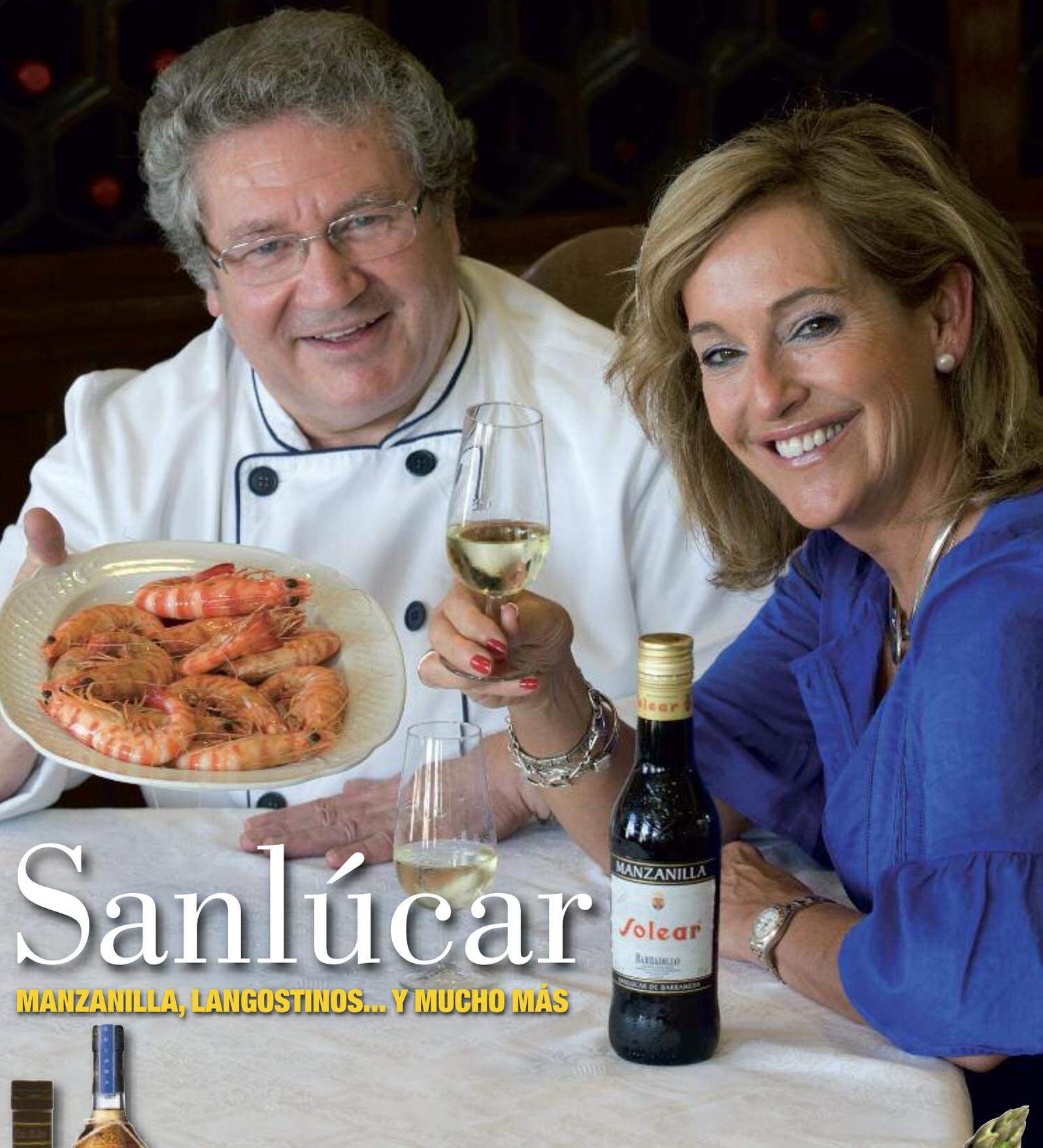


EXCELENT[e]

REVISTA DE TURISMO GASTRONÓMICO Y ENOLÓGICO DE ANDALUCÍA

Nº 23 · P.V.P.: 3,00 EUROS · MAYO - JUNIO 2009



Sanlúcar

MANZANILLA, LANGOSTINOS... Y MUCHO MÁS



RONES PREMIUM

La bebida del caribe
arrosa en el mundo

ENTREVISTA

Luis Andoni Aduriz, chef
del restaurante Mugaritz

EXCELENTE OUT

The Fat Duck, el
emblema británico

EL ESPÁRRAGO

El afrodisíaco
vegetal





¿De verdad te vas a conformar con una foto?

Málaga
Ciudad Genial!



Ayuntamiento de Málaga

Área de Turismo y Deporte

Número 23 · Mayo · Junio 2009

www.revistaexcelente.com

Editor y director

Javier Sánchez Díaz
jsanchez@revistaexcelente.com

Subdirector

Carlos Jiménez
cjimenez@revistaexcelente.com

Gerente

Carmen Flórez

Directora Comercial

Lola Campos · 610 55 80 85

lolacampos@revistaexcelente.com

Redactores-colaboradores

Patri Ruiz, José F. Ferrer, Carlos Maribona,
David Ramírez, José Melgarejo, Antonio Gil,
C. Cerecedo, Luis Bou y M^a del Mar Utrera

Asesores de redacción

José F. Ferrer (temas de portada), Juan Miguel
Rubio (enología) y Fernando Rueda (cocina
tradicional).

Diseño y maquetación:

EXCELENTE COMUNICACIÓN, S.C.

Fotógrafos

José F. Ferrer · Mariano Villén

Edita

EXCELENTE COMUNICACIÓN S.C.

C/ Juan de Padilla, 26 · 1^a Planta

29008 Málaga

Teléfono/Fax Redacción: 95 221 49 15

info@revistaexcelente.com

Publicidad: 95 221 49 15

Diseño: 95 221 23 29

Impresión

Gráficas URANIA

Avda. Juan XXIII, 35 · 29006 Málaga

info@graficasurania.es

Tel.: 95 233 30 58 · Fax: 95 235 34 24

Depósito legal: MA- 1660-2004

EL CANAPÉ

*Menos mal que se
murió el general*

No tengo la más mínima intención de hablar del general Franco, pero sí de Franco en general, entre otros motivos porque Paquito, aunque ustedes no lo crean, tuvo muchísima relación con la gastronomía. Tan chiquito, tan apretado y tan coloradito él, Francisco Franco no sólo se convirtió en el primer embutido que hablaba, sino que lo hacía con frecuencia de los vinos gallegos y de los pucheros que le preparaba su madre. “Si no fuera porque esos rojos se lo han tragado todo, me tomaría un buen potaje y un buen albariño para olvidarme durante un buen rato de esta maldita España”, parece que el militar le dijo una vez a su mujer nada más sentarse a una mesa canina. El camarero de El Pardo que le contó esa anécdota a un periodista francés en 1940 se fugó después al país vecino ante la perspectiva de que la Guardia Civil le pusiera la nuez mirando al pico más alto de Asturias y moriría en París en 1944 a manos de los nazis también por hablar demasiado de ellos. Un bocazas. Pero la gente tampoco sabe que aquella impopular ley que se llamó de Vagos y Maleantes, constituida en 1933 por la República y que abogaba por tratar (eso sí, con poca delicadeza) a los vagabundos, nómadas, proxenetas y cualquier otro elemento considerado antisocial, dio una vuelta de tuerca en 1952 cuando un cocinero, bastante trucho y mucho más aficionado a la juerga que al trabajo, cometió la imprudencia de imitar en público al general con gestos amanerados. Franco decidió un año después incluir a los homosexuales en esa normativa para transformar a España en el país más machote del mundo. ¿Y qué haría Franco con esos muchísimos chefs imberbes que te piden ahora con sobrada vanidad 3.000 euros mensuales por ir al mercado a las once de la mañana, tomarse una caña a las doce, ponerse a trabajar a la una de la tarde y salir zumbando a las tres y media para aparearse con la novietta como un lince ibérico. Maleantes quizá no, pero vagos son un rato.



JAVIER SÁNCHEZ
jsanchez@revistaexcelente.com

DISTRIBUCIÓN

La revista Excelente se distribuye en:

987 restaurantes de Andalucía (seleccionados por Michelin, Gourmetour, El País-Aguilar y Campsa), en **todos** los restaurantes españoles con estrella Michelin, en **168** bodegas españolas y andaluzas, en **204** hoteles de 4 y 5 estrellas de Andalucía, en **91** vinotecas de Andalucía, Madrid y Barcelona, en **737 empresas** proveedoras y distribuidoras, en las **300** principales empresas de Andalucía, en instituciones y asociaciones profesionales, en todos los consejos reguladores de D.O. de España y en las academias gastronómicas andaluzas y nacionales.

**NO SE PIERDA NINGÚN
NÚMERO DE EXCELENT[e]**

SUSCRÍBASE POR SÓLO
30 EUROS AL AÑO,
Y RECÍBALA EN SU
DOMICILIO O NEGOCIO

Envíe un e-mail a info@revistaexcelente.com
con su nombre y dirección o un fax al
número 952 21 49 15

Forma de pago, ingreso en C.C. a nombre
de Excelente Comunicación, S.C.
C.C. nº 2103 0230 89 0030008109

C/ JUAN DE PADILLA, 26 · 1^a PLANTA · 29008 MÁLAGA · TEL.: 952 21 49 15



**PREMIO NACIONAL
DE GASTRONOMÍA
MEJOR REVISTA DE
LA ASOCIACIÓN DE
RESTAURADORES
IBÉRICOS**



**PREMIO ACADEMIA
GASTRONÓMICA
DE MÁLAGA
A LA MEJOR
CRÍTICA Y DIFUSIÓN
NACIONAL DE LA
COCINA ANDALUZA**



**GOURMAND
MAGAZINE
DE LYON
A LA MEJOR
REVISTA EUROPEA
ESPECIALIZADA**

58

**ANDONI LUIS ADURIZ · CHEF
DEL RESTAURANTE MUGARITZ**

“Los problemas de la cocina española se pueden arreglar con terapia. Son problemas humanos, de gente que tiene envidias o quiere más reconocimientos”.



JOSÉ F. FERRER

22

**SANLÚCAR DE
BARRAMEDA**

Sanlúcar es sinónimo de langostinos y manzanilla a partes iguales, pero hay mucho más. Descubra su tradición culinaria.



20

**NUEVA
SECCIÓN
EXCELENTE
OUT**

THE FAT DUCK

Sólo diez años después de abrir *The Fat Duck*, Heston Blumenthal ya cuenta con tres estrellas Michelin y ha consagrado su recolecto local hasta transformarlo en el templo gastronómico del Reino Unido.

52

**UN NEGOCIO
NO TAN REDONDO**

Con España liderando la vanguardia culinaria mundial, los restaurantes de alta cocina mantienen una rentabilidad precaria. “Cuando oigo a la gente decir que un restaurante gastronómico es un negocio redondo me tengo que reír”, señala el famoso cocinero Sergi Arola.



YADEMÁS...

11

A LA CARTA

Dani García eleva el concepto de tapeo con sus toques de vanguardia en El Burladero (Sevilla).

15

EL CLAUSTRO

Descubra las virtudes de este restaurante, ubicado en el antiguo convento de Santa Paula -hoy reconvertido en lujoso hotel-, en el corazón de la capital granadina.

38

RONES PREMIUM

La bebida caribeña vuelve con más fuerza. Ahora en versiones *premium* para disfrutar *on the rocks*.



44

EL ESPÁRRAGO

El historiador gastronómico Fernando Rueda nos ofrece aquí la historia y las recetas más tradicionales de este manjar de la primavera.

54

MATRIMONIO PERFECTO

El sumiller Juanmi Rubio presenta en este número cuatro grandes vinos y un maridaje en el restaurante Ombú, del hotel Don Carlos.



CARLOS MARIBONA

periodista y crítico gastronómico. *Blogs.abc.es*

De Andalucía para España

Comía hace unos días una espléndida dorada a la sal en Alborán, uno de los mejores restaurantes de cocina andaluza en Madrid, y pensaba en cómo un procedimiento tan sencillo en apariencia puede proporcionarnos la satisfacción de un pescado bien jugoso y con sus sabores y aromas concentrados. Envolver un pescado en una gruesa capa de sal antes de ponerlo al fuego es una técnica culinaria ancestral. Lo importante es dominar los tiempos de cocción en el horno para que la pieza quede fresca, jugosa y con escasa grasa, ya que la sal la absorbe. Muchos dicen que esta fórmula tan mediterránea la recuperó no hace muchos años, en la playa de La Carihuela, **Félix Cabeza**, propietario de los restaurantes La Dorada, que la fue implantando en todos sus establecimientos, aunque también me han asegurado que fue en Murcia donde se recuperó esta técnica. Sea como sea, lo cierto es que los pescados a la sal hacen furor en los restaurantes costeros del sur, especialmente de Málaga y Cádiz, y desde allí se han extendido finalmente por toda España. Aunque la mayoría de pescados se adaptan bien a esta técnica, los que mejor quedan son los blancos, especialmente las grandes lubinas (o róbalo), doradas, besugos y urtas que se capturan en aguas del Estrecho y que no tienen nada que ver, ni por tamaño, ni por sabor ni por precio, con esas piezas de ración criadas en piscifactoría. Cuanto más grandes, mejor. También lenguados y rodaballos aceptan bien esta preparación, aunque a mí me gustan menos. Lo cierto es que se trata de una técnica sólo apta para productos de primera calidad. Los expertos hablan de 2 kilos de sal por cada kilo de pescado, que se rocía con unas gotas de agua antes de presionarla bien contra la pieza elegida. Hay quien le añade una clara de huevo para endurecer la costra, pero no parece imprescindible. Tras su paso por el horno, debe llegar rápidamente a la mesa para evitar que el pescado se endurezca o se haga demasiado. Una vez que el camarero retira con destreza la costra de sal y la piel,

“ CON EL PESCADO A LA SAL, ANDALUCÍA NOS HA REGALADO AL RESTO DE LOS ESPAÑOLES UNA GRAN FÓRMULA GASTRONÓMICA

aparece la carne del pescado, entre blanca y sonrosada, jugosa y con todo el sabor del mar. Existe la costumbre de acompañarla con salsa mayonesa o tártara, pero como mejor está es con un buen chorreón de aceite de oliva.

