidez, debiendo ser menor de 0,8%. Le sigue el control organoléptico, un panel de cata debe catalogar ese aceite de oliva como virgen extra, para lo cual el aceite debe tener entre todos los catadores del panel una mediana del defecto igual a cero, y una mediana del frutado positiva.

### Botellas y latas inspiradas en obras de arte

Pero además del contenido, en Sahita cuidan mucho el continente a través de originales diseños, como la colección *Artistas en el Mediterráneo La Sahita edición Trencadis* o la lata *Dracs – La Sahita*. La marca aceitera ha sido premiada en varias ocasiones por ello, tanto a nivel nacional como internacional. Por ejemplo, para el diseño gaudiniano con las salamandras y el dragón, su diseño *Els Dracs,* recibió el Premio Anuaria 2017.❋

**Más información: www.lasahita.com**

# SUGERENCIAS




## Altanza Arbequina ecológico

**La bodega riojana Altanza elabora un AOVE ecológico con su propio sello. Realizado a partir de olivas arbequinas de primera calidad, se envasa sin filtrar para preservar sus cualidades organolépticas.**




## Pétalos de Sal con Trufa Negra de Espora Gourmet

Se trata de una sal de manantial que se encuentra cristalizada en forma de escamas, a la que se acompaña un 7% trufa negra. Una de las mejores formas de condimentar carnes, pescados o una ensalada.

## Olivo de Altos

Además de ser la primera bodega de O Rosal que combina la producción de vino con la de aceite, Altos de Torona es una de las primeras de Galicia en garantizar el origen gallego de sus olivas mediante el sello de garantía de la Asociación de Productores de Aceite y Aceituna de Galicia (APAAG).






## Nousegons

**Un aceite *premium* único y exclusivo del que solo se comercializarán 3.000 botellas numeradas a mano. Se elabora con las mejores aceitunas arbequinas, y en boca resulta vibrante y seductor, con notas verdes de frutos secos y verduras.**




## Primer Día de Cosecha de Castillo de Canena

**Castillo de Canena ha lanzado la XIV edición limitada de su exclusiva colección *Primer Día de Cosecha*, que consta de dos referencias: picual y arbequina. La etiqueta de ambas ha sido diseñada por el actor Juan Echanove.**




## Sahita Artistas del Mediterráneo

En Sahita, además de elaborar un aceite de alta calidad, cuidan mucho el *packaging* a través de originales diseños que se inspiran en artistas del siglo XX como Gaudí, Picasso, Dalí o Miró. Unos diseños que han sido premiados en diferentes concursos.

# Los hermanos Roca cocinan para la Cumbre del Clima



Preparando mi antepenúltimo libro descubrí un estudio de Mari Carmen Soler: *Banquetes de amor y de muerte*. Desde entonces juzgo con mayor precisión las zampadas colectivas de los grandes de este planeta.

No hay ágape que no tenga una significación. Lo sabemos a título personal en Navidad, Reyes y demás Pascuas, lo hemos leído en Levi-Strauss cuando afirma que conocer las costumbres alimentarias de un grupo humano permite adentrarnos en sus pautas sociales.

Así hemos pasado de los banquetes de Platón a otras fiestas gloriosas del apetito. Algunas son puro derroche, poder y espectáculo. Otras, las menos, se hacen con muy buena comida y bebida como punto de anclaje hacia la reflexión. Vayan algunos recordatorios de la primera fórmula a partir del Festín del Faisán que tuvo lugar en Lille, en 1454. Entre otras cosas, apareció un paté que contenía 28 personajes vivos tocando distintos instrumentos. No sé si el muy americano estriptis de la chica dentro del pastel tiene como origen este diluvio de manjares. Otro ejemplo de comer mucho, sin respeto de propios y extraños lo ofreció el célebre Taillevent a Carlos VI: capones al caldo claro de canela, gallinas a las hierbas, caza, pato asado, patés de capones, lebratos al vinagre rosado, capones al mosto Jehan, perdiz a la trimolette, pichones estofados, patés de caza, gelatina, leschées. Hubo postres.

Interpretar este festival de la gula como un sentimiento a partir de ofrendas que rodean las ideologías es un ejercicio complejo. Lo han llevado a cabo con la Santa Cena y creo que también se trabaja con todo lo que se intuye en las Bodas de Caná (1563), el cuadro del Veronés que se encuentra en el museo de Louvre. Una escena en la que se observa a los cortesanos trasmutados en especuladores de lo que comen unos pocos. Es decir, devorando de vistas y oídas. Vamos, tal cual aquellos que critican o ensalzan a El Bulli sin saber dónde arranca el camino de Cala Montjoi.




**Los tres Roca, Joan, Josep y Jordi, han dado una sabia lección de compromiso culinario y buen gusto a los dignatarios reunidos en la pasada Cumbre del Clima**

Dar de comer y pensar en un convite sin fastos, al estilo del simposio de Platón y sus muchachos requiere de un cocinero de tan buena cabeza como paladar. Hay que combinar el placer con la memoria, recordando el mundo de todos, distinto del de los poderosos. Y además, tal como se entiende desde la antigüedad hasta Madame de Sèvigné y otras damas de altura, conseguir que la discusión y las ideas se encuentren al mismo nivel de los manjares de una buena mesa.

Los tres Roca, Joan, Josep y Jordi, han dado una sabia lección de compromiso culinario y buen gusto a los dignatarios reunidos en la pasada Cumbre del Clima. Encuentro genial iniciar el simposio de los jefes de estado con un plato de agua clara y agua sucia. Un caldo liofilizado de trompetas de la muerte, trufa, boletus y garbanzos tostados. Agua vegetal transparente a 100º C vertida en un bol para convertirse en un caldo sucio, aunque sabroso, acompañado de brioche de trufa. Supongo que tras el aspecto, el aroma y el contraste del brioche de trufa deben ser impactantes. Si el mar y montaña vegetal lo entiendo también como una sacudida en el cerebro y en el estómago, la idea de hincar el diente a las especies invasoras gracias a una receta en la que aparece la colonizante *Opuntia ficus* del Cap de Creus y el 'jodido' cangrejo azul que destroza los arrozales del delta del Ebro, es sencillamente inolvidable. Lástima que el tándem Jordi, responsable de la repostería y su hermano Josep, el rey de los vinos, no les ofreciera a los grandes del mundo un buen trago de cacao y vinagre. Evidentemente sería una falta de educación, pero hay que reconocer que se lo tienen tan merecido como el castigo de una vomitona a cargo de aquellos cortesanos enfangados en los banquetes de los mil capones.❋

## Lo mejor de un encuentro inspirador de tendencias

# Fórum Gastronómico Barcelona

La pasada edición –que cumplía 20 años– estuvo marcada por el negocio, la calidad y la innovación. Abrir oportunidades a la restauración ha sido uno de sus principales logros. En opinión de los propios expositores, el salón se ha caracterizado por su capacidad de congregar visitantes –más de 20.000 profesionales–, fundamentalmente del ámbito de la restauración. Un encuentro que volverá a celebrarse en la capital catalana el próximo otoño.






Bajo el lema '(Re)pensar la gastronomía', Fórum Gastronómico Barcelona 2019 invitó a reflexionar sobre el momento gastronómico actual, a realzar el talento y a impulsar negocios más sostenibles. De este modo, durante el certamen se incidió en temas como la sostenibilidad y el territorio, el papel de la mujer en la gastronomía, la efervescencia de la cocina en Europa y el equilibrio entre tradición e innovación. Además, a través de las más de 100 actividades programadas, Fórum Gastronómico Barcelona 2019 se convirtió en una plataforma para mostrar las propuestas más innovadoras y poner en común las tendencias emergentes de la cocina, la apuesta por los productos de proximidad, el retorno de la casquería a los fogones y la moda de los restaurantes con huerto propio, entre otros temas de actualidad.

El salón, que se celebró en Fira Barcelona del 18 al 20 de noviembre, contó con la presencia de 331 firmas expositoras, tanto pequeños productores de proximidad como medianas y grandes empresas. Esta edición también se ha caracterizado por la excelente convocatoria de profesionales de la restauración con poder de compra, que pudieron descubrir de primera mano una gran oferta de productos y servicios para sus negocios y restaurantes.





**Lleno absoluto**

Esta edición ha sido un auténtico hervidero de negocios, encuentros empresariales, actividades, conferencias y sesiones divulgativas no solo sobre la cocina más vanguardista o las nuevas tendencias gastronómicas, sino también sobre cómo hacer más rentables y sostenibles los negocios de restauración y hostelería en el entorno global y digital.

Fórum Gastronómico Barcelona rozó el lleno absoluto durante la práctica totalidad de sus tres días de celebración. El certamen reunió a profesionales del sector, principalmente restauradores, así como a numerosos jefes de compra, distribuidores y también a los chefs que deciden hoy hacia dónde encamina sus pasos la gastronomía.

"Estamos muy satisfechos por el éxito absoluto de esta edición, en la que Fórum



## LOS DATOS

**Más de 75 demostraciones y ponencias gastronómicas y enológicas**

**Presencia de 50 chefs con un total de 31 estrellas Michelin**

**30 conferencias sobre negocio, digitalización y sostenibilidad en la restauración**






Gastronómico Barcelona ha hecho gala de uno de sus principales hechos diferenciales, que es el de presentar en el mismo lugar un mix de oferta que abarca al 50% pequeños productores de carácter artesanal y medianas y grandes empresas ya establecidas en los circuitos comerciales", afirma Josep Alcaraz, codirector del salón.