En cualquier restaurante marinero de Andalucía y de muchos otros lugares de Levante y de Baleares les ofrecerán pescados a la sal. Aunque la lista sería interminable, les cito algunos de los mejores que he tomado en Andalucía: en **Santiago, Cipriano** y **Nuevo Reino** (Marbella); en **El Ancla**, en la playa de San Pedro Alcántara, sobre todo el besugo; en los locales sevillanos de **El Espigón**; en **El Faro del Puerto**, de El Puerto de Santa María, o en **El Copo**, en Palmones, donde preparan un excepcional besugo de Tarifa. Recuerdo también, aunque no lo tenían siempre, el pargo a la sal de **El Almejero**, en el puerto almeriense de Garrucha.

En Madrid, además del ya citado Alborán, ofrecen buenos pescados a la sal en el emblemático **La Dorada**, en **Porto Rubaiyat**, en la **Taberna Cazorla** o en el menos conocido **La Taberna de Juan** (al lado de Jota Cinco, de la misma propiedad). Pero la técnica se extiende por España. Recuerdo una excelente lubina a la sal en **La Casa de las Cinco Puertas**, de Pontevedra, y en un modesto local del puerto del Carmen (Lanzarote) llamado **La Cañada**.

La técnica se puede aplicar a otros pescados. Por ejemplo, los hermanos Torres hacían en **El Rodat** de Jávea, y ahora en su estupendo **Dos Cielos** barcelonés, un magnífico mero en cacerola cerrada con sal de romero.

Sin duda, Andalucía nos ha dado otra lección gastronómica.



Parte del personal de Jet Care durante la presentación en el aeropuerto de Málaga.

Cocina de altos vuelos

Málaga acoge la sede central de la nueva empresa de catering para vuelos de ejecutivos Jet Care, que mantiene el simple objetivo de mejorar la calidad de las opciones culinarias que se sirven en ese tipo de transportes. Con otras dos delegaciones en los aeropuertos de Madrid y Barcelona, Jet Care oferta una amplísima variedad de

sandwiches, canapés, entradas frías y calientes, platos principales (de carne o pescado), guarniciones y postres bajo la estricta supervisión de un grupo de profesionales. Una buena iniciativa para una actividad en constante crecimiento.

Jet Care: C/Carril de la Cordobesa, 40. Málaga. Teléfono: 952 00 34 04.



RAFA MORALES TRIUNFA AHORA EN VALENCIA

El cocinero Rafa Morales, anterior jefe de cocina del hotel sevillano Hacienda Benazuza (dos estrellas Michelin), ha regresado a Valencia para crear la empresa de catering Doble R, convertida ya en la nueva sensación del sector. Morales, que ha escogido a su amigo Raúl Alexandre (Ca'Sento) para iniciar esta aventura, ha decidido apostar por menús ajustados a las peticiones de cada cliente y que abarca tanto la cocina tradicional como la creativa. También las cenas a domicilio entran en los planes de Doble R, con servicio para un máximo de 25 personas y un mínimo de cuatro. Las alternativas creadas por el binomio Morales-Alexandre son los menús Micalet, La Albufera, Ca Sento y Doble R.



CARLOS JIMÉNEZ

El jurado alabó la profesionalidad de los finalistas de esta primera cumbre.

UNA INICIATIVA EXCELENTE EN LIMONAR40

La sala también existe

POR DAVID RAMÍREZ

El restaurante malagueño Limonar 40 ha promovido una excelente iniciativa con la intención de avalar la capacidad creativa de los jóvenes hosteleros y revalorizar la influencia de los profesionales de sala en el ámbito de la restauración. La denominada I Cumbre de Profesionales de Sala reunió en ese establecimiento a una decena de escuelas o centros de formación, hoteles y restaurantes de la provincia de Málaga, cuyos integrantes demostraron su creciente experiencia tanto en la elaboración y presentación de los platos, como en el servicio y selección de los vinos que compusieron el maridaje. Finalmente, el equipo que representó a la famosa Escuela de Hostelería de La Cónsula se hizo con



Los alumnos de La Cónsula, ganadores del certamen.

el triunfo, seguido de cerca por el que envió el Centro de Industrias del Ocio (CIO) de Mijas. El premio: un viaje a París.

LUIS DE LEZAMA

PREMIO EN LOS EEUU Y NEGOCIO EN MARBELLA

Los fundadores del restaurante **La Taberna del Alabardero**, el avisado empresario y sacerdote Luis de Lezama y su mano derecha, Paco Pena, han recibido de manos del embajador en los Estados Unidos, Jorge Dezcallar, la Orden de Isabel la Católica por su trabajo como promotores de la cocina y la cultura española en Norteamérica. Por otro lado, el grupo hostelero de Luis de Lezama se responsabilizará a partir de ahora de la gestión del famoso restaurante marbellí **La Meridiana**.

Paraíso del Pescaíto



Torremolinos

...te espera



**Ayuntamiento
de Torremolinos**
www.torremolinos.es

... A POR TODAS

ROQUETAS BUSCA SU PRIMERA MICHELIN

El restaurante del hotel-golf Playa Serena, de Roquetas de Mar (Almería), acaba de organizar las primeras jornadas sobre los *Sabores de nuestra tierra* con el primer objetivo de conseguir para ese municipio la primera Michelin. No obstante, a la convocatoria acudieron prestigiosos críticos gastronómicos internacionales, que elogiaron no sólo la calidad y el servicio del establecimiento anfitrión, sino la profesionalidad de los siete restaurantes que participaron en las jornadas, todos ellos premiados con la Q de Calidad Certificada: Ricardo, de Alicante; Don Gil (Albacete); La Cuina (Ontinyet; Valencia); mesón galego Antoxo (Torremolinos), La Soleá, de Almerimar (Almería); el propio restaurante Golf Playa Serena y el Nagalu, de Roquetas de Mar. En Almería, sólo el restaurante La Costa (El Ejido) puede presumir de tener una estrella Michelin.

Los chefs de los 93 paradores de turismo presentan en internet sus recetas favoritas con la intención de ponerlas al servicio del consumidor. Cada cocinero protagoniza un vídeo en el que, en poco más de dos minutos, prepara un plato tradicional de la región en que se ubica su parador. Ya hay 20 vídeos.

Lamoraga amplía su carta con platos muy personales

POR DAVID RAMÍREZ

El gastrobar malagueño Lamoraga, de la que es socio el cocinero Dani García, ha presentado sus últimas incorporaciones a la carta, todas ellas basadas en productos de calidad y temporada de excelente combinación y sencilla presentación. Entre esas flamantes ofertas destacan los *mejillones al vapor en un escabeche de lima*; la *ensalada César con daditos de pollo asado, salsa de anchoas, picatoste de ajo y queso parmesano*; la fantástica *hamburguesa de rabo de toro y setas con mayonesa de*

su propio jugo y queso havarti; el *kebab de secreto de cerdo ibérico con lechuga, puré raz el hanout y manteca colorá* o el *foie caliente con sopa de sopa de lentejas y aceite de curry*. Para chuparse los dedos.



EL TENISTA QUE FICHÓ A LA MEJOR PAREJA

El tenista Juan Carlos Ferrero acaba de fichar nada menos que a Paco Morales y Rut Cotroneo, considerada la pareja de moda de la cocina española, con lo que el hotel Ferrero (Bocairent) ya dispone de un restaurante a la altura de su estética y denominado Ferrero by Paco Morales y Rut Cotroneo. El joven matrimonio hostelero (él cocinero y ella sumiller) ha optado por cambiar el popular Senzone de la madrileña puerta de Alcalá por los aires de la valenciana sierra Mariola. A sus 27 años, Morales cuenta con el premio Cocinero del Siglo XXI y los destinados al Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2008 y al Cocinero en Progresión de 2008.

Redescubre la Ribera

Pebar
DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS
DESDE 1942

Marques de Valdehija
Bodega

Distribuidor: Pebar S.A.
Polígono industrial "El Viso"
Alcalde Bernardo Melendez, 11 - 29006 Málaga
Tfno.: 952 332 204 - 952 346 208

Bodega
Ctra. de Sotillo, s/n 09311 La Horra - Burgos
Tfno.: 947 542 166

www.marquesdevaldehija.com



CEA Confederación de
Empresarios de Andalucía

30
aniversario

Plan Intersectorial de Formación Profesional para el Empleo 08/09 Área de Hostelería y Turismo

La Confederación de Empresarios de Andalucía convoca las siguientes acciones formativas dirigidas prioritariamente a trabajadores ocupados, con el objeto de mejorar sus competencias y cualificaciones, así como su actualización y especialización profesional. Los cursos que a continuación se citan se desarrollarán en las instalaciones del Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, CIOMIJAS.

Programa Formativo

PROTOCOLO EMPRESARIAL
15, 16 y 17 de abril, 2.009

COCINA EN MINIATURA: TAPAS, PINTXOS Y APERITIVOS
20 y 21 de abril, 2.009

LA WEB 2.0 EN TURISMO
27, 28 y 29 de abril, 2.009

COCINA DE AUTOR
11 y 12 de mayo, 2.009

CREACIÓN DE UNA CULTURA DE SERVICIO
18 y 19 de mayo, 2.009

NEGOCIACIÓN EFICAZ EN EL SECTOR TURÍSTICO
25, 26 y 27 de mayo, 2.009

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA
4, 5 y 6 de mayo, 2.009

EL ARTE DEL MARIDAJE
1 y 2 de junio, 2.009

YIELD MANAGEMENT
8, 9 y 10 de junio, 2.009

GESTIÓN DE LA DIVERSIDAD EN LOS RRHH
15, 16 y 17 de junio, 2.009

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL EN PROYECTOS TURÍSTICOS
22, 23 y 24 de junio, 2.009

Los cursos presenciales aquí descritos son de carácter gratuito al estar subvencionados por el Servicio Andaluz de Empleo y el Fondo Social Europeo.

ciomijas | Centro Andaluz de Formación Integral
de las Industrias del Ocio

Ctra. A7 Km 201. 29649 La Cala, Mijas Costa (Málaga)
Apdo. Correos nº 341

Tel. 902 530 222 Fax 951 062 751

inscripcion@ciomijas.com www.ciomijas.com

Premios José Meliá Sinisterra de la Academia Gastronómica de Málaga a la cocina de hotel

POR CRISTINA JOLONCH

En la última reunión de la junta directiva de la Academia Gastronómica de Málaga se confirmó por unanimidad otorgar a los hoteles Meliá Don Pepe (Marbella), Barceló La Bobadilla (Granada) y Molina Lario (Málaga) los tres galardones que esa entidad gastronómica, la más antigua de España, concede cada año para resaltar la calidad de la restauración hotelera. En las tres modalidades en las que se dividen estos premios la elección del jurado determinó que el primero de esos establecimientos es merecedor del galardón a la Mejor Cocina de Hotel de la Costa, mientras que La Bobadilla se reservó el correspondiente a la Mejor Cocina de Hotel de Interior.



HOTEL BARCELÓ LA BOBADILLA

Finalmente, el premio a la Mejor Cocina de Hotel de la ciudad de Málaga será en esta ocasión para el hotel Molina Lario. Los premios de la Academia Gastronómica de Málaga se entregarán en el transcurso de un almuerzo programado para el 26 de mayo en el hotel Meliá Costa del Sol.

PRIMER PREMIO DE COCINA DE ANDALUCÍA

La asociación de Cocineros y Reposteros de Málaga-Costa del Sol (ACYRE) acaba de crear el galardón Teodoro González Gutiérrez al mejor restaurador de cocina andaluza y sus productos, que se entregará el 10 de agosto, según ha informado el presidente del colectivo, **Fernando Robles**, que destacó que este premio tiene como objetivo revitalizar la cocina andaluza y establecer un vínculo de colaboración con todas las escuelas hosteleras de la comunidad. El premio es un gorro de cocinero en miniatura.

.....
LA VENERABLE GUÍA DE RESTAURANTES MICHELIN acaba de cumplir los cien años con una nueva edición que recoge los mejores restaurantes de Francia, y entre ellos está El Fogón, situado a orillas del Sena y regentado por el español **Alberto Herraiz**. El chef se ha convertido así en el primer español que logra una Michelin en Francia.

.....
ANDALUCÍA CUENTA CON OTRO CHEF INTERESADO EN LA COCINA DE NITRÓGENO. José Luis Navas, jefe de cocina del restaurante La Espadaña (Jaén), ha sido invitado por la Escuela de Hostelería de Cádiz para impartir una clase magistral sobre sus creaciones con nitrógeno y sílice.

José Andrés es andaluz

EL CHEF ASTURIANO PROMOCIONA LA REGIÓN EN LOS EEUU

POR CRISTINA JOLONCH

El chef José Andrés se ha embarcado en una cruzada que se presenta muy complicada: enseñar a los norteamericanos a comer bien y en casa. José Andrés, que regenta siete restaurantes en Washington y uno en Beverly Hills, fue recientemente invitado por la Casa Blanca para impartir un taller de cocina durante una fiesta in-

fantil que tuvo lugar en los jardines de la mansión presidencial y aprovechó la ocasión y su merecida fama -es el chef español más conocido en los EEUU- para hablarles a los niños de la importancia de aprender a cocinar en casa con aceite de oliva y verduras de la huerta andaluza, además de con naranjas, fresas o limones españoles, considerados por el cocinero como los mejores del mundo.

TELATELAR

Avda. José Ortega y Gasset, 120. Pol. Ind. Alameda. Málaga T-952 36 36 82 / F-952 03 84 48 /www.telatar.com

Proyectos integrales de decoración textil:
Cortinas
Stores
Persianas
Sofás...

Mantelería
Servilletas
Especialistas en hostelería

Proyecto Bobadilla-Restaurante Charolais



EL BURLADERO

UN LOCAL SENCILLO, ORIGINAL Y MODERNO QUE LE HACÍA FALTA A SEVILLA

LAS TAPAS FRÍAS DE EL BURLADERO

LA ENSALADILLA RUSA MACHACADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y MAHONESA DE ACEITE DE OLIVA	2,50
LA NUEVA ENSALADILLA RUSA, LIGERA MAHONESA DE SALMÓN AHUMADO Y ENELDO Y CAVIAR DE SALMÓN	3,50
LASAÑA DE BOQUERONES EN VINAGRE RELLENA DE PIMIENTOS Y BERENJENAS ASADAS Y ACEITUNAS NEGRAS	3,50
PATATITAS RATTE ALIÑADAS CON ALIOLI Y CHALOTA PICADA	2,50
HUEVAS DE CHOCO COCIDAS EN CALDO DE PESCADO Y ALIÑADAS A LA MANERA TRADICIONAL	3,50
SALPICÓN DE MARISCO (BOGAVANTE Y LANGOSTINOS) CON SALSA DE MOSTAZA DE DIJON	5,75
NUESTRO TARRO DE FOIE COCIDO AL BAÑO MARÍA PARA UNTAR EN PAN (90 GR)	9,50
EL TARRO DE 90 GR DE PASTA DE QUESO EN ACEITE	8,50
PASTEL DE CABRACHO CON MAHONESA DE PIQUILLOS	3,50
BAGUETTE DE SALMOREJO, BACALAO AHUMADO Y NUECES	5,00
BAGUETTE DE BOQUERÓN EN VINAGRE, ANCHOA Y TOMATE	5,50
ALGO MÁS QUE UNA TAPA: FOIE Y QUESO DE CABRA CON MANZANA VERDE CARAMELIZADA	9,50

ANDALUCÍA Y SUS SOPAS FRÍAS

SALMOREJO CAPRESE, PEQUEÑAS BOLAS DE MOZARELA Y ALBAHACA	3,50
SOPA FRÍA DE ALMENDRAS MALAGUEÑAS, GRANIZADO DE VINO TINTO Y VAINILLA	4,50
GAZPACHO DE CEREZAS, QUESO FRESCO Y ANCHOAS CON PISTACHOS	4,50

PORQUE LA NOCHE DEL PESCAÍTO NO ES SÓLO EL LUNES DE FERIA...*

BOQUERONES AL LIMÓN Y CILANTRO	9,00
BOQUERONES EN ADOBO	9,00
ORTIGUILLAS COULANT (SEMILÍQUIDAS POR DENTRO)	12,00
PAVÍAS DE GAMBAS DE VERDAD	12,00

VARIOS (FRITURAS CONTRADICIÓN · GUIOS DE SEVILLA Y ALREDEDORES · IBÉRICO DE BELLOTA)

SALTIMONCA, ROLLO DE BERENJENA, JAMÓN Y LANGOSTINO**	7,00
CROQUETAS DE COLA DE TORO**	7,00
BURGUER BULL DE COLA DE TORO CON QUESO FUNDIDO Y MAHONESA DE SU JUGO	5,50
COLA DE TORO GUISADA Y ENVUELTA EN RAVIOLI CON PATA CREMOSA	4,50
POTAJE DE CALLOS CON GARBANZOS Y VIRUTAS DE HIERBABUENA	3,50
EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA MÁS EXCLUSIVO: GRAN 10 VETAS SELECCIÓN	21,00
SURTIDO SIERRA MAYOR DE LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN	18,00
MOLLETE DE CHORICITO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MAHONESA DE SALSA CHILOTLE	3,50
FOOTBALL SEVILLISTA: EL ROJO DEL CHORICITO Y EL BLANCO DE UNA SALSA CREMOSA DE ALIOLI	3,50
FOOTBALL BÉTICA: EL VERDE DE LAS ESPINACAS CON PASAS Y PIÑONES Y EL BLANCO DEL QUESO BRIE	3,50
TAPAS DULCES: TARRITOS DE 90 GR DE TIRAMISÚ, DE CHOCOLATE BLANCO, BAILEYS Y PLÁTANO... Y MÁS	3,75

* TAMBIÉN SE SIRVE EN MEDIAS RACIONES. ** TAMBIÉN SE SIRVE EN TAPAS

Ubicado en los bajos del hotel Gran Meliá Colón de Sevilla, recientemente remodelado para adaptarlo a los hábitos de una clientela que no le hace ascos al vanguardismo elegante, el restaurante-tapería El Burladero se ha convertido en uno de los nuevos símbolos de la gastronomía hispanense, a pesar de que su concepto culinario tiende más hacia la ración de diseño que a las típicas opciones de platos contundentes. Nada más entrar en este local (al que se le ha añadido la coetilla de *Tapas & Tintos by Dani García*) nos encontramos con un local desenfadado y colorista, una bodega climatizada expuesta al público, una barra-mostrador con las tapas frías ya preparadas (como si se tratara de una pastelería) y una habitación anexa acristalada que hace las veces de espacio destinado al corte de jamón. No obstante, el chef y asesor de El Burladero, Dani García, suele practicar -aquí y en Pernambuco- una comida tradicional andaluza pero amparada por sabores, texturas y diseños modernistas, a los que suma siempre una oferta muy variada de sabrosas combinaciones. El Burladero, que durante generaciones ha servido de parada obligatoria de toreros y subalternos antes de enfilear La Maestranza, también ha querido conservar un cierto aire taurino en sus rincones más íntimos, aunque en esta ocasión García no ha sacrificado a beneficio exclusivo de los morlacos la perspectiva de su propia filosofía estética y culinaria. Quizá la *croqueta de cola de toro* sea su particular homenaje al mundo taurino, pero el resto de la carta tiene que ver mucho más con la universalidad que con el coso.



EL BURLADERO: Hotel Gran Meliá Colón. C/ Canalejas, nº 1. 41001 Sevilla. Teléfono: 954 22 29 00.

Primera Universidad Europea de la Cocina

EL BASQUE CULINARY CENTER ABRIRÁ EN 2011

SERÁ LA PRIMERA UNIVERSIDAD EUROPEA DE LA COCINA

con el mismo rango de la que ya funciona en el Piamonte italiano, abrirá en el año 2011 y se llamará Basque Culinary Center, porque nace con vocación internacional y como referente mundial en el vasto universo de la gastronomía. Y el pasado abril dio su primer paso después de rubricarse el acuerdo por el que se constituye la fundación que le dará soporte. Los mejores cocineros vascos, además de la Mondragon Unibertsitatea (Universidad de Mondragón), son los promotores oficiales de un gran proyecto que cuenta también con el respaldo del Ayuntamiento donostiarra -que cederá el solar de Miramón donde se levantará la sede-, del Ministerio de Ciencia e Innovación (que aporta siete millones de los catorce que supondrá el proyecto), del Gobierno Vasco, que ya ha comprometido otros tres millones, y de la Diputación de Gipuzkoa, que de momento aporta un millón. A partir de 2011 empezará a funcionar este instituto que impartirá títulos universitarios en cocina y



diplomas de postgrado para profesionales vinculados con la gastronomía.

El Basque Culinary Center pretende que la actual potencia gastronómica vasca se consolide en una facultad universitaria estable, según ha explicado losu Zabala, rector de la Universidad de Mondragón, convertida en la entidad privada impulsora de un proyecto que cuenta con la aprobación unánime de los principales cocineros vascos. No obstante, Juan María Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano y el vizcaíno Eneko Atxa son los restauradores que han pasado a formar parte del patronato de la Fundación, junto al propio rector de la Mondragon Unibertsitatea.

.....
JOSÉ MARÍA RUBIO ha sido reelegido como presidente de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR). Entre sus nuevos proyectos destaca la apertura de la Fundación Hostelería de España, que prepara la elaboración de un código ético y de valores del empresario hostelero.

DE LOS NERVIOS

No sólo los salones de banquetes están notando el deterioro financiero en las cuentas domésticas. También los bares y restaurantes observan cómo esta temporada el gasto de sus clientes habituales ha ido disminuyendo a medida que pasan los meses. La OCU estima que los establecimientos hosteleros andaluces ya han perdido a estas alturas un 20% de ingresos respecto a 2008, la cifra más alta de España, después de Cataluña y Baleares. Y una tendencia creciente: casi nadie pide ya primero y segundo plato, sino que se conforma con uno contundente antes de pasar al café.

.....
SÓLO EN EL PRIMER TRIMESTRE DE 2009 han cerrado en España 1.877 cafeterías y 178 restaurantes de calidad media-alta, según Industria y Comercio.

UN HUESO

EL COCINERO ANGEL LEÓN y la empresa andaluza Coosur, una de las más importantes en la comercialización de aceite de oliva, han llegado a un acuerdo por el que la firma aceitera se ocupará de vender una de las creaciones del chef gaditano: una barbacoa que no utiliza el carbón como material de combustión, sino los huesos de aceituna. Esa barbacoa presenta la gran ventaja de aprovechar un material que no tenía uso y que preserva un gran poder calorífico, además de aportar un sabor peculiar a los asados.

Gin Citadelle Reserve 2008

PASIÓN POR LA EXCELENCIA

Descubra el placer de degustar la Ginebra Citadelle destilada en 2008, y envejecida durante 6 meses en 21 barricas de cognac del Grupo Pierre Ferrand. Serie limitada y numerada. Se presenta en caja de madera de 3 botellas con certificado.

DISTRIBUCIONES
NARBONA SOLÍS, S.L.
C/ Sol. 4 · 29328 Sierra de Yeguas (Málaga)
Tel.: 952 74 64 74 · Fax: 952 72 10 00
C/ Veracruz, 44 · Pol. Ind. San Luis · 29006 Málaga
Tel. · Fax: 952 03 86 52
www.narbonasolis.com

Programa formativo del Consejo Andaluz de Cámaras en Ciomijas 2009



Cámaras
Andalucía



Cursos gratuitos

- Mantenimiento de instalaciones de frío industrial.
- Diseño y mejora de los procesos.
- Creación de cartas y menús.
- Gestión de la calidad en el departamento de pisos.
- Planificación estratégica como herramienta de gestión.
- Comercialización innovadora: nuevos caminos hacia el éxito.
- Gestión financiera básica para restaurantes, bares y cafeterías.
- Análisis de proveedores y optimización de compras.
- Técnicas de venta para directivos poco comerciales.
- Relación con el cliente: acogida y comunicación exitosa.
- La entrevista como herramienta clave en la selección de personal.
- Creación y aplicación de un programa de fidelización del cliente.

Estas acciones formativas se llevarán a cabo en las instalaciones de CIOMIJAS, Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, ubicadas en La Cala de Mijas, en pleno corazón de la Costa del Sol.



Los cursos aquí descritos son de carácter gratuito al estar subvencionados por el Servicio Andaluz de Empleo y el Fondo Social Europeo.

Información e inscripciones

CIOMIJAS

Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio
Ctra A7, km. 201_ 29649 La Cala, Mijas Costa, Málaga
Apto. Correo nº 341

Tel. 902 530 222 Fax 951 062 751
inscripcion@ciomijas.com
www.ciomijas.com



Unión Europea

FONDO SOCIAL EUROPEO



Servicio Andaluz de Empleo
CONSEJERÍA DE EMPLEO



EL CLAUSTRO

UN MAGNÍFICO RESTAURANTE CARGADO DE PLACIDEZ Y MONUMENTALIDAD

POR JUAN PEINADO

Lo veníamos avisando desde hace tiempo, pero ahora sí se ha cumplido la teoría. El restaurante granadino El Claustro, situado en el hotel AC Santa Paula de esa capital andaluza, debe merecer a partir de este momento algo más que una simple mención en el listado de los mejores establecimientos urbanos andaluces, sobre todo después de que su jefe de cocina, Juan Rodríguez, haya logrado recientemente el premio al Mejor Cocinero del Año. Este joven profesional, que siempre intenta abordar la cocina de vanguardia desde una perspectiva honesta y sin demasiadas sofisticaciones, sólo optó por extrapolar a ese prestigioso concurso nacional su particular filosofía de la gastronomía, basada estrictamente en la utilización de productos de la tierra al amparo de una técnica muy limpia y modernista que no llega a alterar nunca los sabores ni las texturas. No obstante, en El Claustro se fusiona con solvencia lo antiguo con lo moderno, la tradición de lo barroco con el concepto del minimalismo.

Ubicado en el antiguo convento de Santa Paula, hoy reconvertido en lujoso hotel, en pleno corazón de Granada y dentro de un claustro del siglo XVI con impresionantes vistas que permiten una privilegiada panorámica de la belleza interior que encierra el edificio, este establecimiento despliega, sin apenas altibajos ni transformaciones radicales de la carta,

una gastronomía exquisita que se mueve entre la cocina de autor y la influencia de las raíces autóctonas a través de platos cuidadosamente elaborados con productos de temporada de primera calidad cargados de colorismo y de combinaciones poco usuales pero óptimamente equilibradas. Cada alternativa presenta aquí una contundencia justa y una estética correcta que evitan el sesteo o una sobremesa pesada, mientras que un servicio preocupado por el esmero, sin llegar a ser plomizo, y una atención personalizada sólo ayudan a realzar las gratas particularidades de un local que se ha ganado una merecida fama no sólo en el contexto exclusivamente provincial, sino en el conjunto de la región andaluza.

También hay que advertir al cliente que, por sus características arquitectónicas, este enclave se ha ido convirtiendo poco a poco en uno de los grandes escenarios granadinos para la celebración de actos y festejos de cualquier tipo, gracias a las excelentes posibilidades de ampliación de las que disfruta en la antigua capilla o en el coro del convento, restaurados en pa-

BOCUSE D'OR

El chef de El Claustro, Juan Rodríguez, representará a España en el *Bocuse d'Or*, aunque primero tendrá que superar la semifinal europea de Suiza en 2010, requisito para llegar a la final de Lyon en 2011. Entre otros platos, el vencedor del último Campeonato de España de Cocineros presentó en esa cita un delicado *solomillo de ternera con foie, trufa, colmenillas, boletus, gelatina de calabaza, huevos de codorniz, flores y salsa de oporto*. Una idea aproximada de lo que usted puede degustar en su restaurante granadino.

ralelo con enorme solvencia. Los rigores del verano, que en Granada son capaces de tumbar al más pintado, también se han resuelto con eficacia y elegancia en este singular restaurante, que suele preparar durante esas fechas un gancho sugerente: cenas degustación o de estudiada improvisación amenizadas por los sonidos suaves de un grupo de experimentados músicos (*noches clásicas*).

La Granada burguesa, la caballeresca idiosincrasia cristiana de la Reconquista y la gran nobleza nazarí deambulan por esta compleja adapta-

ción hostelera que ha sido finalmente salvada con inteligencia y sin defraudar la línea habitual del catecismo elemental de la cadena AC: geometría espacial, minimalismo en los accesos, algunas salpicaduras ya remitentes al siglo XXI y mantenimiento de la monumentalidad original. Y es que, si al comensal le da por alargar la cena en el dormitorio, se encontrará de sopetón con antiguas celdas monacales reconvertidas en suites pluscuamperfectas en su detallismo servicial, aunque especialmente solicitadas por su intimismo y pasmosa autenticidad son las habitaciones de las antiguas viviendas árabes, que hacen círculo alrededor de un patio con capiteles califales. Magnífico lugar.





limonar40

restaurante & catering

Palacio de Lira · Paseo del Limonar nº 40
Tel.: 952 06 02 25 · Málaga

www.limonar40.com

restaurante | catering | celebraciones | centro de negocios

TOP 50

Campeones del mundo

SEIS RESTAURANTES ESPAÑOLES EN LA LISTA, CUATRO DE ELLOS ENTRE LOS OCHO PRIMEROS

EL BULLI, propiedad del famoso cocinero español Ferrán Adriá, ha sido elegido por quinto año consecutivo el mejor restaurante del mundo en una gala organizada por la revista gastronómica *Restaurant* para entregar sus premios S. Pellegrino. Además, entre los diez primeros figuran otros tres restaurantes españoles: el establecimiento vasco Mugaritz (que repite cuarto lugar), el catalán El Celler de Can Roca y el también vasco Arzak (que repite en el octavo lugar).