Otro de los logros de la presente edición ha sido el de "aglutinar alrededor de la restauración el importante segmento de oferta vinícola y de repostería, con gran poder de atracción de sumilleres y pasteleros que gracias al Fórum han pasado a completar una oferta de primer orden al servicio de restaurantes y establecimientos hosteleros", explica Jaume von Arend, codirector del salón.

Cabe destacar que esta edición de Fórum Gastronómico Barcelona ha destacado por su carácter "relacional, cooperativo, cercano y por el activismo de sus empresas participantes, que han promovido innumerables presentaciones no sólo en los grandes espacios de actividades del salón, sino también en sus propios stands", subraya von Arend.



### Novedades

Los helados, en sus múltiples variaciones e interpretaciones, han sido los grandes protagonistas entre las novedades del salón. Así, el helado de "Xuixo" de la empresa Elaborats del Territori se alzó con el Premio Innofòrum al 'Producto más innovador', y también destacaron los helados de montaña de la empresa Gelabò elaborados con productos locales de proximidad como el helado de pollo rustido con ciruelas, el de aceite de oliva virgen, el de queso de cabra y el de salmón. Por

## Alternativas a los productos de origen animal

**Los nuevos productos alternativos al consumo de alimentos de origen animal han llegado con fuerza en los últimos años, y se puedo ver también una muestra representativa en el certamen. Un buen ejemplo de esta tendencia es *Heura*, la carne vegetal elaborada a base de proteína texturizada de soja, un producto cuyo sabor, aspecto y experiencia gastronómica es muy parecido al de la carne, y supone una buena alternativa tanto para veganos como para todos aquellos que estén tratando de reducir el consumo de productos de origen animal. Por su parte, la gama de ocho quesos veganos que llega de la mano de *Àpats Food,* como el de alioli y zanahoria y manzana, se enmarca también en esta tendencia.**




**Esta edición ha sido un auténtico hervidero de negocios, encuentros empresariales, actividades, conferencias y sesiones divulgativas, consolidándose como la cita gastronómica del año**

otra parte, las grandes sobrasadas de Xesc Reina lograron el premio Innofòrum como el 'Packaging más creativo' y el secreto de cerdo ibérico de 4ª gama de la empresa Can Bech ganó en la categoría 'Sabor más original'. Infusiones saladas, hojas y flores comestibles, dulces elaborados con tomates secos, mejillones en conserva en salsa de vermú de albariño, turrón de chocolate aireado con almendras saladas o el queso vegano de alioli han sido otras de las sorprendentes propuestas sostenibles, saludables y de carácter gourmet que se presentaron.

**Actividades y sesiones culinarias**

Como contrapunto a la oferta en exposición y a su faceta más empresarial, Fórum Gastronómico Barcelona ofreció también un impresionante programa de actividades y sesiones culinarias que protagonizaron los mejores chefs del momento que invitaron a 'repensar' la gastronomía –el lema de esta edición– desde la tradición más auténtica –como las sesiones en torno a la tripería– hasta las innovaciones más vanguardistas. Por sus escenarios desfilaron Carme Ruscalleda, Jordi Cruz, Paco Pérez,




## A destacar...

- **Se dio visibilidad a la alta cocina europea**
- **Se descubrieron las últimas propuestas y los alimentos más sorprendentes**
- **Entre las novedades se presentaron opciones saludables, sostenibles y gourmet**
- **Chefs, pasteleros y sumilleres optaron a importantes premios**
- **Se ofreció un impresionante programa de actividades y sesiones culinarias que protagonizaron los mejores chefs del momento**
- **Se rozó el lleno absoluto durante la práctica totalidad de los tres días de celebración**

## FòrumLab




**Expertos y profesionales de la restauración invitaron a reflexionar sobre el sector en FòrumLab, un espacio que se estrenaba en esta edición. Un lugar que puso al alcance de empresas y profesionales herramientas útiles para la gestión de sus negocios, desde cómo hacerlos más rentables y sostenibles, hasta cómo posicionar sus marcas de manera más efectiva en el nuevo marco de la comunicación digital, creando relaciones emocionales con los clientes. La organización de estas jornadas contó con la colaboración de Fundació Alícia, Clúster Foodservice y ElTenedor.**




## ESPACIO

**Fórum Gastronómico Barcelona 2019, organizado por Fira de Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions conjuntamente con Fòrum Gastronòmic, ocupó por completo el pabellón 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, con un total de 6.000 m² de superficie expositiva neta y 4.000 m² de espacio dedicado a actividades.**

Niko Romito, Sergio y Javier Torres, María José San Román y Kobe Desramaults, entre muchos otros, que aprovecharon su participación en el certamen para presentar las innovaciones que introducirán en las cartas de sus restaurantes próximamente.

Para Pep Palau, codirector de Fórum Gastronómico Barcelona e ideólogo del programa de más de un centenar de sesiones que han tenido lugar en el salón, “esta edición ha puesto de manifiesto que los sectores de la gastronomía ven el salón como su mejor plataforma para explicar sus últimas creaciones y nuevas tendencias, como, por ejemplo, la presencia femenina en la cocina de primer nivel, un fenómeno que ha llegado para quedarse, al igual que la incorporación de elementos asiáticos en nuestra gastronomía”.



## Mujeres al poder

**Durante el certamen se incidió en el papel de la mujer en la gastronomía, con una amplia presencia de cocineras, como la de la chef gallega Lucía Freitas que llevó hasta Japón el movimiento *Mujeres en Gastronomía,* que tuvo estand propio en el salón. Otro ejemplo lo encontramos en Zhou Mengxin, del restaurante Somiatruites de Igualada (Barcelona), que se coronó como *Cocinero del Año 2019,* convirtiéndose en la primera mujer en conseguir este reconocimiento. Otra mujer, en este caso del mundo del vino, Audrey Doré, sumiller en El Celler de Can Roca, se hizo con el premio a la *Mejor Sommelier de Cataluña 2019,* tal y como les contamos en nuestro número de diciembre.**












### Premios

El salón se ha consolidado como un contenedor de importantes convocatorias del sector, como la quinta edición de los premios TheBestDessert- Espaisucre –en los que el chef Víctor Gonzalo (Àbac) fue elegido mejor pastelero de restaurante– o el IV Concurso Mejor Panettone Artesano de España, organizado por la Escuela de Pastelería de Gremio de Barcelona, en el que se presentaron 36 propuestas entre las que resultó vencedora la de Ton Cortés, de Cloudstreet Bakery. Además, en el marco de Fórum Gastronómico Barcelona y de la mano de la revista *Cuina*, el ceviche fue designado por votación popular el Nuevo plato favorito de los catalanes; el cocinero Arnau Muñío (Direkte Boquería) ganó la IV edición del concurso nacional de recetas asiáticas *Asian Culinary Awards,* organizado por UDON, y se presentó la *Barcelona Slow Food Guide 2020* ante los representantes de 150 restaurantes, además de entregarse los distintivos *Cargols Slow Food.*❋



# Jesús Sánchez



Este navarro de nacimiento y cántabro de adopción, ha conseguido tres estrellas Michelin para su restaurante, El Cenador de Amós, que abrió en 1993 junto a su mujer Marián Martínez, al frente de la sala. Hemos hablado con él sobre el camino recorrido hasta llegar a este punto. Nos confiesa que le gustaría grabar un documental y que se siente más creativo que nunca. TEXTO: LAURA MORALES

**“Mi cocina se desarrolla en Cantabria, donde mi memoria compone, se inspira y se alimenta”**



**Tu restaurante lleva el nombre de tu abuelo Amós al que no llegaste a conocer. ¿Estaba él o alguien de tu familia vinculado al mundo de la hostelería? ¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?**

Siempre digo que soy cocinero por generación espontánea. Nadie de mi familia estaba vinculado a la hostelería. Mi abuelo tuvo el sueño de abrir lo que él llamaba una fonda, en Pamplona. Un sueño que mi abuela intentó quitarle de la cabeza. De muy niño, en casa, empecé a desarrollar la afición por preparar comidas, más bien jugar con los alimentos. En mi casa, había buenos productos a mi alcance ya que mis padres tenían una tienda de ultramarinos. Yo visitaba un obrador de pastelería en Calahorra para recoger los encargos que a mi padre le hacían en Azagra. En casa intentaba imitar las creaciones que veía en el obrador con los productos que tenía a mi alcance. Me gustaba comer y empecé a aficionarme a cocinar.





**¿En qué momento dejaste tu Navarra natal para instalarte en Cantabria?**

Mi Navarra natal muy pronto, apenas terminé de estudiar el Bachillerato. Sin embargo, mi primer destino no sería Cantabria. Más bien sería el último. Primero estarían Madrid, Bilbao, Marbella, Sevilla, París, Burdeos. Hasta que en 1989 de vuelta en Madrid, decidí cambiar de aires y me fui para Cantabria.