El Bulli, situado en la localidad de Roses (Girona), logra así mantenerse en la primera posición de la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo que elabora esta prestigiosa publicación. El establecimiento continúa con su buena racha gracias a la creatividad de Adriá, conocido internacionalmente como *el alquimista de la cocina* por su tendencia a experimentar en los fogones. Sin embargo, el restaurante que ha logrado la mayor escalada de la prestigiosa lista es el Can Roca, ya que en la edición de 2008 ocupó el puesto 26. España también está representada en la lista por los restaurantes vascos Martín Berasategui (trigésimo tercero) y Asador Etxebarri, de Víctor Arginzoniz (trigésimo noveno).

PREDOMINIO ESPAÑOL

Ninguna otra cocina del mundo ha logrado meter en la parte alta de la clasificación tantos establecimientos, algo que ha destacado la propia organización al subrayar que "España se convierte por méritos propios en el país con más restaurantes en los puestos superiores de la lista". Además, nuestro país es junto a Italia el tercero con mayor número de restaurantes de alta cocina del mundo, sólo por detrás de Francia y los Estados Unidos, ambos con ocho. Pese al reciente incidente de la intoxicación masiva, el segundo lugar de la clasificación es para el *Fat Duck* (ver *Excelente*



MARIBEL RUIZ DE ERENCHUN

LAS CLAVES DEL Nº 1

- "Ferrán es organizado, constante y perfeccionista. Tiene una gran visión de conjunto y una absoluta dedicación a su trabajo". **Juli Soler**, gerente de *El Bulli*.
- "Aquí la satisfacción por haber logrado un nuevo plato dura poco. Terminas uno y ya estás pensando en el próximo". **Oriol Castro**, responsable de creatividad de *El Bulli*.
- "He montado otros negocios para comprar mi libertad, para disfrutar cocinando". **Ferrán Adriá**.

Out en página 20) que regenta el cocinero inglés Heston Blumenthal, mientras que el establecimiento parisino Pierre Gagnaire, del chef del mismo nombre, baja a la novena plaza y cede el tercer lugar al Noma de Copenhague, de Rebné Redzepi. Estos premios se conceden según los votos concedidos por un jurado internacional conocido como la Academia Nespresso de los 50 Mejores, en la que se integran cerca de 700 chefs, restauradores y críticos gastronómicos de primer orden.

LOS 50 MEJORES

1	El Bulli	España
2	The Fat Duck	GB
3	Noma	Dinamarca
4	Mugaritz	España
5	Celler de Can Roca	España
6	Per Se	EEUU
7	Bras	Francia
8	Arzak	España
9	Pierre Gagnaire	Francia
10	Alinea	EEUU
11	L'Astrance	Francia
12	The French Laundry	EEUU
13	Osteria La Francescana	Italia
14	St John	GB
15	Le Bernardin	EEUU
16	Hotel de Ville	Suiza
17	Tetsuya's	Australia
18	L'Atelier Joel Robuchon	Francia
19	Jean Georges	EEUU
20	Creations NARISAWA	Japón
21	Chez Dominique	Finlandia
22	Cracco Peck	Italia
23	Die Schwarzwaldstube	Alemania
24	D.O.M.	Brasil
25	Vendome	Alemania
26	Hof van Cleve	Bélgica
27	Masa	EEUU
28	Gambero Rosso	Italia
29	Oud Sluis	Holanda
30	Steirereck	Austria
31	Momofuku Ssam Bar	EEUU
32	Oaxen Skargardskrog	Suecia
33	Martín Berasategui	España
34	Nobu	GB
35	Mirazur	Francia
36	Hakassan	GB
37	Le Quartier Francais	Suráfrica
38	La Colombe	Suráfrica
39	Etxebarri	España
40	Le Chateaubriand	Francia
41	Daniel	EEUU
42	Combal Zero	Italia
43	Le Louis XV	Francia
44	Tantris	Alemania
45	Iggy's	Singapur
46	Quay	Australia
47	Les Ambassadeurs	Francia
48	Dal Pescatore	Italia
49	Le Calandre	Italia
50	Mathias Dahlgren	Suecia

Vinos con luz propia



Bodegas Lara

Marqués de Cáceres ■ González Byass ■ Finca Emperatriz ■ Castillo de Perelada
Viñas del Vero ■ Yllera ■ Beronia ■ Jaros ■ Gramona ■ Martín Codax
Dominio de Tares ■ Pasoslargos ■ Habla ■ Pommery

Hermanos Lurton · Robert Mondavi · E. Guigal · La Chablisienne · Domaine Weinbach · Biondi Santi · Te Mata Estate

Aguas y licores Premium ■ Selección de productos Gourmet: ibéricos, quesos, anchoas, ...

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA MÁLAGA Y PROVINCIA

C/ Gerald Brenan, 4 · Políg. Ind. Guadalhorce · 29004 Málaga

Tel.: 952 23 15 19 / 20 · Fax: 952 24 01 55 · comercial@bodegaslara.com

www.bodegaslara.com



El *showcooking* de Finca Cortesin, una imagen habitual de los nuevos establecimientos.

Otro hotel de gran lujo, otro gran restaurante

POR JACQUELINE CAMPOS

Finca Cortesin Hotel, Golf & Spa, un cinco estrellas gran lujo que combina óptimamente su ambiente exclusivo - dispone de sólo 67 suites - con el entorno natural de Casares (Málaga), fue inaugurado por el consejero andaluz de Turismo, Luciano Alonso, en el transcurso de un acto al que asistieron unas 700 personas. Entre los invitados se encontraban el propio alcalde de Casares, Juan Sánchez, y los de Estepona y Manilva, David Valadez y Antonia Muñoz, respectivamente, los ediles de Marbella Carmen Díaz y Pablo Moro y el consejero delegado del grupo propietario Single Home, Javier López Granados, además de un selecto grupo de empresarios y representantes de la so-

ciudad costasoleña. El hotel, enclavado entre Marbella y Sotogrande y en el que se han invertido 50 millones de euros, ha sido diseñado por los arquitectos Roger Torras e Ignacio Sierra y se inspira en la arquitectura autóctona. De la estética interior se han responsabilizado los célebres Duarte Pinto Coelho y las hermanas Ana y Cristina Calderón, mientras que Gerald Hurgan, uno de los grandes paisajistas europeos, perfiló el planteamiento de su espléndido jardín. Entre los excelentes servicios hosteleros y gastronómicos de este complejo habría que destacar los dos restaurantes que regenta el conocido chef holandés Schilo van Coevorden, que ha trabajado en distintos establecimientos de alta cocina de Europa, Asia y Oriente Medio.

Kempinski | Arroz para todos los gustos

Con la inminente llegada del verano, el Gran Hotel Kempinski (Estepona) ha decidido adecuar su carta de temporada y adaptarla a los productos y preferencias de los clientes habituales en esas fechas. Sopas frías, ensaladas de combinaciones frescas, verduras ecológicas recién recogidas y un largo listado de arroces y fideúas recobran protagonismo un año más,



mientras que los pescados y las frituras de mar también ocupan un espacio más que digno en la amplia relación de propuestas gastronómicas que suele elaborar el chef ejecutivo del lujoso establecimiento, Jordi Bataller. No hay que olvidar que el Gran Hotel Kempinski dispone actualmente de tres restaurantes: El Alminar (que sólo abre por la noche), La Cabaña del Mar y el italiano La Brisa, además del snack de la piscina, donde incluso se sirven carnes a la brasa. No se lo piense dos veces.

LA HAMBURGUESA GANA AL PUCHERO

EL INSTITUTO DYM, que ha realizado un exhaustivo estudio de mercado sobre los hábitos de consumo alimentario de los españoles fuera del hogar, ha revelado que en el primer trimestre de 2009 el 35,3% de los españoles almorzó fuera al menos una vez a la semana. Esta cifra supone que, a pesar de la crisis, la tendencia de los españoles ha comer fuera de casa en días laborables no ha caído lo más mínimo en relación a los datos de ese mismo período de 2008 (35,4%). Por otro lado, los trabajadores de entre 26 y 36 años son los dinamizadores de esa demanda (con casi el 40% de las comidas externas), mientras que el 54,2% de esos comensales pertenece a la clase social alta y media alta. Asimismo, el 52% de los asalariados o autónomos que comen fuera lo hace habitualmente en un restaurante de corte tradicional, aunque ese tipo de locales ha perdido casi un 12% de cuota de mercado desde 2005 a beneficio de la restauración de servicio rápido (resumida básicamente en las hamburgueserías, pizzerías, bocadillerías y restaurantes buffet).

ELBULLI CAMBIA SUS FECHAS



MARIBEL RUIZ DE ERENCHUN

ELBULLI, CONSIDERADO EL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO, ha decidido introducir algunos cambios en su calendario. El establecimiento que dirige Juli Soler retrasará varios días su apertura respecto a años anteriores y no lo hará hasta el 16 de junio. Además, el restaurante de Ferrán Adriá no dará por concluida la temporada hasta el 20 de diciembre. La finalidad de este cambio se centra en aprovechar las campañas de productos de otras temporadas, entre ellos las setas. Otra modificación reseñable es la decisión de sus responsables de cambiar al menos durante 14 días las cenas por comidas (entre ellos, todos los sábados de noviembre).

La Carihuela

Torremolinos

La Jábega

RESTAURANTE



Disfrute de la esencia de La Carihuela



C/ MAR, 15 Y PASEO MARÍTIMO DE LA CARIHUELA, 33
29620 TORREMOLINOS (Málaga)

RESERVAS: 95 238 63 75

CHIRINGUITO
'LA JÁBEGA'

**ESPETOS, PESCADOS
Y MARISCOS DEL DÍA**

Playa El Saltillo · LA CARIHUELA
Reservas.: 952 38 47 65



MESÓN
LA TRALLA

**ESPECIALIDAD EN CARNES
Y TAPAS VARIADAS**

C/ Bulto, 24 · LA CARIHUELA
Reservas.: 952 37 01 56

THE FAT DUCK

EMBLEMA DE LA RESTAURACIÓN INGLESA

Con esta nueva sección, *Excelente* intentará transmitir qué se esconde detrás de los grandes templos gastronómicos del mundo, observar las cualidades de cada chef y analizar con naturalidad la filosofía personalista que encierran sus platos. Iniciamos el recorrido por el restaurante londinense The Fat Duck, que, a pesar de su reciente incidente relacionado con una extraña intoxicación, vuelve a ocupar el segundo puesto entre los mejores restaurantes del globo.

The Fat Duck. High Street. Bray, Berkshire. SL6 2AQ. Inglaterra. Reservas: +44 (0) 1628 580 333. The Fat Duck no acepta reservas por email, ni en su web. La lista de espera media de reservas es de dos meses.

POR MARÍA DEL MAR UTRERA

EL ANTIGUO PUB DEL BARRIO DE BRAY, situado en el condado de Berkshire, a las afueras de Londres y originario del siglo XV, cambió en 1994 su concepto doméstico y popular para convertirse en uno de los restaurantes más elitistas del planeta. Y es que ese mismo año llegó a la vieja taberna cervecera su nuevo y joven propietario, Heston Blumenthal, un chef fuertemente influenciado por la cocina francesa que, además, trajo consigo un desparpajo inusual en el entonces mediocre ámbito culinario anglosajón, con creaciones de mercado de enorme calidad y dinamismo basadas en recetas personalísimas. No obstante, hablamos de un cocinero mediático, muy aficionado a las conferencias -famosas son las de gastronomía molecular y sus trabajos con el nitrógeno desde el año 2000-, conflictivo en ocasiones (el restaurante ha estado cerrado dos meses por la supuesta intoxicación de 30 comensales), aunque genial, carismático y, sobre todo, autodidacta.

Lo cierto es que sólo diez años después de abrir The Fat Duck, Blumenthal ya cuenta con tres estrellas Michelin y ha consagrado su recoleto local hasta transformarlo en el templo gastronómico del Reino Unido. Y lo ha conseguido utilizando una fórmula bastante sencilla: hace disfrutar a la clientela de unas creaciones que funden lo clásico y lo transgresor (ahí están el *caramelado de zanahoria*, el *salmon escalfado con regaliz*, el *rissoto de coliflor con gelatina de chocolate*, el fantástico *porridge* (gachas) *de caracoles* o los *helados de mostaza* o de *huevo y panceta*) al amparo de una decoración que enlaza el antiguo estilo del inmueble con una estética moderna y minimalista. Algo tiene que tener su cocina para que la mitad de sus clientes pruebe cada año su variadísimo menú degustación por la nada despreciable cifra de 90-120 euros por persona (sin contar el vino ni la propina, *of course*), mientras que cenar a la carta puede salir por algo menos de 200 euros. Un chollo.

También su larga carta de vinos es impresionante y cuidada al mínimo detalle, con valiosas copas y decantadores, una bodega con inmensa variedad de añadas y vinos que representan la tipicidad de cada



La modesta fachada de The Fat Duck guarda en su interior grandes sorpresas gastronómicas.



Heston Blumenthal: provocador, mediático y brillante cocinero y propietario.



región o país y una pasmosa rotación de caldos. Sin duda, un magnífico trabajo el que ejerce el sumiller de este restaurante, el turco Isa Ball.

“**En un lugar
de La Mancha
que no me
sale en el GPS,**”

REINVENTA UN CLÁSICO.
SELECTA XV.



Los clásicos siempre vuelven. Vuelven porque existe gente que sabe apreciarlos. Que los recupera, los moderniza, los reinventa... Permaneciendo siempre fieles a sus raíces. Así surge Selecta XV. Tres tipos de malta y tres variedades de lúpulos centroeuropeos, maduración en bodega y sabor a auténtica cerveza, para disfrutar de un clásico, hoy.



SANLÚCAR

Langostinos,
manzanilla y
mucho más

SANLÚCAR DE BARRAMEDA OTORGA LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN A DOS AUTÉNTICOS PILARES DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA: EL LANGOSTINO Y LA MANZANILLA.

Y ES QUE TENER ENTRE LAS MANOS UN LANGOSTINO SANLUQUEÑO ES TOCAR LA PERFECCIÓN, LO MISMO QUE DISFRUTAR DE LA MANZANILLA SUPONE VIVIR UNA EXPLOSIÓN DE SENSACIONES QUE SÓLO PRESERVAN LOS GRANDES VINOS. UNIDOS AMBOS, SON LA MEJOR LLAVE PARA ABRIR LA PUERTA DEL OLIMPO CULINARIO. PERO SANLÚCAR ES MUCHO MÁS. TAMBIÉN ES HUERTA, PESCADO FRITO, MOSTO, UNA PALETA COMPLETA DE ALIÑOS, TABERNAS PERDIDAS EN EL TIEMPO, AMONTILLADOS Y OLOSOS, CARRERAS DE CABALLOS EN LA PLAYA, EL COTO DE DOÑANA, DESPACHOS DE VINOS, PALACIOS, CONVENTOS Y EL GRAN GUADALQUIVIR.



Texto y Fotos: José F. Ferrer

Las calles de Sanlúcar huelen a vino. Mientras que en los otros dos vértices del triángulo vinatero gaditano, El Puerto y Jerez, la mayoría de las bodegas se ha trasladado a la periferia, los barrios sanluqueños continúan conservando sus cascos bodegueros. Ese patrimonio acentúa aún más la ya marcada personalidad de esta población que reposa en la orilla izquierda del último tramo del río Guadalquivir. A lo largo de todo el año, los aromas que salen por las ventanas de las bodegas hablan de las diferentes etapas de la vida por las que atraviesa uno de los vinos universales. El mosto y sus perfumes frutales a principios de septiembre y las esquinas inundadas de levaduras y fermentos antes de que lleguen los fríos del invierno. El resto del año se suceden en el aire las notas que desprende el velo de flor que protege la manzanilla o la intensidad de los amontillados y olorosos cuando algún capataz ordena el rocío o un trasiego entre criaderas. Asentada en el tiempo, entre bodega y bodega, alguna bota del mejor vinagre también sorprenderá con ese aroma capaz de despertar las papilas más perezosas.

LA MANZANILLA

En Sanlúcar hay un buen puñado de firmas bodegueras, la mayoría todavía en manos de sagas familiares más que centenarias. Aunque la visita a cualquiera de ellas resulta interesante para adentrarse o iniciarse en el mundo de esos vinos únicos, Bodegas Barbadillo ha liderado en los últimos años el acercamiento al visitante interesado en cruzar sus puertas. La creación del Museo de la Manzanilla dentro del conjunto bodeguero de Barbadillo en el Barrio Alto, frente al Castillo, y el aula de catas Toto Barbadillo han supuesto así un paso adelante en la oferta enoturística urbana. Junto al museo y el aula de cata está la imponente bodega-catedral de la Arboledilla, un verdadero tesoro de la arquitectura bodeguera que despierta el asombro del turista por sus dimensiones y la sobriedad de los materiales con la que fue construida. El entorno, en contraste con la Arboledilla, queda salpicado con otras pequeñas bodegas que reflejan el típico estilo sanluqueño. Pequeñas, oscuras pero bien ventiladas, unidas por estrechas callejuelas interiores, como una antigua judería, donde prefieren envejecer los vinos de mayor edad.

De la atención al visitante en Bodegas Barbadillo se encarga Rosario Pérez-Barbadillo (cómo no), directora del Museo



ESTIRPE BODEGUERA. Rosario Pérez-Barbadillo, descendiente por parte de madre y padre de una saga bodeguera, es una gran entusiasta de la promoción del vino de Sanlúcar como valor intrínseco de la urbe.

LA APERTURA DEL MUSEO DE LA MANZANILLA Y DEL AULA DE CATAS TOTO BARBADILLO HAN SUPUESTO UN GRAN ESPALDARAZO A LA CRECIENTE OFERTA ENOTURÍSTICA DE LA CIUDAD GADITANA



EN EL AÑO 1951, CASA BIGOTE SÓLO ERA UNA HUMILDE TABERNA QUE ATENDÍA A LOS MARINEROS QUE VARABAN SUS BARCAS EN BAJO DE GUÍA PARA VENDER EL PESCADO



de la Manzanilla y del Centro de Visitantes, mujer inquieta, amante de esos vinos que cría su familia y muy capaz de transmitir la pasión que siente por ellos. “Desde muy pequeña sentí una enorme atracción por el mundo del vino y por la cultura que le rodea”, dice Rosario. “Nací y me crié en ese ambiente y desciendo de familias bodegueras por parte de madre y de padre; es mi vocación”, añade.

EL LANGOSTINO

En Sanlúcar, y en cualquier otra parte del planeta que se precie de civilizado, la mejor compañía de una manzanilla es el langostino. Unidos ambos son el mejor icono sanluqueño. Las características particulares de los langostinos capturados en la desembocadura del Guadalquivir y su sensacional calidad tendrán en breve su reconocimiento, cuando se les otorgue finalmente la denominación de origen específica.

El langostino de Sanlúcar alcanza una gran talla sin perder ninguna cualidad: son ejemplares grandes y de cáscara gruesa, resistente y muy flexible. El interior de la cabeza es rica en jugos y por sí sola reúne un festival de sabores intensos. Su carne es compacta, muy jugosa, sabrosa sin necesidad de salarla y cuando su frescura es extrema deja de fondo una cierta dulcedumbre.

En Sanlúcar son muchos los locales que cuidan la calidad del langostino, pero en la ya mítica Casa Bigote encontramos uno de sus grandes templos. Es prácticamente imposible encontrar a un viajero que viaje a Sanlúcar y que no tenga anotada en su agenda una visita a ese local, ubicado en el centro de Bajo de Guía.

En la playa de Bajo de Guía, con el Coto de Doñana justo enfrente, se da en apenas 200 metros de paseo la mayor concentración de cervecerías y restaurantes de la ciudad. Fernando Hermoso, popularmente conocido como *Fernando Bigote*, junto a su hermano Paco, son pioneros y testigos de la transformación que ese viejo barrio marino ha experimentado a partir de la década de los setenta. “Mi padre abrió en 1951 una humilde taberna para atender a los marineros que varaban sus barcas en esta playa para la venta del pescado” recuerda Fernando. “El pescado se vendía en la misma playa y en nuestra taberna se veían pescadores y compradores antes y después de la subasta, así que yo crecí en un ambiente marino puro”.

El traslado y la regulación de la actividad pesquera a la vecina lonja de Bonanza, en 1967, obligó a la familia Hermoso a



TEMPLO DEL LANGOSTINO.

Fernando y Paco Hermoso (para muchos, *Fernando y Paco Bigote*) tomaron el relevo de su padre sirviendo productos marinos de la zona, entre los que, indiscutiblemente, ya estaba el langostino.



reconvertir la antigua taberna, que hasta entonces vivía de las copas de vino y licores que tomaban los marineros. De esa forma, *Fernando y Paco Bigote* tomaron el camino más lógico: abrir una cocina y servir en la taberna los espetones que preparaban en la arena, los pescados fritos y los guisos de abordaje que ya habían aprendido de los cocineros de los barcos. Hoy Casa Bigote es el restaurante de referencia en Sanlúcar, con Fernando en la cocina y Paco al timón de la sala. La carta que ofrece es amplia, pero siempre sazonada con los productos marineros de la zona. Destacan los guisos, el cazón a la marinera, chocos guisados, atún encebollado o el huevo a la marinera, pero lo más demandado por los clientes continúa siendo el langostino. “Es difícil que un mesa se quede sin pedir unos buenos langostinos”, señala Fernando, “pero hay meses que no hay y tenemos que explicarle a la gente que si los barcos de Sanlúcar no los pescan, nosotros no podemos ofrecerlos”.

En Casa Bigote prefieren servir el langostino de mayor talla. Es un animal que ya ha abandonado las zonas fangosas en las que permanece hasta alcanzar su tamaño adulto; de esta forma el langostino carece de arena y fango. “Intentamos hacer cocciones justas para respetar al máximo el producto y sólo antes de servirlos para que su frescura sea evidente”, subraya Fernando. Eso sí, la cantidad de sal debe ser mínima para que el sabor del langostino no quede empañado.

CULTURA DE TABERNA

Las tabernas de Sanlúcar gozan de buena salud. Un buen número de estos locales dormidos en el tiempo granulan los diferentes barrios. En todos ellos la manzanilla centra el interés de los parroquianos y en muchos se acompaña con tapas



TRADICIÓN E INNOVACIÓN. Arriba, Manuel y Armando Guerra posan en la Taberna Guerrita, fiel exponente de la tradición culinaria sanluqueña. Debajo, la sala de cata en la Sacristía del Marco de Jerez, una enoteca de corte moderno dedicada en exclusiva a los vinos que ahí se producen.

sencillas. En la época del mosto (el vino joven del año) podemos tomarnos por 50 céntimos un vasito con una tapa de pescado frito o de papas cocidas con aliño. ¿Están o no dormidos en el tiempo esos locales? Al menos sí sus precios.

En medio de esta cultivada cultura tabernaria sanluqueña destaca la Taberna del Guerrita, en la calle Rubiños. Podemos decir que estamos ante una taberna del siglo XXI pero sin perder de vista la base misma de sus orígenes. Algunos de los amantes de los vinos tradicionales andaluces aseguran que El Guerrita es el mejor

wine bar de Andalucía. La incorporación al negocio de Armando, que forma parte de la tercera generación de los Guerrita, ha traído además la ampliación del local con una soberbia sala de catas y la apertura de la única tienda regional dedicada en exclusiva a los vinos tradicionales de Jerez. Sala de catas y tienda reciben el nombre de La Sacristía del Marco de Jerez y en ella se encuentran hasta 150 referencias que representan al 80% de las bodegas de ese área, en especial vinos viejos y los calificados como VOS y VORS, además de organizarse en su interior cursos y catas durante todo el año.

Pero no hace falta cruzar el umbral de la enoteca para disfrutar de grandes vinos y de una gastronomía popular que, a menudo, pasa desapercibida para el visitante. En la Guerrita tienen una amplia selección de vinos de almacenista que reposan en medias botas que superan los cien años y en las que adquieren el toque personal de la casa. Habría que destacar la manza-

Hay un lugar donde disfrutar de



la buena mesa es un Arte

MONTANA

R E S T A U R A N T E

Compás de la Victoria, 5
29012 Málaga

952 65 12 44 · 952 26 32 81

www.restaurantemontana.es



nilla pasada Toneles Gordos de Delgado Zuleta, la Barbiana Extra de Rodríguez la Cave y la Fina de Covisan, que presentan esa madurez que sólo ofrece el trasiego por las vasijas de la taberna. Y otro detalle: éste es uno de los pocos lugares donde se pueden beber por copas los vinos del Equipo Navazos, cada vez más buscados por los mejores aficionados.

Junto a esos vinos encontramos una completa muestra de cocina popular sanluqueña que surge de las manos de Mercedes Monge, esposa y madre de los Guerrita. “Si la definición de cocina de mercado es ir todos los días a la plaza de abastos y cocinar lo que se compra allí y lo que te da la temporada, nosotros hacemos cocina de mercado”, dice Armando. En los meses de invierno se pueden comer huevos con tagarinas, sopa de tomate, garbanzos con chocos y, del mar, las sensacionales galeras. Y en el arranque de la primavera, los cotizados chícharos frescos (guisantes) de los huertos de la colonia con huevo. En los meses de calor reinan el cazón a la marinera, el mero en pan frito, el arroz a la marinera y las ortiguillas, pero también hay platos fijos durante todo el año, como la sangre en tomate, la carne al toro, el aliño de papas con choco y las caracolas de mar con vinagre.

La enoteca y la sala de catas, abiertas en agosto de 2008, han despertado gran interés entre los aficionados y son numerosos los que organizan el fin de semana en Sanlúcar alrededor de las catas y las actividades de la Sacristía. “La respuesta del público ha superado nuestras previsiones iniciales y la demanda supera con creces la oferta de 18 plazas en la sala”, puntualiza Armando. “Creo que el cliente valora nuestra oferta de probar y com-



FORMACIÓN HOSTELERA. La inauguración de la Escuela de Hostelería El Picacho, en el año 2000, también ha alineado con equilibrio las tradiciones culinarias y las técnicas de vanguardia, pero sin perder nunca la perspectiva de los alimentos y vinos de la zona.

prar, conocer a fondo el vino y después adquirirlo si le gusta”. Lo que más anima a los Guerrita es la ingente cantidad de solicitudes que reciben de jóvenes de diversa procedencia para participar en los cursos de iniciación, lo que demuestra el interés, hasta ahora muy poco atendido, de este tipo de público por los grandes vinos de la zona.

ESCUELA DE HOSTELERÍA

También la formación es un pilar fundamental para la consolidación cualitativa del sector hostelero sanluqueño. Ese principio, que ya nadie discute a estas alturas, no comenzó a tomar forma en la comarca de Sanlúcar hasta el año 2000, cuando arrancó la actividad de la Escuela de Hostelería El Picacho. Aquí se imparte una formación de grado medio en técnico en cocina y restauración, además de en servicios de restaurante (sala), durante un ciclo que se prolonga dos años. Pero los estudios de cocinero son los más demandados. “Cada año cubrimos todas las plazas, e incluso tenemos listas de espera”, señala Rafel Núñez, director del centro, “mientras que para la sala apenas cubrimos el 60% de las plazas”. No cabe duda de que El Picacho es fiel reflejo de lo que ocurre en España, donde el boom mediático de los fogones despierta el interés juvenil, mientras que las tareas de puertas afuera no atraen tanto. Rafael Núñez sí echa en falta un mayor interés de los empresarios sanluqueños por sus estudiantes. “Todos los titulados tienen trabajo antes de salir de la escuela, la mayoría en las mismas empresas donde han realizado las prácticas. Casi todos trabajan ya en hoteles y restaurantes de Jerez, Chiclana o la Ballena, pero son pocos los que lo hacen en Sanlúcar”.



“La manzanilla es turismo”

¿Qué papel juega la manzanilla en el futuro de Sanlúcar?

Yo tengo tanta ilusión y tantas expectativas puestas en todo lo que está relacionado con el vino, la manzanilla y el turismo enológico, que una de mis ideas es convencer a los sectores productivos relacionados con esa actividad, como bodegueros, hosteleros, hoteleros y agencias de viajes, de que tenemos un potencial importante y debemos aprovecharlo.

¿... Y eso cómo se materializa?

En torno a la manzanilla de Sanlúcar sólo se ha celebrado el Día de la Manzanilla, apenas algún acto puntual en una fecha concreta. Pero la intención del ayuntamiento es ofrecer durante todo el año un abanico completo de actividades centradas en la manzanilla. La idea es aprovechar todo lo que nos ofrece la manzanilla como recurso turístico, y para lograrlo el año pasado empezamos por ampliar la celebración del Día de la Manzanilla a todo el mes de junio con tertulias, foros conferencias y actividades divulgativas. El programa de 2009 ofrecerá cada viernes de junio una conferencia dedicada a *la manzanilla y la salud, la historia de la manzanilla, la crianza y la manzanilla en la literatura*, mientras que las bodegas harán catas gratuitas todos los sábados por la mañana y por las noches tendrán abiertas sus puertas. Esto supondrá un importante reclamo, porque todas nuestras bodegas disfrutarán de visitas nocturnas guiadas que, seguramente, captarán la atención de muchos forasteros.