**¿Qué chefs marcaron tus inicios profesionales?**

Sin duda los profesores de la Escuela de Hostelería de Madrid. Después muchos más, no cabe duda. Algunos con los que he tenido la fortuna de trabajar y otros a los que he conocido bien personalmente o bien a través de su trabajo o de su restaurante. El cocinero es una mente abierta que se alimenta constantemente y no deja de aprender nunca. Siempre estamos empezando.

**¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?**

Comencé en la cocina por una motivación muy fuerte, un sentimiento y un deseo que me llevaban a querer ser cocinero, en una época en que los cocineros no tenían tanta presencia o relevancia como la que puedan tener ahora. Cuando conseguí abrir mi propio restaurante, logré materializar un sueño que jamás hubiera pensado alcanzar. Todo lo

que ocurre en torno a la cocina, a mi restaurante, me motiva, me ilusiona y consigue que mi entorno y mi equipo se motiven y se ilusionen. Llegué a la cocina no para buscar una filosofía, lo hice para cocinar, y ahora me he dado cuenta de que es la forma que tengo de expresarme.

**¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo? ¿Qué la hace distintiva? ¿Cuál dirías que es el 'sello Jesús Sánchez'?**

Yo la defino como una cocina de fondo y memoria. El fondo hace referencia a muchas cosas: alma, profundidad, sabor, calma, tiempo y constancia. También hace referencia al entorno donde se desarrolla, con sus recursos y su idiosincrasia. La memoria hace referencia a la capacidad de expresión del cocinero a través de su conocimiento y la forma de plasmar su visión personal.

Es la intersección del fondo con la memoria la que crea el conjunto de mi cocina. Es lo que la hace distintiva. En mi memoria están las verduras de Azagra, el patorrillo, el rancho, los espárragos, el pan, los pimientos asados de mi abuela, la borraja y la sopa de ajo de mi madre. También está la cocina y los productos probados en mis viajes. Mi cocina se desarrolla en un territorio concreto, en Cantabria, donde mi memoria compone, se inspira y se alimenta.

**"El cocinero es una mente abierta que se alimenta constantemente y no deja de aprender nunca"**

**¿Qué quieres transmitir a los comensales con tus platos? ¿De cuál guardas un recuerdo especial y cuál es el último del que te sientes más orgulloso?**

Cada una de nuestras propuestas es una composición, como un movimiento que forma parte de una sinfonía. Me gusta que el público valore la sinfonía completa, aunque no puedes evitar que haya movimientos, más aplaudidos. La secuencia que hemos compuesto para la temporada 2019 me parece la mejor que hemos conseguido en los más de 25 años de Cenador de Amós. Para este 2020, animados por el reconocimiento recibido y viendo la fuerza del equipo, estoy seguro de que va a ser todavía mejor. Una gran sinfonía.

**¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?**

Al restaurante el comensal viene atraído por muchos motivos. El vino ocupa un lugar de referencia entre los amantes de la buena mesa y, como tal, siempre nos ha gustado cuidarlo. Nuestro sumiller es el encargado de seleccionar la bodega y ofrecer las recomendaciones. El maridaje es algo fantástico cuando conseguimos que se produzca ese ensamblaje entre plato y vino que eleva la experiencia del cliente.

**¿Es mucha responsabilidad ser el único tres estrellas de tu Comunidad o crees que es un importante espaldarazo para dar visibilidad a la cocina de una región que a priori no es tan conocida como la vasca, la catalana, la andaluza o la del Levante?**

Nosotros hemos sentido este reconocimiento como un reconocimiento también para Cantabria, y no cabe duda de que pone este territorio en el mapa gastronómico internacional. Incluso antes de conseguir la tercera estrella Michelin, estábamos entre las primeras comunidades con más estrellas per cápita. Nosotros sentimos la responsabilidad que esto supone y la aceptamos con orgullo y con la fuerza que nos transmite nuestro equipo. La gastronomía de Cantabria goza de muy buena salud, no solo a nivel de estrellas, además cuenta con una cocina tradicional de gran calidad, convirtiendo la región en un destino muy atractivo para los amantes de la buena mesa.

**Precisamente una forma de dar visibilidad a la cocina cántabra ha sido *Santander Foodie*, un evento celebrado el pasado octubre y del que fuiste uno de los organizadores. Háblanos un**





## Apunte personal

**Un sabor de la infancia:** La borraja cocida con patata y aceite de oliva virgen
**Un ingrediente fetiche:** La anchoa
**El maridaje ideal:** Ostras y champagne
**Una canción:** Cualquiera que me sepa la letra para cantarla
**Una manía:** La puntualidad
**Un hobbie:** La fotografía
**Un deseo por cumplir:** Grabar un documental contando nuestra historia
**Si no se hubieras sido chef...** Hubiera sido fotógrafo

**"Tanto el Cenador de Amós como nuestra familia son una historia de dos, de Marian y mía"**

**poco de este proyecto y de si tendrá continuidad con próximas ediciones.**
Con *Santander Foodie* quisimos crear un punto de encuentro para todas aquellas personas que se relacionan con la cocina, la alimentación, los productos… desde distintos puntos de vista. Un punto de encuentro que sirviera para compartir conocimiento, inquietudes y "desvirtualizarse", ponerse cara. Hay cocineros, pero se mezclan con *youtubers, instagramers*, aficionados, productores y público en general. Lo que sucedió en *Santander Foodie* fue algo verdaderamente mágico y, por supuesto, tendrá una nueva edición el próximo octubre. Confirmaremos la fecha en breve y podemos decir que será más grande y más emocionante si cabe.



**Has afirmado: "las estrellas se olvidarán pero no quiero que mis hijas se olviden de mí", haciendo alusión a lo difícil que es conciliar la vida familiar y profesional en hostelería. ¿Es hora ya de que no solo se pregunte a las mujeres chefs cómo se organizan con la familia cuando es algo que también afecta o debería afectar a los chefs hombres?**
Por supuesto. Es hora de la igualdad y deben hacerse las mismas preguntas a los hombres que a las mujeres. Tanto el Cenador de Amós como nuestra familia son una historia de dos, de Marian que siempre ha estado a mi lado, y sin cuyo esfuerzo esto no hubiera sido posible, y mía.

**Tras 25 años 'persiguiendo estrellas' desde la primera y una vez 'tocado techo' ¿Qué te queda por conseguir? ¿Cuáles son tus próximas metas? ¿Se te ha pasado en algún momento por la cabeza hacer algo parecido a lo que ha hecho Dani García?**
No diría tanto perseguir y no me siento como si hubiéramos tocado techo. Creo que queda camino por recorrer y mucho que aportar. Hay quienes me preguntan si me gustaría protagonizar un capítulo de *Netflix*, por supuesto, me encantaría, supondría dar a conocer nuestro proceso creativo, nuestro entorno, nuestra historia…Pero sobre todo supone seguir soñando, seguir pensando que la vida está llena de oportunidades y transmitir ese optimismo a quienes te rodean. Me siento más creativo que nunca.
Por nuestra cabeza no pasa cerrar y mucho menos privar a Cantabria de un restaurante tres estrellas Michelin que deseamos se consolide durante muchos años y, por qué no, inclusive puedan sumarse otros.*

## ¿Dónde encontrarlo?

Calle del Sol, s/n
39793 Villaverde de Pontones (Cantabria)
Tel.: 942 508 243
www.cenadordeamos.com

# Arnau Muñío



Formado con cocineros de la talla de Carles Abellán y Albert Adrià, Arnau Muñío abrió su propio proyecto en Barcelona, Direkte Boquería, hace menos de dos años. Un minúsculo local que esconde grandes sorpresas para el paladar. Entre sus logros más recientes se encuentra el haberse alzado como ganador en la IV edición del concurso nacional de recetas asiáticas *Asian Culinary Awards* que se llevó a cabo en el contexto del Fórum Gastronómico Barcelona el pasado mes de noviembre. **TEXTO: LAURA MORALES**

## "No me gustan las etiquetas ya que me gusta cocinar libre"

Aún no ha alcanzado los cuarenta –nació en 1982 en Cerdanyola del Vallès (Barcelona)– pero parece que lleve toda la vida cocinando por lo sólido de su trayectoria. Fue jefe de cocina de Comerç 24, La Barra de Carles Abellan y ha trabajado con Albert Adrià en El Barri. Nos cuenta que todo chef sueña con un establecimiento propio y su sueño se hizo realidad cuando abrió las puertas de Direkte Boquería en la Ciudad Condal, un restaurante que podríamos definir con aquella famosa frase de "pequeño pero matón". 14 metros cuadrados en los que solo hay espacio para ocho comensales. Pocos, pero afortunados. Y es que está triunfando desde su apertura en abril de 2018. Entre los 'hits' que ahora mismo podemos probar y que define muy bien la propuesta de Muñío –una original cocina con influencias asiáticas y catalanas– se encuentra el *Allipebre Ramen*, plato por el que fue galardonado con el premio a la Mejor receta asiática de España en la IV edición del concurso *Asian Culinary Awards,* organizado por UDON en el Fórum Gastronómico Barcelona el pasado año.




**¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿vocación? ¿tradición familiar?**
Lo decidí cuando tenía 17 años. La cocina siempre me gustó pero nunca lo vi como una profesión, simplemente no quería seguir el camino del instituto, selectividad, etc... Me sentía perdido y quise estudiar cocina como un *hobbie*. Pensé que podría cocinar para los amigos y familia. Al mes de estar en la escuela me di cuenta de que nunca antes me había gustado nada tanto, en ese momento decidí ser cocinero.

**Has trabajado con Carles Abellán y con Albert Adrià ¿Han marcado de alguna manera tu trayectoria?**
Por supuesto, Carles es un rebelde y por eso conectamos siempre tan bien, ya que tiene el equilibrio per-



fecto entre radical y saber estar. Albert es ultra creativo y ultra perfeccionista, eso te abre la mente.

**¿Qué te impulsó a abrir tu propio negocio, Direkte Boqueria?**
Lo abrimos el 3 de abril de 2018, era mi sueño. Todo cocinero quiere tener su propio local y yo durante toda mi vida como cocinero (casi 20 años ) lo he deseado. Era mi momento, me lo jugué todo a una carta, ya que la vida son dos días y hay que ser valiente.

**Imaginamos que el nombre hace alusión a que los productos que utilizas los traes directamente del mercado de La Boqueria…**
El nombre ('direkte' viene del catalán 'directe' que significa 'directo') viene en realidad más del concepto, ya que compramos y cocinamos 'directamente', sin intermediarios, no hay camareros, no hay *hostess*, del mercado al plato. Además es un *show* en directo.

**Tu cocina tiene influencias de la cocina china, japonesa o coreana, además de la catalana, y trabajas mano a mano junto a la cocinera de origen chino Shu Zhang. ¿Cómo definirías el tipo de cocina que llevas a cabo?**
Yo he aprendido la cocina catalana al mismo tiempo que la molecular o que las asiáticas, la verdad es que durante mi formación como cocinero me he interesado mucho por Asia y he podido viajar, esto ha hecho que se mezcle de una manera bastante natural en los platos. Pero no me gustan las etiquetas ya que me gusta cocinar libre. Abrí mi restaurante para poder hacer "lo que me diera la gana". Por ejemplo, ahora mismo estamos haciendo un plato amazónico, me encanta. La cocina para mí no es ni política ni tiene fronteras, por eso no me siento obligado a tener que hacer cocina tradicional, que me encanta, pero me gustar ir mas allá.

**¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?**
Un viaje, un amigo, una idea, un producto, una estación... Cada plato tiene su momento.

**¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?**
En un local tan pequeño nos encontramos con que teníamos que tener una oferta de vinos muy reducida, pero no por eso tenía que ser poco interesante. Hemos hecho la carta con Antonio Lopo de *Thunder Wine Makers* con una idea muy clara: si solo teníamos 10 platos salados –ya que era una oferta muy personal– , podíamos hacer lo mismo con la carta de vinos. El resultado es una carta en la que ofrecemos una idea, igual que hacemos con la comida. Por eso hemos hecho con *Thunder Wine Makers* 5 vinos diferentes exclusivos para el restaurante. El resto son vinos muy escogidos de pequeños productores para realmente poder crear una experiencia completa.

**"Abrí mi restaurante para poder hacer lo que me diera la gana"**

**Hace poco más de un año que te 'coronaste' como Cocinero del Año en el Fòrum Gastronòmic de Girona y el pasado noviembre en el Fòrum Gastronòmic de Barcelona ganaste la IV edición del concurso nacional de recetas asiáticas *Asian Culinary Awards*. ¿Qué han supuesto para ti estos reconocimientos?**
La verdad, tener el restaurante lleno casi siempre y lógicamente una gran emoción, fue muy bonito.

**Direkte Boquería fue calificado como una de las aperturas mas interesantes de Barcelona en 2018 pero curiosamente también lidera el ranking de los locales más pequeños ¿Cómo se consigue triunfar en un espacio de apenas 14 metros cuadrados con capacidad para solo 8 comensales?**
Ofrecemos algo que no existe en la ciudad, damos un trato muy cercano y a la vez intentamos ser muy disciplinados. Supongo que es fruto de un equilibrio entre hacer bien las cosas y ser más cercano.

**¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?**
De momento estamos bien así, pero la aventura solo acaba de empezar.✻

## Apunte personal

**Un sabor de la infancia:** Los piñones que se caían de los arboles en la plaza donde vivía en Cerdanyola del Vallès (Barcelona)
**Un lugar:** El río Noguera Pallaresa en la Pobla de Segur (Lleida), donde están mis raíces.
**Una película:** La Naranja Mecánica
**Un libro:** *El sabor del Mediterráneo* de Ferran Adrià
**Una canción:** Cuidado! De Eskorbuto
**Un truco de cocina:** Si comprado es mejor, no lo hagas
**El maridaje perfecto:** Foie y vino rancio
**Una experiencia gastronómica inolvidable:** Kitcho en Kyoto
**Un sueño por cumplir:** Abrir un restaurante en Kyoto
**Hobbies:** Comer
**Si no hubieras sido chef...** Quería ser periodista o humorista

## ¿Dónde encontrarlo?

DIREKTE BOQUERIA
Cabres, 13 · 08001 Barcelona · Tel.: 931 146 939



El chef toledano, orgulloso de la cocina de su tierra, hace años que la pone en valor a través de sus platos a los que añade su propio sello. No es nuevo en esto de las estrellas pero sí es la primera vez que consigue una para el proyecto que lleva su nombre, ubicado en el Cigarral del Ángel. **POR LAURA MORALES**

# Restaurante Iván Cerdeño

## Cocina de huerta y ribera

Si viajamos a la conocida como "ciudad de las tres culturas" una parada obligada es una visita al Cigarral de Toledo, situado a escasos 50 minutos del centro de Madrid, incluso la mitad de tiempo en AVE. Se trata de un enclave al borde del Tajo que tiene sus precedentes en las villas romanas y, sobre todo, en las huertas de recreo islámicas donde se podía gozar de agua y de vegetación. Aquí es donde el chef Iván Cerdeño ha instalado su restaurante homónimo que no ha tardado en ser tocado por la 'varita mágica' de la *Guía Michelin*. Los inspectores dicen textualmente: "Sus menús se construyen desde la memoria y la temporalidad, exaltando siempre los mejores productos manchegos, los característicos sabores cinegéticos de los montes de Toledo, el cromatismo propio de trabajar con





## El chef: Iván Cerdeño

**Iván Cerdeño (Toledo, 1980), reconocido hasta en dos ocasiones con una estrella por la Guía Metrópoli, dos Soles por la Guía Repsol y Premio Nacional de Hostelería a la Innovación 2018, trabajó como jefe de cocina durante seis años en 'La Casa del Carmen', en calidad de socio de Pepe y Diego Rodríguez. Tres años después se trasladó a 'El Carmen de Montesión', donde ya en solitario consolidó su cocina vanguardista de raíces toledanas que le hizo conseguir la afamada estrella Michelin en 2014. Ahora, el chef inicia una nueva etapa con su 'Restaurante Iván Cerdeño' en El Cigarral del Ángel.**



las prolíferas huertas del entorno... eso sí, siempre desde un punto de vista contemporáneo y con detalles de autor que desvelan su atracción por las combinaciones de "mar y montaña". Las fantásticas vistas, a un horizonte repleto de cipreses y olivos recortados sobre la ciudad de Toledo, le harán sentirse... ¡como en una villa toscana o palatina!"

### Memoria y entorno

Desde el propio restaurante definen así su propuesta: "La huella gastronómica que dejaron las distintas culturas que han pasado por la ciudad, sobre la que venimos trabajando desde hace tiempo, es el eje en torno al que se articula nuestra cocina. Una cocina que captura los sabores del cigarral". Y añaden: "Cocinamos huerta y ribera observando la mar de lejos, desde el elogio de nuestros cercanos montes".

Así pues, la técnica, la innovación y la constante superación del chef se reflejan en una propuesta gastronómica basada en el producto de proximidad, donde los ingredientes de huerta, ribera y monte son los protagonistas de una cocina de memoria y entorno. Raíces y creatividad, tradición y vanguardia, son los contrapuntos que el comensal puede degustar en cada una de las contundentes propuestas que conforman la oferta de este precioso espacio gastronómico.

Entre los platos más representativos del chef, los más hedonistas podrán encontrar: *infusión de bacalao, yema de huevo y berros con buñuelo de bacalao,* una elaboración que interpreta la cocina de ribera y huerta; *corzo de los montes de Toledo y vegetales marinos,* receta de monte y mar, de memoria y entorno; o el *tuétano de ciervo y vinagreta de percebes,* con productos tan delicados como los percebes que se combinan con inteligencia con el tuétano del ciervo de la sierra toledana. Además, los aficionados a la caza tendrán a su disposición dos pases extra que se pueden solicitar al margen del menú: *pastela de paloma y ciruelas* y *pastel de conejo y caracoles.*

Entre la confitería final, destaca la transición de lo dulce a lo salado con postres como el de *yogurt, coco y vinagre,* o el elaborado con *queso, azafrán y especias*, un postre capaz de plasmar el Toledo de las Tres Culturas, cristiana, musulmana y judía, capaces de convivir intramuros en paz y armonía durante siglos.

### Qué ha supuesto conseguir la estrella...

**"Es un orgullo que la *Guía Michelin* reconozca el trabajo y el esfuerzo diario de todo el equipo para que cada comensal viva una experiencia total en nuestro restaurante", comenta Iván Cerdeño ilusionado.**

### Un palacete con historia

La armoniosa propuesta gastronómica puede degustarse en la planta superior del palacete que fue residencia de la escritora, poetisa y compositora Fina de Calderón. Una sala luminosa y dispuesta con gran amplitud que invita a contemplar desde cada mesa de las privilegiadas vistas a la ciudad de Toledo, mientras se puede observar en directo el detallado acabado de los platos, que en esta ocasión también acontece sobre la mesa.

Para redondear la experiencia culinaria, los comensales pueden maridar su menú con alguna de las joyas líquidas albergadas en la bodega vista y si lo desean, dejarse aconsejar por Annika García-Escudero, responsable de la sumillería y de la carta de vinos, que incluye una completa selección de vinos únicos nacionales e internacionales, como viejas referencias de vinos italianos, etiquetas del marco de Jerez y vinos franceses del Jura.✻

---

RESTAURANTE IVÁN CERDEÑO Cigarral del Ángel · Carretera de la Puebla de Montalbán, s/n · 45004 Toledo · **Tel.:** 925 223 674 / 621 220 820 · www.ivancerdeno.com · **Horario:** Mi- J y D de 13:30 a 15:30; V y S de 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 22:30 · **Cerrado:** Lunes y martes · **Menú de Mediodía (de miércoles a viernes):** 40€ · **Menú Monte y Ribera:** 60€ · **Menú Degustación:** 80€ · **Menú Memoria de un Cigarral:** 115€

# La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición

## homenajea al escritor gastronómico Josep Pla

La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición (ACGN) cerró 2019 con un reconocimiento al escritor Josep Pla por su contribución al mundo de la gastronomía. Lo hizo en el transcurso de una comida en el Motel Empordà de Figueres (Girona). *Vinos y Restaurantes* lo vivió en primera persona.

**TEXTO: LAURA MORALES**




La academia inició estos galardones/memoriales hace tres años con el objetivo de destacar la trayectoria de las personas que en el pasado han contribuido a la cultura y gastronomía catalanas, pero que quizás no han recibido el reconocimiento que los correspondía. En esta ocasión el elegido fue Josep Pla.

### Escritor gastronómico pionero

El escritor ampurdanés siempre renegó de la etiqueta de experto en cocina que sus amigos le quisieron colgar, pero de su pluma salieron las mejores páginas que se han escrito sobre gastronomía catalana. Y es que Pla dedicó al comer libros memorables, empezando por *Lo que hemos comido* y siguiendo con *Cinco historias del mar*, *Mi país* y tantos otros, entre los que también se incluye *El cuaderno gris*, donde la comida indica el paso del año y las fiestas. Carles Vilarrubí, presidente de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición, destacó durante la comida que se hacía un homenaje "al escritor europeo que más ha hablado de comida en su literatura".




Como dijo Vazquez Montalban, homenajeado por la Academia en 2018, "lo más importante de Pla es que su aportación a nuestra literatura gastronómica encendió la mecha de una escuela de teóricos de la comida" entre la que destacarían Néstor Lujan, Joan Perucho, Javier Domingo o Llorenç Torrado.

Si analizamos los escritos sobre gastronomía de Josep Pla veremos que su cocina es la del recuerdo, fundamentada en las experiencias y sensaciones que los alimentos producían a su memoria. Desde los sabores de la niñez hasta la gastronomía conocida durante los años como corresponsal de prensa, que lo permitieron conocer diferentes formas de entender la cocina.

### Defensor de la cocina de proximidad

Josep Pla fue un gran defensor de la *Cocina de L'Empordanet*, y, por extensión, de la cocina gerundense. Es por este motivo que El Motel Empordà de Figueres fue la sede escogida para llevar a cabo la comida-homenaje. Además, Pla ocupó la mesa número 26 de este restaurante hasta su muerte, hace 38 años. El sumiller Josep Roca fue el encargado de leer una palabras dedicadas al escritor, donde narró la vinculación del autor y sus obras al mundo de la gastronomía. Una bonita dedicatoria de la que destacamos estas palabras: "Diría que Pla era rústico, solitario y tranquilo. Pragmático, sarcástico, pero secretamente soñador. Brusco, arisco y silvestre. Cosmopolita, aventurero, pero a la vez arraigado a la tierra. Visual, olfativo, y tal vez gus-

**Al acto asistieron la mayoría de los 61 académicos, entre los que se encontraban Ferran Adrià y Carme Ruscalleda**



tativo. Y remarco este 'tal vez gustativo' porque, entrando ya en el aspecto gastronómico de su personalidad, no estoy muy seguro de que el sabor fuera el sentido que más le gustara de afilar. Tal vez no era su fuerte o, tal vez, los Ideales y el whisky lo habían castigado". De sus preferencias culinarias, los platos más conocidos son del Motel, que coinciden con los de la última etapa de su vida: "Fue un amante de las formas blandas ideales para un desdentado: "*choucroute*, sopa de tomillo, tordos para lamer, *lièvre à la royale*, bull de mero y tortillas babosas, el flan, sorbete de menta y los Taps de Cadaqués". Platos ideales para un desdentado y para los que gustan comer muy deprisa para comenzar lo más rápidamente la sagrada institución de la sobremesa".

### El pensamiento gastronómico de Pla

**El pensamiento gastronómico de Pla se asienta sobre tres principios elementales:**

- **El primero es que la cocina es un arte en el que imperan la razón y el sentido común. La primera condición de un buen cocinero es la memoria y se manifiesta siempre a favor del racionalismo y en contra de las mezclas extravagantes, pero no cierra la puerta a la innovación.**
- **El segundo principio básico es el de "menos es más". Según él mismo decía, "Mi ideal culinario es la simplicidad, siempre compatible con un determinado grado de sustancia", una cocina sin prisa, para él, el peor ingrediente de un plato.**
- **El tercer eje alrededor del pensamiento gastronómico del autor es la defensa de la cocina regional, pues esta no "obedece en fronteras políticas determinadas igual que la literatura de calidad no se ha podido traducir nunca" y la crítica feroz a la industrialización de los alimentos que comportaba la muerte de los sabores naturales de la cocina tradicional.**

**Los asistentes**

Entre los asistentes al acto se encontraban el Ilustrísimo Presidente de la Diputación de Girona, Sr. Miquel Noguer, quien presidió el acto y El Ilustrísimo Alcalde de Palafrugell, Sr. Josep Piferrer; además de los miembros de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición; personalidades del entorno social y cultural de Barcelona y Girona y medios de comunicación. Todos ellos, entre los que se encontraba la revista *Vinos y Restaurantes* disfrutaron de un menú especialmente escogido para homenajear al escritor ampurdanés.



**Los platos preferidos de Pla de la mano de Jaume Subirós**

El menú del acto, elaborado por el chef del Motel Empordà, Jaume Subirós en colaboración con el académico Josep Vilella, se realizó en base a los platos que el autor más estimaba y que acostumbraba a comer allí: El primero consistió en una humeante y reconfortante *sopa de tomillo*, ideal para el frío que ya se empezaba a notar en Figueres a pesar del espléndido y soleado día; siguió una *corbina al horno*, a la pescadora, el pescado preferido del escritor por su pulpa firme y resistente; y *blanquette de veau con rebozuelos*; para finalizar, sorbete de limón, y *taps de Cadaqués al ron*. Un menú sencillo como le gustaba a Pla, y que recordaba a los de las bodas de antes o a las comidas familiares preparadas por la abuela. Sencillo pero no por ello menos delicioso. Para terminar, el último homenaje al escritor ampurdanés llegó la hora del café y de los *petit fours*, ya que fue llevada a cada mesa una botella de Johnnie Walker, su bebida preferida para la sobremesa.❋

# Texeda, El equilibrista 33 y Haydée



Enero, frío, gris… El momento perfecto para viajar a las Islas Canarias, donde lo desapacible pasa a ser tropical. Y allí nos topamos con tres chefs de alta luminosidad: Borja Marrero y Carmelo Florido (Gran Canaria) y Víctor Suárez (Tenerife). Porque sufrir no es una opción…