¿Qué le pide a los sanluqueños?

Tenemos que potenciar el aspecto formativo y enseñar todo lo que relaciona la manzanilla con la cultura, empezando por los propios sanluqueños, para que después sepamos difundirla. Hay que aprender a apreciar las bondades del vino y sus singularidades, no creer que lo sabemos todo, además de conocer la crianza, toda la arquitectura que la rodea y su historia, que también es la historia de Sanlúcar, para transmitir después ese patrimonio al conjunto de visitantes. Además, y con la intención de completar esa oferta formativa que gira alrededor de la manzanilla, ya hemos programado visitas a bodegas para los 800 alumnos de Educación de Adultos. Sin duda, la manzanilla es una gran desconocida y no se puede sentir pasión por algo que se ignora.

Todo eso será en junio, pero ¿qué harán el resto del año?

Entre noviembre de 2008 y enero de 2009 organizamos la primera Ruta del Mosto por el Barrio Alto, que atrajo a mucho público y dio vida a esa zona del



PROYECTOS. Reyes está convencido de la importancia turística de la manzanilla.

EL TRADICIONAL DÍA DE LA MANZANILLA YA NO DURARÁ SÓLO 24 HORAS, SINO QUE SE PROLONGARÁ A LO LARGO DE TODO EL MES DE JUNIO PARA CAPTAR FORASTEROS.

pueblo. Eso sirvió también para potenciar entre los jóvenes una tradición en declive. Para mí fue una satisfacción ver a grupos de jóvenes, de entre 20 y 25 años, que dejaban a un lado la cerveza o los cubatas para tomar con calma un vaso de mosto con papas cocidas, chacinas o pescado frito. Sin embargo, pensamos que eso no era suficiente y establecimos una Ruta de la Manzanilla y el Tapeo entre febrero y mayo pasados. Fue un éxito y participaron 40 empresas, entre bares, restaurantes y bodegas, además de contar con un importante apoyo de difusión a través de una *web* propia, folletos, carteles y de los medios de comunicación.

¿Creo que también organizaron algo en las carreras de caballos?

Es verdad. En agosto, durante las carreras de caballos por la playa, organizamos una cata comentada en los palcos de la Sociedad de Carreras con el obje-

tivo de promocionar la manzanilla entre los aficionados a la hípica. El resultado fue espectacular al coincidir esa cata con el atardecer en el mar, con Doñana al fondo y con unas 30 personas siguiendo las explicaciones de Jorge Pascual, presidente del consejo regulador. Para completar el calendario tenemos en proyecto potenciar las tascas y tabernas que sólo tienen como clientes a la gente del propio barrio. Muchas veces no tienen ni un cartel, pero sí una manzanilla de gran calidad, magníficas frituras o estupendos guiso tradicionales. Queremos promocionar esos rincones en septiembre y octubre para que las personas que visitan Sanlúcar los disfruten y garanticen su regreso.

¿Qué hay previsto a medio y largo plazo?

Ya he tenido contactos con empresas de catering para que acompañen sus servicios con vinos que se elaboran en Sanlúcar. Aunque lo más normal es brindar con espumoso, creo que hacerlo con uno de nuestros excelentes pedro ximénez es una alternativa muy digna. Sólo hace falta un cambio de mentalidad. También estoy en conversaciones con propietarios de casas de campo y cortijos abandonados para rehabilitarlos y transformarlos en casas de turismo rural y enológico. A muchas personas les gusta el ambiente de las viñas, e incluso pagan por ver cómo es una jornada de vendimia y vivir en ese entorno. Hay que conseguir que algún grupo de empresarios vea esa posibilidad de negocio y apueste por ella.



EL FUTURO. Los alumnos, siempre bajo la atenta mirada docente, serán los impulsores de la actividad gastronómica de Sanlúcar.

El nivel de la escuela también es valorado y algunos de los alumnos de cocina de la primera promoción (2000-01) ejercen ahora de jefes en hoteles de cinco estrellas. Asimismo, la escuela espera con expectación la posibilidad de ampliar su oferta docente con el grado superior en restauración y empresas hoteleras, "pero para eso necesitamos el respaldo de las administraciones local y autonómica, además del compromiso del mundo empresarial", asegura Núñez. Entre los meses de octubre a marzo los alumnos hacen prácticas todos los jue-

ves con público real en el restaurante de la escuela, a la vez que los profesores, tanto en sala como de cocina, ponen especial interés en no dejar al azar los vinos y alimentos de la zona. Un buen ejemplo es este menú de maridaje con vinos de Jerez ofrecido recientemente en un almuerzo organizado por el Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar: aperitivos maridados con manzanilla; *chupito de salmorejo cortado con su pan crujiente*; queso de cabra a la plancha con reducción de pedro ximénez y vinagre de Jerez; brick de atún con

ali-oli de limón, un entrante maridado con amontillado; *crema de espárragos con raviolis de morcilla ibérica*, un primer plato maridado con manzanilla; *lubina rellena y tallos tiernos con salsa al pan frito*; un segundo plato maridado con oloroso; *solomillo ibérico en su jugo y manzanas con polvo de kikos*, un postre maridado con cream y una *mousse tibia de chocolate, brownie, peras caramelizadas y velo de caramelo*. Visto lo oído, este centro concentra la imaginación y la creatividad necesarias para diversificar en el futuro la gastronomía sanluqueña.

EL ENORME ATRACTIVO TURÍSTICO DE LAS BODEGAS DE SANLÚCAR

Es verdad que Sanlúcar es tierra de langostinos y pescados óptimos, de restaurantes modestos pero de excelentes productos, de creatividad gastronómica tan sencilla como pionera en muchos aspectos, de charlas amenas con grandes aficionados anónimos, pero también lo es de la única y mejor manzanilla del mundo. Dentro de ese contexto, está más que justificada la idea de potenciar una ruta enoturística que garantice no sólo la llegada continua de visitantes, sino la preservación universal de una raíz personal y excepcional.



BODEGAS BARBADILLO

C/ Luis de Eguilaz, 11
Tfno.: 956 38 55 21 · 956 38 55 00

BODEGAS HIDALGO-LA GITANA

C/ Banda Playa, 42
Tfno.: 956 38 53 04

BODEGAS PEDRO ROMERO

C/ Trاسبolsa
Tfno.: 956 36 07 36

BODEGAS LA CIGARRERA

Plaza Madre de Dios
Tfno.: 956 38 12 85

BODEGAS CAYDSA

C/ Puerto, 21
Tfno.: 956 36 14 47

BODEGAS DELGADO ZULETA

Carretera Sanlúcar-Chipiona, km. 1,5
Tfno.: 956 36 01 33

BODEGAS COVISAN

Carretera de Jerez, Km. 1,3
Tfno.: 956 36 18 74

HEREDEROS DE ARGÜESO

C/ Mar, 8
Tfno.: 956 38 51 16

BODEGA LOS ÁNGELES

C/ Luis de Eguilaz, 72
Tfno.: 956 38 52 01

SELECCIÓN EXCELENTE · UN PASEO POR SANLÚCAR

**AURORA**

Manzanilla de Sanlúcar. 15°
Botella 0,75 litros: **5,15 euros**.
Pedro Romero S.A. Tel: 956 36 07 36.
Pedro Romero tiene el privilegio de poseer en Sanlúcar de Barrameda sus cascos de bodega de pocos metros de la desembocadura del Guadalquivir, con unas condiciones envidiables de temperatura y humedad. Aurora es de color oro pajizo pálido, limpia y brillante. En nariz es intensa, de cierta potencia, destacando los aromas salinos y de mar. Notas de velo de flor propias de su crianza biológica, además de toques a madera vieja mojada. En boca es seca, sabrosa y suave. Una de sus grandes cualidades es que entra muy bien. Volvemos a encontrar recuerdos de flor y roble, con fondo agradable y amargoso. El final es largo. Un gran acierto de Pedro Romero el de ofrecer esta manzanilla en la clásica botella de 75 cl., además de en otros formatos (50 cl., 35,7 cl. y la más pequeña, de 18,7 centilitros).

SOLEAR

Manzanilla. 15°
Botella 0,75 litros: **5,70 euros**.
Bodega Barbadillo: Tel: 956 38 55 00.
La manzanilla Solear es una de las más consumidas en el mercado y un perfecto ejemplo de cómo en el Marco del Sherry se consigue algo que en otros sectores es muy improbable: hacer compatible la cantidad con la calidad. Esto es posible gracias al sistema de criaderas y soleras, además de a otros criterios muy estrictos en el proceso de crianza. Tampoco habría que olvidar que Barbadillo goza de unos cascos de bodegas en Sanlúcar con unas condiciones climáticas envidiables. Solear es de color amarillo pajizo muy pálido. Aromas de levaduras, flor, notas salinas y fondo de almendras y aceitunas verdes. En boca es seca, muy fresca y suave, sabrosa, persistente y con un final ligeramente amargoso.

**PASTRANA**

Manzanilla Pasada. Palomino. 15°
Precio: **11 euros**.
Hidalgo-La Gitana: Tel: 956 38 53 04.
La manzanilla pasada supone un salto cualitativo sobre el resto de sus paisanas. Estos vinos están estrechamente ligados a viñas y cascos de bodegas concretos que, tras una larga crianza, dan manzanillas de gran personalidad, aunque sin perder sus características de envejecimiento bajo velo de flor. Es una manzanilla para conocedores, para los que disfrutan de un vino maduro de crianza biológica y para saborear lejos de bullas y prisas. Color dorado brillante. Nariz muy expresiva de frutos tostados, hierbas secas y aromas de bajamar. En boca es untuosa, fresca, suave y con un final amargoso muy agradable.

OLOROSO VIEJO VORS

Oloroso. 20°
Botella 0,75 litros: **30 euros**.
Hidalgo-La Gitana. Tel: 902 20 30 55.
Si las particularidades climáticas de Sanlúcar ayudan a imponer personalidad a sus vinos criados bajo velo de flor, es lógico pensar que el resto debe mantener esa influencia. Un magnífico ejemplo es el punto de elegancia y sutileza de los olorosos de Sanlúcar. Un exponente de crianza oxidativa es este Oloroso Viejo VORS, de Hidalgo-La Gitana. Los buenos vinos viejos deben ser bebibles además de atesorar años. Es el caso de este oloroso de color caoba oscuro, con aromas muy intensos con notas salinas, toques de ebanistería y un punto de ahumados muy complejo. En boca es seco -en su tipo de oloroso, sin concesiones golosas a la galería- pero al mismo tiempo resulta suave y aterciopelado. Persistente y largo con notas amargas al final.

**PALO CORTADO VORS BARBADILLO**

Palo Cortado. 22°
Botella 0,75 litros: **35 euros**.
B. Barbadillo: Tel: 956 38 55 00.
El Palo Cortado es un vino que obsesiona a los aficionados por su singularidad y Barbadillo atesora una de las mejores reservas de este tipo de vino. Este VORS, que supera con creces los 30 años de vejez media que exige su calificación, es uno de los mejores exponentes. Su asombroso buen precio, similar al de cualquier otro destilado de cierto renombre, hace posible disfrutar de esta joya en nuestra bodega casera. Es de color oro viejo con reflejos verdosos. Muy complejo en nariz, con gran derroche de almendras, nueces, notas cítricas y algo de pasas, envuelto todo con fondo láctico. En boca, amable, equilibrado y muy persistente, con notas de vieja crianza y gran concentración.

VIÑA EL ALAMO PX

Dulce. 16°
Botella 0,75 litros: **7,30 euros**.
Pedro Romero. Tel: 956 36 07 36.
Este pedro ximénez está criado por el sistema tradicional de criaderas y soleras, a pocos metros de la desembocadura del Guadalquivir y en botas muy viejas de roble americano. Al embotellado llega con una vejez mínima de 15 años. Es de color caoba oscuro, con reflejos dorados. En copa deja una importante lágrima en sus paredes que permanece durante mucho tiempo. En nariz encontramos claros aromas de uva pasificada acompañados de unos toques de regaliz, además de recuerdos de pan, higos y dátiles. En boca, muy elegante, sabroso, potente y dulce. Notas de pasas y miel con un paso de boca agradable y untuoso. Tiene un final muy largo, con detalles de chocolate. Buen equilibrio.

**NAPOLEÓN**

Pedro Ximénez viejo. 17°
Botella 0,75 litros: **6,20 euros**.
Hidalgo-La Gitana. Tel: 902 20 30 55.
Cuando las tropas francesas ocuparon España, la familia Hidalgo demostró sus dotes comerciales vendiendo vinos a los galos con el nombre de su emperador, al tiempo que hacían lo mismo con los británicos (Wellington Sherry). Amplia gama de vinos de alta calidad, como este pedro ximénez de 15 años. De color caoba muy oscuro con ribetes yodados, deja en el cristal una importante lágrima. En nariz es muy perfumado, con mucha pasa, fondo tostado y recuerdos de cacao. En boca, denso y envolvente, dulce y muy sabroso, con sabor a pasa acompañada de dátiles y ciruelas negras confitadas. De fondo, notas de caramelo y chocolate *fondant*. Final muy largo y persistente. Lo mejor: tener al alcance de la mano un vino de veneración con gran vejez y calidad a poco más de 6 euros.

BARBADILLO BETA BRUT 2007

Espumoso brut. 13°
Botella 0,75 litros: **5 euros**.
B. Barbadillo: Tel: 956 38 55 00.
Un brut elaborado en Sanlúcar según el método tradicional de Champagne con una segunda fermentación en botella. Para su vinificación se ha utilizado un ensamblaje de uvas de las variedades palomino y chardonnay, dominando la primera sobre la segunda en un 70%. En copa presenta burbujas muy finas, abundantes y continuas. En nariz, aromas frescos de levaduras junto a flores blancas. En boca es seco, aunque no en extremo. Sensaciones de fruta blanca, como la manzana, con un fondo vinico. Esta última impresión es la que le confiere una personalidad diferenciada frente a otros espumosos, lo que también matiza su carácter seco de brut.





Javier Moro posa en el acto de presentación con los vinos de Bodegas Emilio Moro.