## Texeda

Cuando un chef, y más si es insolentemente joven, decide reducir (en vez de ampliar) las plazas de su restaurante, entendemos no solo que es valeroso, sino que cree por encima de todo en su proyecto. En su relato. Es el caso abrumador de Borja Marrero, el "pibe" que, tras formarse en El Bulli, Arzak y Ramon Freixa y hasta abrir un restaurante en plano Polanco (México DF), decidió volver a su *terroir*, Tejeda ("Pueblo más bonito de España"), en las cumbres de Gran Canaria y en el corazón del último Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Y volver de verdad. Es decir, cerrando el círculo a saco: Borja, entre los fantásticos roques, las cuevas aborígenes y unas vistas a la caldera que quitan toda la tontería, propone un restaurante-fábrica de cerveza artesana, huertos, ganadería (caprino, ovino, vacuno), corral, quesería, obrador… Juan Palomo en acerada versión sostenible y ecológica. Decía que Borja es bizarro… Tras cambiar todo su restaurante y dejarlo niquelado (importante inversión), el tristemente famoso gran incendio del pasado verano le calcinó 20 ovejas, le destrozó todos los huertos y le obligó a evacuar el local. En definitiva, dos meses sin facturar. Pero Borja es su narración, y las narraciones no se queman. Y ahí está de vuelta, con una determinación insobornable. No es fácil llegar a Tejeda, pero tras un curso acelerado de trigonometría de alabeadas (las curvas), cuando llegues igual conoces a Borja y puedes sentarte en su mesa. Y oye… Queso 80% oveja y 20% cabra propias (comen solo millo, hierba y cebada); hojas de remolacha deshidratada con alioli de tomillo y cilantro; nata crujiente de oveja y cabra; hoja de almendro caramelizada con almendra a la llama; piel suflada de cochino negro con ajo negro y ajo tostado… Toda la emoción de un paisaje mundial expresado en snacks. Explosión de cebolleta baby, crema de brócoli, queso crujiente, caldo de cebolleta… Quenelle de "texenesa" (bearnesa) con yemas propias, almendra de Tejeda, cebolla roja, vinagre de cerveza propia con ocho meses de oxidación, brócoli, cebolla encurtida en leche de oveja, caldo de guarapo… Una orgía de sensaciones. Homenaje al huerto, una locura telúrica. Aguachile de gambón de gran personalidad. Homenaje a sus gallinas, ni te cuento (huevo frito *coulant*, sofrito de tomate pasificado en planta…). Judías tiernas de ancestral genética local con romesco de cilantro y solomillo de cabra propia. ¿Y el jamón de cabra y de oveja alimentados con el 30% de almendras? Borja está llamado a la gran mesa.



TEXEDA

Av. De los almendreros, 25 · Tel.: 928 666 677

35360 Tejeda (Las Palmas) · Precio medio: 35 €

**On: la exquisita hermenéutica de un paisaje monumental en sensaciones culinarias**

**Off: los postres deber ser revisados y mejorados**

## El equilibrista 33

Carmelo Florido tiene madera de héroe (solo son dos en cocina y cambia cada semana la carta entera) y maneras culinarias de alto gozo. O sea, si estás en Las Palmas, ya tardas… Advertencia inicial: no te pierdas ni los escaldones ni los maki. Dos formatos para que te acerques a la felicidad: el maki de atún con gofio en vez de arroz, hoja de shiso, salsa de cilantro, guindilla, maracuyá y almendra. Remate en la cima: rejo de pulpo en mojo hervido sobre un timbal-escaldón de gofio. Con esto ya te podrías ir a casa, pero… Mucho Carmelo. Esa especie de paté de campaña a base de cordero, tomate y almendras con toques de olivada y punto picoso no debe ser evitable. Ni el *splash* de colores en juegos tér-







micos de los langostinos salteados con maracuyá y "cosquillas". Y el arroz, hermano, de salmonete y con un nido de wakame, que es la metáfora del piélago. Carmelo está dotado y va por libre. Su cocina es él. Lomo de sama en caldo de hierbabuena y garbanzos en texturas, un espectáculo (¡los garbanzos!). Un posible final es el orgulloso jarrete de vaca canaria con laurel y tomillo, al que seguirán la tarta de tuno indio en sopa de sí mismo y los huevos moles con gofio al momento. Carmelo, un chef sorpresivo más allá de las tendencias.



EL EQUILIBRISTA 33

Ingeniero Salinas, 23 · Tel.: 928 234 326

35006 Las Palmas de Gran Canaria · Precio medio: 40 €

**On: la irresistible personalidad culinaria en todos los platos**

**Off: servicio lento por el poco personal y porque todo se hace al momento**



## Haydée



Víctor Suárez es uno de los chefs más potentes, prolijos, inspirados y cosmopolitas de Canarias. Y ahora, con el paso adelante que ha dado con su nuevo restaurante Haydée (el anterior, rebautizado Mama Nena, propone su universo transexótico pero con formato casual), su culinaria se ha hecho, sin perder un ápice de chisposidad, alegría y cromatismos, más equilibrada, más "señora". En las formas, porque la sorpresa y los acabados son como siempre epifánicas. Sí, el nuevo Haydée, con su ensoñadora terraza y el océano de fondo, ofrece un servicio, unas presentaciones y una atmósfera de alto nivel contemporáneo; las travesuras permanecen en el plato… Víctor, perfeccionista y muy viajado (alumno favorito de Berasategui), recuerda a su maestro con una mamia de pepino y curry con cangrejo real y espárrago crudo, un aperitivo que nos indica todo lo dicho. Es solo el principio. La avalancha de snacks es teatral y afinada: melón impregnado en caipirinha; falso nigiri (merengue) de gamba roja y su cabeza frita con togarashi; y la reputada croqueta líquida de kimchi. Lúdico, técnicamente impecable, orientalismo con clase. Ostra crujiente sobre holandesa de millo y millo crujiente. Ceviche de corvina con helado de leche de tigre. Ejemplar. Steak tartare con yema curada en soja y romesco, escuela de glamour. Ravioli de pasta fresca rellenos de almogrote con caviar de truja y jugo de berros. Uno de los nuevos tops. Víctor es placer, suculencia y Canarias soñando con Oriente. Pulpo a baja, crema de cebolla roja, coral de gamba roja… Fino. Solomillo al carbón con guiso de lentejas y salsa de tuétano, la elegancia Suárez en una cocción taumatúrgica. Víctor ha planteado un restaurante de enjundia, un "grande"; pero sin perder la fascinación por el caleidoscopio planetario que ya es parte de su cultura, de su ser.

HAYDÉE

Barranco La Arena, 53 · Dehesa Baja

38300 La Orotava (Santa Cruz de Tenerife) · Tel.: 822 902 539

Precio medio: 70 €

**On: la extraordinaria clase del chef mezclando Canarias con lo exótico**

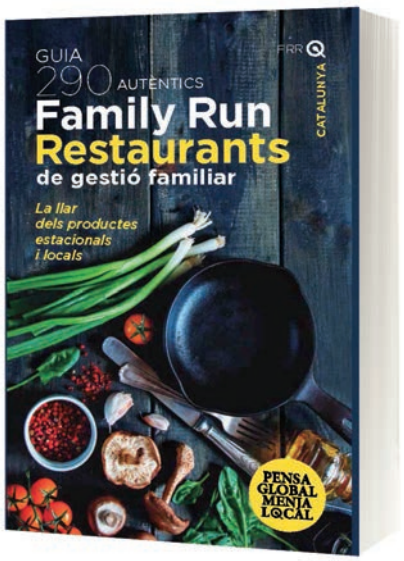
**Off: si lo que buscas es un guachinche**

### Previsiones 2020 de Hostelería de España

**Se calcula un crecimiento del 2,5%. Y, como tendencias, el *delivery* y la cocina sana y sostenible.**

### África en el foco

**Las cocinas del África negra se presentan como nueva tendencia para el 2020, y con ellas "superalimentos" como el fonio (remoto grano parecido al mijo), la moringa y el tamarindo.**




## Family Run

*Restaurantes de gestió familiar*
*AA.VV.*
*FRR®*

Esta guía, que toma a Cataluña como protagonista, surge del proyecto *Family Run Restaurants,* puesto en marcha por Peter Staples, hombre de negocios y restaurador. Este proyecto rinde homenaje a los restaurantes familiares, destacando su labor, así como la utilización de productos orgánicos, de temporada y proximidad. Incluye un total de 290 restaurantes, divididos en distintas categorías.




## Turquía gastronomía

*Musa Dagdeviren*
*Pahidon*
**Vibrante, atrevida y aromática, la comida turca –desde carnes a la brasa, ensaladas y hojaldres dulces, hasta estrellas de la comida familiar como *dips*, *pilafs* y estofados– es muy apreciada en todo el mundo. *Turquía Gastronomía* es el primer libro de su clase que presenta de manera exhaustiva la diversidad de la cocina turca auténtica, con 550 recetas para el cocinero doméstico que celebran la extraordinaria herencia culinaria europea y asiática del país.**

## Los mejores vinos del súper

*Joan C. Martín*
*Anaconda Editions*
**Este libro, obra del escritor y enólogo Joan C. Martín, presenta un total de 120 vinos –blancos, rosados, tintos y cavas–, a la venta en supermercados y con una excelente relación calidad-precio (oscilan entre 1,90€ y 14,90€). Para realizar esta guía, Martín cató 816 vinos, que adquirió personalmente en 14 cadenas de supermercados de 9 comunidades autónomas.**







## Anis del mono

*AA.VV.*
*Fundación Osborne*
**La fábrica de Anís del Mono celebra este año su 150 aniversario. Esta joya del modernismo lleva desde 1870 elaborando de forma tradicional uno de los productos más conocidos y apreciados del Grupo Osborne: *Anís del Mono.* Con motivo de este aniversario, Fundación Osborne ha editado un libro conmemorativo con fotografías inéditas de Antonio Guillén, Director de la Fábrica, que repasa la historia de la marca, explica el método de obtención del anís y la importancia de la fábrica badalonesa.**

## Vinos Del mercado a la carta

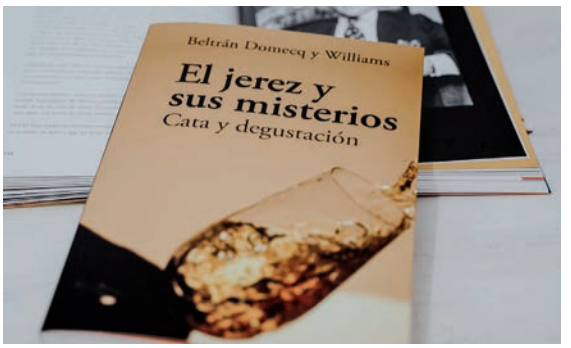
*AA.VV.*
*elBullifoundation y Vila Viniteca*
Tercer volumen del Sapiens del Vino, realizado por elBullifondation en colaboración con Vila Viniteca. En él se pretende explicar las etapas del mercado del vino, concentrándose en la distribución y en los motivos que llevan a los responsables de compra y sumilleres a adquirir una botella. Cuenta con nueve sumilleres de referencia que ilustran toda la obra con ejemplos prácticos.



## Hideki




*Hideki Matsuhisa*
*Planeta Gastro*
Este libro realiza un recorrido por la cocina y la filosofía gastronómica de Hideki Matsuhisa, considerado como el mejor chef japonés del país. Con una estrella Michelin por Koy Shunka, su delicada cocina combina como pocas una técnica precisa, un amplio conocimiento del producto y grandes dosis de inteligencia y sensibilidad. Prólogo de Ferran Adrià y edición a cargo de Laura Conde.



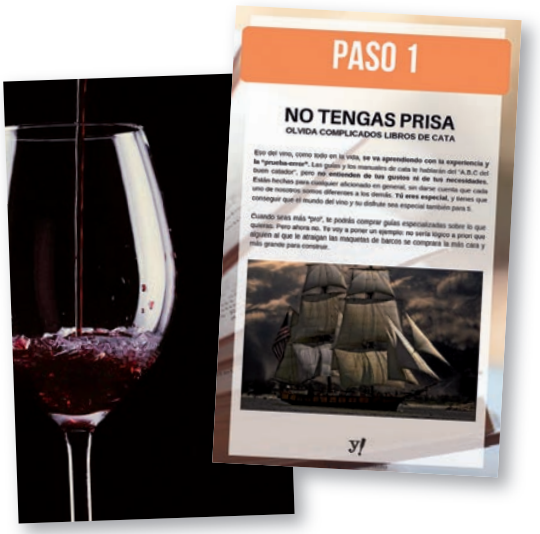

## El Jerez y sus misterios

*Beltrán Domecq y Williams*
*Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla*
**Nueva edición revisada y mejorada de *El Jerez y sus misterios.* No se trata solo de un libro para aficionados y amantes del vino, sino para todo aquel que lo trabaja día a día. En él se desvelan los estudios sobre la composición del sistema de soleras, los cabeceos, las descripciones de cada uno de los tipos de vinos de Jerez que existen y su evolución en el proceso de envejecimiento.**




## Cocina día a día

*Karlos Arguiñano*
*Planeta*
**El televisivo chef vasco ofrece ideas culinarias para comer bien los 365 días del año. Cada menú consta de primero, segundo y postre, con lo que incluye un total de 1.095 recetas divididas por estaciones, que inciden de manera especial en productos frescos y de temporada. El libro propone también menús especiales para fechas señaladas.**




## Los 6+2 pasos que tienes que conocer para disfrutar plenamente del vino

*Álvaro Cerrada*
*Yalocatoyo*
Desarrollado en formato digital, este *eBook* pretende hacer del mundo del vino algo fácil y amigable para cualquier persona que, independientemente de sus conocimientos, simplemente desee tomar un vino de vez en cuando sin profundizar en la materia. Se lanzará a través de las redes sociales *Facebook* e *Instagram* a nivel mundial mediante una campaña publicitaria dirigida a personas de habla hispana.

## BCN Foodie Guide

*Marta Garreta*
*Lamaga Comunica*
**El quinto volumen de la *BCN Foodie Guide* llega a Barcelona con 50 nuevos lugares, que destacan tanto por su propuesta gastronómica, como por las personas que hay detrás de la barra y la historia de sus proyectos. Como novedad, la guía podrá encontrarse en habitaciones y *halls* de seis destacados hoteles de la ciudad : Almanac Barcelona, Cotton House, Yurbban, Pulitzer, Gallery y The Serras.**








## Costers del Segre celebra su gran noche en Barcelona

**La Denominación de Origen Costers del Segre organizó recientemente La Gran Nit de Costers del Segre en Barcelona. La experiencia consistió en una cena con maridaje de gala, con el objetivo de continuar reforzando la presencia de marca de la D.O. en la capital catalana. El acto, organizado con la colaboración de la Diputación de Lleida, estuvo presidido por Tomàs Cusiné, Presidente de la D.O. Costers del Segre, y Joan Talarn, Presidente de la Diputación de Lleida.**
**Los asistentes –entre los que se encontraba la revista *Vinos y Restaurantes*– disfrutaron de los vinos D.O. Costers del Segre, maridados con una propuesta gastronómica ideada por dos chefs con estrella Michelin de Lleida: Joël Castanyé, de La Boscana, y Xixo Castaño, del restaurante Malena. Antes del ágape, los asistentes participaron, también, de una cata de vinos de la D.O. Costers del Segre guiada por la sumiller Anna Casabona (Finalista Millor Sommelier de Catalunya 2019).**

## Josep Roca en la próxima Cata del Barrio de la Estación

El sumiller del triestrellado Celler de Can Roca será el encargado de guiar y conducir la nueva edición de *La Cata del Barrio de la Estación 2020,* asumiendo el título de *Maquinista del Año.*





## La mejor sidra natural vasca

Con tres medallas de oro y la mayor puntuación en la categoría de sidra natural vasca, Zapiain Sagardoa (Astigarraga) se alzó con la txapela de la Competición Internacional de Sidra Sagardo Forum, que se celebró recientemente en San Sebastián.

## Iñaki Gabilondo Txapeldun 2020

Grupo Sagardi ha otorgado el título de *Txapeldun del Año 2020,* en su novena edición y coincidiendo con el 25 aniversario de la compañía, a Iñaki Gabilondo, uno de los profesionales más reconocidos en el panorama periodístico español.



# Cacao Barry

## Organiza una nueva edición de World Chocolate Masters



*Cacao Barry* se enorgullece en anunciar y apoyar la octava edición del concurso *World Chocolate Masters.* Artesanía, ciencia, diseño y tecnología son los conceptos entorno a los que girará esta edición, ya que todos ellos dan forma a las delicias de chocolate del mañana.
La final nacional tendrá lugar en octubre y la final mundial en 2021.



La nueva edición del *World Chocolate Masters* –el concurso más importante a nivel mundial para artesanos y chefs dedicado completamente a sus ideas creativas sobre el rol del chocolate en la pastelería, chocolatería y gastronomía del mañana– está organizado tanto a nivel local como global por Cacao Barry. Llegará a su octava edición en octubre de este año en Barcelona. Más que nunca, este concurso trata sobre una nueva liga de chefs y su búsqueda para deleitar los paladares con una creatividad extraordinaria. Pero es más que una competición. Todos los participantes ganan. Porque los asesores y los chefs de los centros de *Chocolate Academy*™ acompañan a los aspirantes en un viaje en el que poder aprender, descubrir, ampliar sus horizontes y crecer.

### Calendario

- **Marzo ’20 - enero ’21: Se realizarán selecciones nacionales entre marzo de 2020 y enero de 2021 en 20 países alrededor del mundo. La final en España se llevará a cabo en octubre de este año. De esas 20 selecciones nacionales un finalista por nación representará a su país durante la Final Internacional en octubre 2021.**
- **Mayo’20: Cacao Barry publicará un segundo boletín sobre recetas veganas fáciles y estimulantes.**
- **Febrero’21: Lanzamiento de los retos y las instrucciones de la final del concurso.**
- **Marzo’21: Entrenamiento global de tres días que preparará a los aspirantes para la final.**
- **Junio’21: Sesión de entrenamiento digital con el equipo creativo y de desarrollo empresarial con el asesoramiento de Ramon Morató.**

**La final en España se llevará a cabo en octubre de este año.**

### Las pruebas del concurso

*World Chocolate Masters* reta a los artesanos a reconsiderar el pasado y crear un futuro brillante, impulsado por el diseño, la ciencia y la tecnología. El jurado espera que los concursantes piensen como diseñadores al crear un formato nuevo e intrigante para bombones, snacks y pasteles. Deben comenzar con un potente “diseño principal” que se pueda extender a lo largo de sus exploraciones creativas y marque su estilo personal. También se les pide que utilicen las aportaciones colaborativas de científicos y nutricionistas de *Cacao Barry* para crear delicias de chocolate responsables y saludables, pero inconfundiblemente exquisitas. Finalmente se valorará que actúen como emprendedores: ¿cómo comercializarías y venderías tus ideas? ¿Cómo las harías destacar? Son preguntas a las que tendrán que dar respuesta.
Las pruebas que deberán superar los aspirantes serán una presentación personal y su visión, una pequeña creación de diseño, un snack de chocolate, un pastel y un bombón.