Presentación de altura

Bodegas Emilio Moro revela su interés por Andalucía

FOTO Y TEXTO: JOSÉ F. FERRER

Bodegas Emilio Moro ha presentado en Andalucía sus vinos a un centenar de profesionales de la hostelería en un encuentro celebrado en el restaurante El Faro del Puerto. Javier Moro, director comercial de la bodega de Pesquera de Duero, destacó la importancia del mercado andaluz para su empresa y señaló que Almería es la provincia española con mejores resultados en relación al número de habitantes. La presentación la coordinó el equipo comercial de la distribuidora de Emilio Moro en Andalucía Occidental, el Grupo Viñafiel. La familia Moro rinde culto, generación tras generación, a la variedad tinto fino, que en Valladolid alcanza una de sus mejores expresiones. Los vinos presentados fueron el Finca Resalso 2007, Emilio Moro 2006, Malleolus 2006, Malleolus Valderramiro 2006, Malleolus Sanchomartín 2006, Cepa 21 2006 y D+D 2006. Destacamos algunos:

FINCA RESALSO 2007—Con la etiqueta de Finca Resalso se embotella el vino joven de la casa, mientras que el nombre procede de un viñedo histórico plantado en el mismo año que nació Emilio Moro (1933). Las uvas de tinto fino utilizadas proceden de cepas de entre 5 y 15 años de edad. La añada 2007 pasó por barrica de roble francés cuatro meses. PVP: **6 euros**.

EMILIO MORO 2006—El buque insignia de la bodega, con 800.000 botellas. Su precio en tiendas especializadas ronda los **15 euros**. Ha recibido una crianza en roble americano y francés de 12 meses. Claros aromas de frutas maduras con notas tostadas. Madera bien integrada y agradables sensaciones balsámicas.

MALLEOLUS 2006-MALLEOLUS VALDERRAMIRO 2006 Y MALLEOLUS SANCHOMARTÍN 2006—Son los vinos de alta gama de la familia Moro. Vinos de muy largo recorrido que dentro de diez años darán lo mejor de sí. PVP: **30, 60 y 80 euros**.

España gana a Francia

Las exportaciones nacionales superan las del país vecino

El vino español ha superado al francés en volumen de exportaciones al término de 2008 y ya es el segundo país a nivel mundial, después de Italia. No obstante, España ha sido una de las naciones que más ha incrementado sus exportaciones en el último año a pesar de la caída del consumo mundial, circunstancia que algunos expertos atribuyen a la crisis económica, pues se ha bebido menos en países de tradición vinícola como Francia, Italia, España o Alemania. Relanzar este consumo tanto en el interior (en España sigue cayendo año tras año) como en el exterior es uno de los grandes retos del sector ibérico, que del 5 al 7 de mayo se reúne en Ciudad Real en la V Feria

Nacional del Vino (Fenavin), la única monográfica del vino nacional y una de las más importantes de Europa. Conquistar nuevos mercados, aprovechar las ventajas de internet y buscar envases alternativos al vidrio son otros retos que se debatirán en esta cita. El vino español ha vivido en las últimas décadas una transición de los caldos más clásicos a los vinos de autor. El consumidor ha variado sus gustos y está pasando de degustar el típico vino de barrica a disfrutar de otros más frutales y de variedades de uva poco extendidas en la península. Además, los jóvenes se decantan por otras bebidas en una tendencia inversa a la que está dándose en los EEUU.

¡QUÉ DESCUIDO!

SANIDAD RETIRA LOS VINOS PILILLA

El Ministerio de Sanidad y Consumo ordenó el pasado mes de abril la retirada e inmediata inmovilización de la mercancía a las empresas que servían los vinos elaborados por Bodegas Ronda La Vieja (D.O. Sierras de Málaga), comercializados bajo la marca Pililla como vinos blancos y tintos. Según ha podido saber esta revista, el motivo no ha sido otro que el de carecer del correspondiente registro sanitario de elaboración. Mientras que algunos restauradores han manifestado su enfado por la mala

imagen que puedan dar a sus clientes, otros han decidido no abonar la mercancía inmovilizada y han culpado al ministerio por no verificar con antelación la incautación de los vinos en la propia bodega. Por su parte, Sanidad ha informado que los técnicos "han cumplido con su trabajo, que no es otro que revisar el cumplimiento estricto de la legislación sanitaria". De cualquier forma, parece que la solución al incidente sólo pasa por un trámite burocrático.



UN PASO ADELANTE

CONDADO DE HUELVA TENDRÁ TINTOS

Recientemente se ha publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía el nuevo reglamento de las denominaciones de Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva, por el que su consejo regulador y las bodegas adscritas pasarán a amparar la elaboración de vinos tintos y el uso de nuevas variedades de uvas blancas y de vinagres agrídulces. De momento son cuatro los tipos de tintos aprobados: joven (de la cosecha del año), crianza, reserva y gran reserva, dependiendo cada categoría del tiempo de crianza y del método de envejecimiento. Asimismo, las variedades de uvas tintas amparadas son cinco: syrah, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y cabernet franc, mientras que las nuevas variedades para la elaboración de los blancos jóvenes afrutados del Condado son la colombar, la sauvignon blanc y la chardonnay. Asimismo, los nuevos vinagres agrídulces del Condado podrán incorporar en su proceso de envejecimiento vinos generosos de licor, concretamente Pedro Ximénez y moscatel.

Cata exclusiva en Madrid de los vinos míticos de Jerez

El sabor de los grandes

POR JOSÉ F. FERRER

La Fundación para la Cultura del Vino celebró hace unos días la octava edición de *El sabor de los grandes* en el salón real del Casino de Madrid, una cata de vinos míticos y única en sus características que se ha convertido en la más prestigiosa del país y que, en esta ocasión, dedicó un merecido homenaje a los vinos de Jerez. No hay que olvidar que esta es la primera vez que esta cita elige como protagonistas a vinos españoles.

El actual presidente de la Fundación para la Cultura del Vino, Guillermo de Aranzabal, además del director del consejo regulador jerezano, César Saldaña, se encargaron de dar la bienvenida a los casi 90 invitados especiales (entre ellos, *Excelente*), que tuvieron la ocasión de participar en una cata excepcional de grandes vinos de Jerez. Los organizadores afirmaron que "cuando se dice que los vinos de Jerez se sitúan entre los mejores del mundo no se está formulando una valoración". Y es que esas palabras representan, en realidad, la simple constatación de un hecho: tierras con carácter, viñedo se-



leccionado a lo largo de los siglos para mejorar la expresión del terreno, factores climatológicos singulares que acentúan la expresión del terruño en la viña y la bodega, técnicas de cultivo y de crianza autóctonas, generaciones de vinateros de éxito internacional o una bibliografía culta de inigualable calidad.

La cata también constituyó una oportunidad para asomarse al alma misma de esa zona privilegiada. No obstante, los vinos elegidos expusieron la gran variedad y la versatilidad de todos los jerez y representaron con acierto las diferentes tipologías de crianza (biológica u oxidativa), aunque también se degustaron auténticas joyas enológicas que fueron seleccionadas especialmente para la ocasión.

Las bodegas seleccionadas, unas centenarias y otras de nueva fundación pero que comparten la filosofía de calidad y tradición que avala a los vinos de Jerez, fueron Barbadillo, Lustau, González Byass, Tradición y Valdespino, que permitieron a los invitados recorrer zonas y estilos variados, además de catar vinos únicos.

UN PREMIAZO

FINCA ÁNFORA SE LLEVA DE BURDEOS TRES MEDALLAS

La bodega almeriense Finca Ánfora ha sumado nada menos que tres medallas en la última edición del concurso de Burdeos (Challenge International du Vin), al que concurren 5.288 vinos en representación de 38 países. Los tres prestigiosos premios se los llevaron los vinos Calidon, Santys y Monteneo, de la bodega ubicada en Enix. No hay que olvidar que el 90% de los vinos producidos en esas bodegas se exporta, ni tampoco es una casualidad que hayan sido reconocidos en numerosas ocasiones desde que, en 1995, Veriça Wissel adquiriera los terrenos de la finca ubicada en ese municipio de Almería.

EL VINO PROLONGA LA VIDA 5 AÑOS

Un cuarto de botella de vino al día puede prolongar la esperanza de vida hasta en cinco años, según recoge un estudio de la universidad holandesa de Wageningen elaborado durante tres años. Además, el consumo diario de hasta 20 gramos de cualquier tipo de alcohol permite vivir unos dos años más.

La actualidad del vino andaluz va cogiendo color



vinosdeandalucia.com

Diseño de David Delfín para Bodegas Sonsierra

Jarabe de buen vino

POR LUIS BOU

Bodegas Sonsierra y el diseñador malagueño David Delfín han unido esfuerzos para la presentación del nuevo vino de la bodega riojana, Pagos de la Sonsierra. La imagen de este nuevo producto, que se ha presentado recientemente en la boutique que el joven diseñador tiene en Madrid, está unida a los valores saludables y terapéuticos del vino, que Delfín ha plasmado finalmente de manera original y atrevida. Pagos de la Sonsierra viene envasado en una botella similar a la de un jarabe curativo, la caja en la que se presenta se asemeja a la de una medicina y el prospecto de las instrucciones de uso es una ficha técnica de cata con algunos consejos del di-

señador para disfrutar al máximo de este producto. Los aficionados al vino podrán disfrutar en 2009 de esta edición limitada de 7.947 botellas que encontrarán en tiendas especializadas, locales de alta restauración y vinotecas de toda España. El nuevo Sonsierra presenta un color cereza picota muy madura. En nariz sobresalen notas de guinda, fresa, grosella y frutos del bosque, ofreciendo así un carácter fresco y limpio.



COCTELERÍA CON BRANDY Y VINOS DE JEREZ



Los finalistas del importante certamen jerezano posan con sus premios.

Las instalaciones de Bodegas Garvey han sido el escenario del primer Festival de Coctelería con Brandy y Vinos de Jerez, organizado a iniciativa de la Asociación de Barmans de Andalucía Occidental. Representantes de otras asociaciones similares procedentes de la Toscana (Italia) y el Algarve (Portugal) también participaron en este encuentro, que tiene toda la pinta de convertirse en una de las grandes citas anuales de promoción de los caldos jerezanos. No obstante, los 17 participantes destacaron la calidad de los vinos y brandies de Garvey y dieron una nueva visión de los vinos de Jerez, aclamados internacionalmente y que se prestan a todo tipo de experiencias gastronómicas. Los vinos utilizados fueron Fino San Patricio, Man-

zanilla Juncal, Amontillado Tío Guillermo, Oloroso Ochavico, Oloroso Dulce Flor de Jerez, Garvey Cream y Pedro Ximénez Garvey (de la gama Garvey Jerez); Amontillado Oñana, Palo Cortado Jauna, Oloroso Puerta Real, Amoroso Asalto, Cream Flor del Museo y Pedro Ximénez Gran Orden (de la gama Sacristía de Garvey), además de los brandies Espléndido, Gran Garvey, Venerable y Renacimiento. Otros licores y espirituosos gozaron igualmente de gran protagonismo, como el whisky Long Life, el ron Caña Dorada, la ginebra Señorial, el orujo de hierbas Pazo Maior, el licor de hierbas Calisay, Ponche Soto y Garvey Caramel. El festival concluyó con el triunfo de Sabino Kimenta, seguido de Raúl Nouvas y Alejandro Rodríguez.

INVESTIGACIÓN

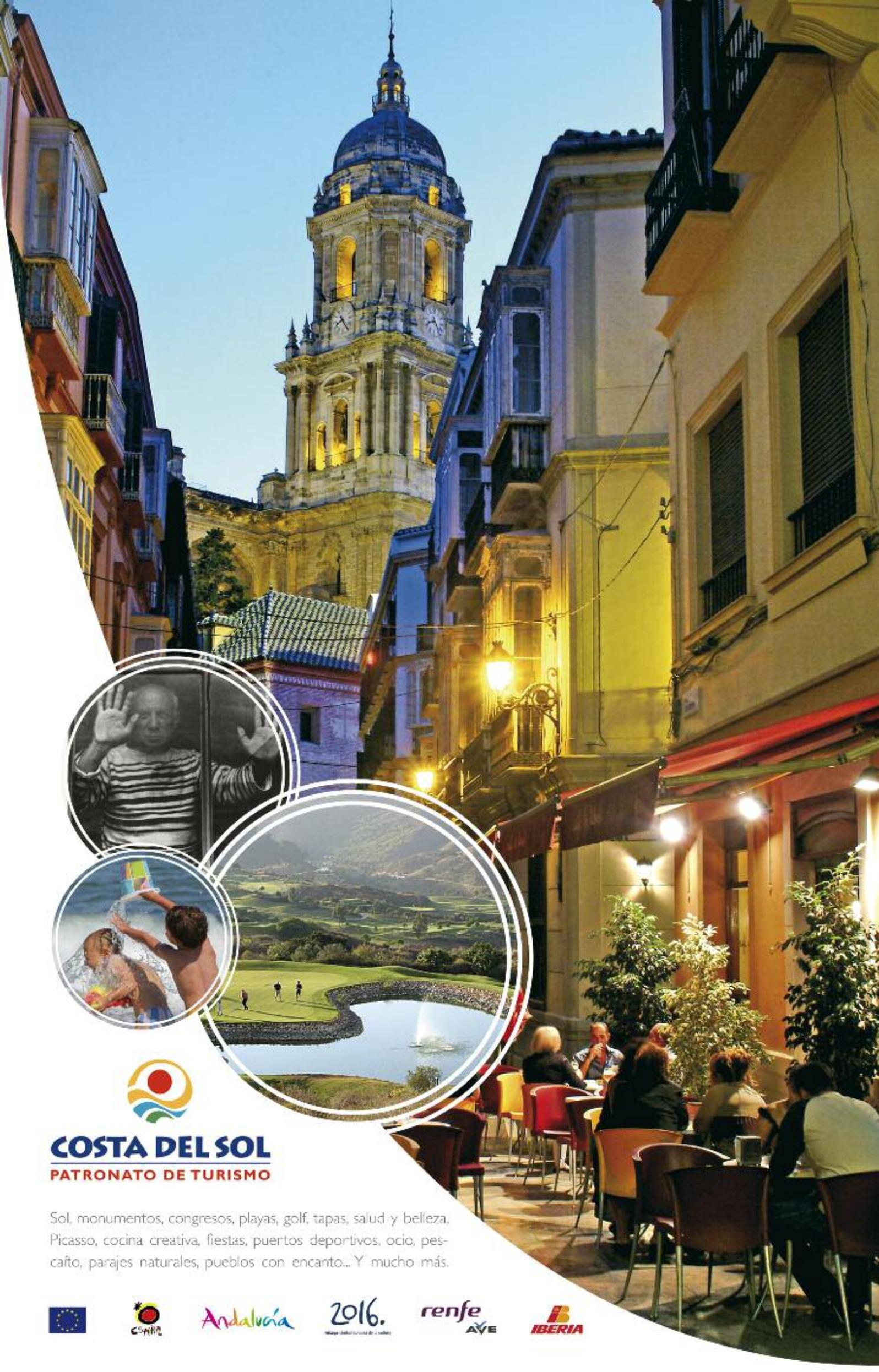
UN VINO ESPAÑOL ACTÚA CONTRA LOS TUMORES CANCERÍGENOS

El consumo de un vino de la D.O. Toro que se produce en Sanzoles (Zamora) ha permitido concluir a un equipo de investigación de la Universidad de Barcelona que éste produce la muerte de las células cancerígenas de varios tumores inducidos químicamente. La investigación forma parte de un proyecto pionero sobre el cáncer que desarrolla el catedrático de la Universidad de Barcelona Josep María Argilés. El primer informe confirma que la administración del tinto Volvoretta a animales de laboratorio actúa sobre las células enfermas y produce su muerte a través del proceso denominado apoptosis.