### Sobre Cacao Barry

Infundida con el espíritu pionero de la familia Barry en 1872, *Cacao Barry* se sumerge entre los sabores de cacao de todo el mundo y los acerca a los chefs. Cada uno con una historia única: los sabores son el fruto de la experiencia de los agricultores sobre tipos de cacao, terrenos y técnicas de fermentación.
A través de *CacaoCollective,* la marca comparte esta visión innovadora con los chefs, simplemente porque creen que los sabores únicos del cacao y sus conocimientos pueden elevar la creatividad y el arte de un chef. ✻ **Más información: www.worldchocolatemasters.com**

## Nuevo director técnico



Kepa Sagastizábal se ha convertido en el nuevo director técnico de Bodegas Marco Real, con el objetivo de gestionar el viñedo y aportar su amplia experiencia enológica a todos los vinos.



## El mejor plato de trufa negra del mundo

**Se trata de un *Roast beef con salsa de mantequilla trufada, encurtidos de setas y un demi-glace de queso y trufa negra* realizado por el equipo español formado por el chef Antonio Arrabal, del restaurante La Jamada de Burgos, y su ayudante Javier Andrade, quienes se han alzado con el Primer Premio de la segunda edición del Concurso Internacional Cocinando con Trufa.**

## MIEL EN PERLAS







***Caviaroli*, en colaboración con *Art-Muria*, presenta sus perlas de dos nuevos tipos de sabores de miel: *Perlas de Miel de Naranjo* y *Perlas de Miel de Bosque.* Ambas consiguen reflejar con fidelidad los sabores y aromas de cada una.**




## Cultura y gastronomía

Corral de la Morería ha recibido el Premio Nacional de Hostelería a la "Entidad Destacada en la Promoción de la Cultura y Gastronomía Española". Se trata de un reconocimiento a la propuesta gastronómica con 1* Michelin que firma el chef David García y al de ser considerado el Mejor Tablao Flamenco del Mundo.

## *Premio a la colaboración*




La D.O. Valdepeñas ha premiado a la madrileña Bodegas Rosell como establecimiento destacado y colaborador en la promoción de los vinos de Valdepeñas a lo largo de la historia.

## Aranda de Duero, Ciudad Europea del Vino 2020

**La localidad burgalesa ha resultado elegida Ciudad Europea del Vino 2020, superando a las candidaturas de Haro, Rueda y Cariñena. El proyecto presentado por el Ayuntamiento de Aranda de Duero estaba enfocado a la sostenibilidad del mundo del vino.**



## Reconocimiento de ASICI a sus presidentes

**La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico ha reconocido recientemente la dedicación y el esfuerzo de todos los presidentes que han estado al frente de la Interprofesional desde sus inicios hasta convertirla hoy en una herramienta fundamental en defensa de los intereses del sector.**



## Edmundo Bayón, Catador de Honor

El presidente de Bodegas Protos ha recibido el premio "Catador de Honor", galardón otorgado por la *Cata Opera Prima,* que reconoce la trayectoria de grandes personalidades del mundo del vino.



## 140 aniversario de CVNE

**CVNE celebra su 140 aniversario con la puesta en marcha de sus nuevas instalaciones en la histórica bodega de Haro. La bodega familiar incorpora nuevos espacios para seguir apostando por la máxima calidad en sus grandes reservas y en sus vinos blancos y rosados.**





## *Ribera del Duero y Rueda en el mercado chino*

**Con el fin de dar a conocer sus vinos y singularidades, las dos denominaciones de origen iniciaron una intensa agenda de acciones promocionales y presentaciones en China a finales del pasado año, en el marco de la campaña *Just Be*, que ambas D.O. desarrollan desde hace dos años.**

## Finca Villecreces celebra 25 años en Alkimia

Hace cinco lustros la familia Antón –propietaria de Bodegas Izadi y Orben, en Rioja Alvaesa, y Vetus, en Toro– buscaba una bodega diferente en la Ribera del Duero. Cuando vieron *Finca Villacreces* fue un flechazo. Reunía todo lo que iban buscando: historia, terruño diferente, naturaleza, el río Duero, una buena casa y un lugar excepcional donde criar grandes vinos. Para celebrar el 25 aniversario, el enólogo Lluis Laso ha elaborado el vino conmemorativo *Finca Villacreces 2014 25 años.* Además, recientemente lo han celebrado con periodistas y amigos en el restaurante barcelonés Alkimia del chef Jordi Vilà, con 1 estrella Michelin.



## Los vinos de la Barcelona Wine Week

**Barcelona Wine Week, la principal plataforma internacional de negocio para el sector, se celebrará en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona del 3 al 5 de febrero y proporcionará a los profesionales una oportunidad para aprender, inspirarse, descubrir tendencias y explorar la vertiente más sensorial del vino.**



La Rioja Alta, S.A.



### Enólogos: Los padres del vino

La mayoría llevan el vino en la sangre, pues han nacido en familias que se han dedicado a su elaboración durante generaciones. Hablaremos con algunos de estos alquimistas que diseñan el vino mucho antes de que las uvas ni siquiera hayan llegado a la bodega.

Vins i Licors Grau



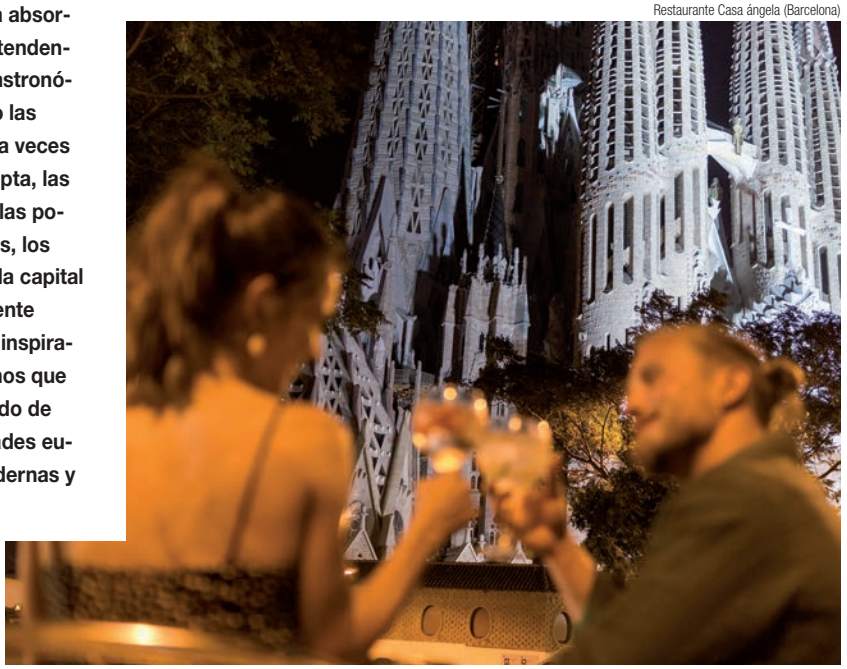

### Distribuidoras: De la bodega a la tienda

Fabricantes, distribuidores y consumidores son los tres pilares en los que se sustenta el consumo. La distribución pone en contacto a productores con consumidores.

## Restaurantes de Barcelona: todas las novedades

**Una ciudad tan viva como Barcelona absorbe todo tipo de tendencias, también gastronómicas. Y no solo las acoge sino que a veces las crea, las adapta, las redimensiona o las populariza. Además, los chefs tienen en la capital catalana una fuente siempre viva de inspiración, no olvidemos que estamos hablando de una de las ciudades europeas más modernas y cosmopolitas.**

Restaurante Casa ángela (Barcelona)



Restaurante A'Barra (Madrid)



### Bacalao, atún, salmón y foie

Estos cuatro productos tienen en común el haberse convertido en casi imprescindibles en las partidas de los restaurantes de alta cocina. Con ellos se elaboran platos de toda la vida y sobre todo platos de vanguardia.

LOS CONTENIDOS DE LA REVISTA ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS POR MOTIVOS EDITORIALES.

# HIP Horeca Professional Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

## 24-26 FEB 2020
## MADRID - IFEMA

# #HIP2020

# Delivering New Horeca Formulas



**+30.000**
VISITANTES PROFESIONALES

**+500**
EXPOSITORES

**+450**
EXPERTOS INTERNACIONALES

**10**
AUDITORIOS

## EL MAYOR LABORATORIO DE TENDENCIAS Y NUEVOS CONCEPTOS HORECA

- FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS
- SMART KITCHENS & EQUIPMENT
- DESIGN & EXPERIENCE
- DIGITAL WORLD
- NEW CONCEPTS & FRANCHISES
- FOOD ON DEMAND

exhibit@expohip.com
www.expohip.com

HIP ES UN EVENTO EN COLABORACIÓN DE:

NEBEXT NEXT› BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA Feria de Madrid

# VETERUM VITIUM

## Nuestra herencia más valiosa

*De nuestras cepas más viejas*
*cultivadas con orgullo*
*de generación en generación,*
*y vendimiadas a mano,*
*nace el Bobal más especial*
*de nuestra tierra.*




*www.covinas.com*

Grupo COVIÑAS