MERCADO EXTERIOR

MUGA LIDERA EL MERCADO ESPAÑOL EN NORTEAMÉRICA

Los vinos Muga Reserva y Prado Enea, de las bodegas riojanas Muga, encabezan la lista de vinos españoles más valorados en los Estados Unidos que elabora anualmente la revista *Wine&Spirits*. La clasificación se elabora a partir de una encuesta anual que esa publicación realiza entre los sumilleres de diversos restaurantes de prestigio de Norteamérica. Los 32 puntos que los restauradores otorgaron a las dos botellas de la bodega de Haro las situaron en lo más alto de la clasificación española, que en años anteriores ha copado Marqués de Cáceres, también con denominación de origen riojana. La vigésima edición de esta encuesta ha colocado además a Muga en el puesto 32 de la lista de los 50 mejores vinos del mundo, en la que las marcas originarias de California, Francia e Italia acaparan las primeras posiciones. La bodega también ha confirmado que ha aumentado sus ventas en los EEUU un 14% durante los cuatro primeros meses de 2009 respecto a ese período del año anterior, con lo que ese país se ha convertido en su principal mercado. Los Estados de Nueva York, Florida, California y Massachusetts son los que más demandan los productos de Muga, bodega que actualmente exporta sus vinos a más de 50 países y que se encuentra en proceso de plena expansión en el continente asiático, según han confirmado fuentes de la empresa.



COSTA DEL SOL

PATRONATO DE TURISMO

Sol, monumentos, congresos, playas, golf, tapas, salud y belleza, Picasso, cocina creativa, fiestas, puertos deportivos, ocio, pescaito, parajes naturales, pueblos con encanto... Y mucho más.



Andalucía

2016.

renfe
AVE

IBERIA

CYAN PRESTIGIO, EN LA CARTA DE AMERICAN AIRLINES

American Airlines ha seleccionado a Cyan Prestigio para formar parte de su exclusiva carta de vinos. La compañía norteamericana ha incluido dentro de su exigente abanico vitivinícola este caldo elaborado en la bodega Cyan, la firma de Matarromera en la Denominación de Origen Toro. De esta manera, Cyan Prestigio se ha convertido en el único tinto español presente en ese exclusivo escaparate, que contempla además la adquisición por parte de la aerolínea de una partida aproximada de 100.000 botellas durante los próximos seis meses. Elaborado en su totalidad con uvas tinta de Toro procedentes de la Finca La Calera, el Cyan Prestigio ha sido envejecido durante un mínimo de 15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, para un posterior descanso en botella de otros 22 meses. Sin duda alguna, un vinazo.



ZARCILLO DE ORO PARA COVILA RESERVA 2004

El concurso internacional del vino Zarcillo 2009 ha premiado a Covila Reserva 2004, de Bodegas Covila, con un merecido Zarcillo de Oro en su sexta edición internacional y décimo cuarta nacional, celebrada en Valladolid. Nada menos que 3.099 vinos procedentes de 787 bodegas de todo el mundo se dieron cita en este concurso de vinos valorados por un jurado internacional formado por más de 100 catadores. En ese sentido, la VI edición internacional y XIV nacional de los Premios Zarcillo han supuesto la consolidación de uno de los concursos de mayor relevancia mundial y que cuenta con el reconocimiento y el patrocinio oficial de la Oficina Internacional del Vino y de la Unión Internacional de Enólogos, además de integrarse en la Federación de Grandes Concursos Internacionales.



TRIBUNA LIBRE · DAVID JOLLY

La burbuja del vino que nadie reconoce

¿Cuál es el valor de un vino? Hace unas pocas semanas, cuando los críticos de elite y los comerciantes de todo el planeta se reunieron en Burdeos para catar la cosecha de 2008 de los reconocidos como los mejores vinos del mundo, esta cuestión fue crucial.

Los mejores conocedores del vino se reúnen todas las primaveras desde principios de los años 70 para esas catas, conocidas como la *campagne primeur* (o campañas futuras). Pero nunca lo habían hecho en medio de una recesión tan profunda, en medio de un mercado tan helado. Por eso, las catas sólo propiciaron un debate sobrio.

Al igual que los años locos de los desorbitados salarios de Wall Street y el dinero barato para todo el que lo pidiera crearon una burbuja inmobiliaria, también provocaron una burbuja en los caldos.

En las *en primeur* (o futuros del vino), un sistema que funciona a beneficio de los *châteaux* productores proporcionándoles efectivo por parte de su producción cuando está todavía en el barril, los inversores y los consumidores tienen la oportunidad de comprar vino a precios que tienen el potencial de elevarse sustancialmente.

Los precios de los futuros vinos siempre han experimentado amplias variaciones según la calidad de la cosecha. Pero eso cambió desde que la excepcional cosecha del año 2005 desatara una espiral ascendente de los precios. Las de 2006 y 2007 fueron simplemente mediocres, pero los precios no cayeron y se mantuvieron gracias al superávit de los nuevos ricos, de los grandes derrochadores.

Ahora, muchos de los especuladores que hicieron subir los precios extraordinariamente han desaparecido o han pasado de ser compradores a ser vendedores, ya que intentan lograr efectivo para cubrir sus inversiones. Y los banqueros y operadores, que no se inmutaban por invertir cientos de dólares en una botella, están ahora preocupados por perder sus primas, e incluso sus empleos.

En consecuencia, algunos compradores extranjeros han decidido perderse las catas de este año, quejándose de que los *châteaux* importantes no aceptarán que en un mercado tan débil los precios deban caer. De esta forma, al-

gunos pequeños productores corren el riesgo de quebrar si lo hacen.

PRECIOS INFLADOS

Los precios para los mejores vinos del mundo se elevaron en tándem con la burbuja financiera, simplemente porque los gestores de fondos institucionales y los operadores de internet entraron en juego. El índice *Liv-ex* (*London International Vintners Exchange*), que monitoriza la cotización de 100 vinos de calidad -la mayor parte, tintos de Burdeos-, casi se triplicó en dólares entre febrero de 2005 y agosto de 2008.

AHORA, MUCHOS DE LOS ESPECULADORES que hicieron subir los precios a niveles extraordinarios han desaparecido o han pasado de ser compradores a ser vendedores, ya que intentan conseguir efectivo para cubrir sus inversiones.

Ese índice ha perdido en torno al 43% de su valor desde entonces.

Simon Staples, director de vinos de alta calidad en Berr Bros, ha apuntado como ejemplo el *Château Lafitte Rothschild*, que se disparó desde los 955 dólares por una caja de 12 botellas en los *primeur* de 2002 a los 4.000 dólares por caja en 2005, la mejor cosecha de los últimos tiempos. Pero a pesar de que los siguientes años fueron mediocres, el precio final sólo cayó a 3.500 libras en 2006 y a 2.800 en 2007.

Sin embargo, existe un gran temor entre muchos pequeños productores de Burdeos que necesitan la liquidez que les aportan las ventas de futuros vinos. Y es que los comerciantes que dependen de las ventas en *primeur* y los intermediarios entre los *châteaux* y el mercado más amplio podrían verse especialmente afectados.

David Sokolin, un comerciante de vinos de Bridgehampton (Nueva York), señala además otro riesgo potencial: "Si los productores recortan bastante los precios de las ventas en *primeur* de 2008 para mover su producto, podrían perjudicar los precios de la cosecha de 2007". Esta situación dañaría a los comerciantes y a los inversores que tienen estas cosechas, porque sus stocks de estos vinos perderían mucho valor y casi tendrían que regalar las inversiones realizadas para dar salida al género. ¡Y cuidado con Italia y España!

COMBINADOS: OTRA FORMA DE DISFRUTAR UN PREMIUM

Para los menos puristas, quizá el hecho de tomar un ron *premium* solo o acompañado únicamente de unas piedrecitas de hielo seco o de agua desmineralizada para no influir en su sabor, sea un servicio demasiado agresivo. Pero hay alternativas, ya que su mezcla con distintos refrescos o zumos -variantes de la receta original de 1999 elaborada por el miembro de la Asociación de Barmens españoles **Luis Manoja** (Taberna Tres Barriles, Málaga)- puede agradar tanto a los escépticos como a los más indecisos.



Ron Preparao: Copa de balón, ron Matusalem Gran Reserva 15 años (ver cata en pág. 38), zumo de media naranja, hilos de miel de caña en el interior de la copa, 2 gotas de angostura, cáscara de naranja del valle del Guadalhorce, hielo seco y refresco de cola.

GINEBRAS

Nueva Larios 12, ginebra *premium*

La marca Larios, considerada un baluarte entre los destilados, ha sabido esperar para lanzar al mercado una ginebra *premium* que sus consumidores ya reclamaban. *Larios 12* nace así de una combinación de los ingredientes más exóticos y de una mezcla especial de cítricos que la convierten en una ginebra de gran calidad. Larios ha utilizado su larga experiencia en la destilación para crear este producto a partir de 12 especies botánicas extraídas directamente de la naturaleza en cinco destilaciones. Se trata de una cuidada combinación de sabores que aportan suavidad y notas refrescantes, mientras que la mezcla de aromas propios de la ginebra unida a la de los cítricos, con el particular toque de la flor de azahar, crean un complejo y delicado sabor.

Como sello distintivo, Larios 12 se presenta con una novedosa botella azul intenso.



50º aniversario de whisky **DYC**

Whisky DYC, una de las marcas con mayor reconocimiento de España en el sector de las bebidas espirituosas, celebra este año su 50 aniversario. Por ese motivo, DYC presentó en su planta de Palazuelos de Eresma (Segovia) el primero de una serie de actos previstos: el lanzamiento del libro *50 años DYC, el éxito de una marca*.

El periodista Fernando Montañés, presente en el acto, fue el encargado de escribir este exclusivo libro conmemorativo.



Gastronomía, Centro Wellness,
Playas, Ocio, y por supuesto...

Golf

El hotel **Barceló Marbella**, en el exclusivo enclave de Guadalmina, en pleno corazón de la Costa del Sol, goza de la proximidad de magníficas playas, y de algunos de los mejores y más reputados campos de Golf, en los que los clientes gozarán de condiciones especiales.



Barceló

Marbella

Tfno.: 952 889 099
C/ de Granadillas, s/n
Urb. Guadalmina Alta
29670 Marbella



BEBIDA DE CULTO ENTRE LOS PIRATAS Y LOS QUE NO LO SON, YA LE DISPUTA AL WHISKY LA HEGEMONÍA DEL MERCADO GLOBAL. LES OFRECEMOS AQUÍ UNA GRAN SELECCIÓN DE RONES PREMIUM QUE, POR SÍ SOLOS, LOGRAN QUE ESTE DESTILADO ROMPA SU ESTEREOTIPO DE BEBIDA POPULISTA O POCO REFINADA Y ALIENTE A LA DEVOCIÓN INCONDICIONAL.

Por Juan Miguel Rubio.

1. CLÉMENT 10 AÑOS · MARTÍNICA

Ron agrícola. Mezcla de rones de 10 años de crianza como mínimo en pequeños barriles de 200 litros.

Juega en la liga superior. Destaca por sus notas de maderas de sándalo, caja de puros, frutas de hueso maduras, pétalos de violetas e higos secos. En boca es fiel a su leyenda: deja apreciar toda su garra y temperamento con pautas de vainilla en rama y sotobosque. Inmenso en calidad. Para iniciados que buscan complejidad y riqueza de matices.

P.V.P (aproximado): 85 euros.

2. MATUSALEM GRAN RESERVA · REPÚBLICA DOMINICANA

Envejecido por el método de Jerez de criaderas y solera, este ron dominicano, pero de raíces cubanas, se presenta muy complejo y sofisticado. Impresionante nariz, en la que se aprecian multitud de aromas con recuerdos a dátiles secos, frutas de hueso, cáscara de naranja e higos desecados. En boca resulta potente y de fragancia abrumadora. Posee notas propias de pulpa de ciruela y piña asada. Un ron concebido claramente para el disfrute.

P.V.P (aprox.): 27 euros.

3. PLANTATION GUYANA 1990 · GUYANA

Nada menos que 13 años en barricas de roble *limousin* de 320 litros de capacidad. Con mucha garra y un temperamento que otros quisieran, mantiene aromas de ciruelas maduras, paladú, higos desecados y reminiscencias de anacardos. En boca es demoledor en matices. Se presenta como un ron para puristas, poseedor además de un equilibrio y tipicidad encomiables. Complejidad en estado puro e ideal para aquellos que busquen diversidad de matices, apoyados en potencia y elegancia.

P.V.P (aprox.): 55 euros.

4. PLANTATION GRENADA 1998 · ISLA DE GRANADA

Ocho años en barricas de roble *limousin* de 320 litros de capacidad.

Impresionante. Gran elegancia en nariz, con aromas de fruta blanca escarchada, flores de jazmín ya marchitas, nuez moscada y piña asada. En boca es épico y sobresale una espectacular integración del alcohol que deja apreciar notas propias de papaya madura y láminas de cedro. Posiblemente de los más finos y femeninos en nariz de los *premium*. Elegancia en estado puro. **P.V.P (aprox.): 40 euros.**



LO QUE PERDIMOS EN EL CARIBE

RON PREMIUM

5. ZACAPA Nº 23 · GUATEMALA

Coupage de hasta 23 años de crianza en barricas de roble americano envinadas en pedro ximénez, generosos jerezanos y bourbon. De personalidad arrolladora, en nariz se presenta fino y perfumado, con agradables aromas de vainilla, higos secos, maderas de peral y pinceladas de ciuella pasa. En boca resulta sedoso como el terciopelo. Pura poesía líquida. De los rones más finos del mercado, también demuestra por qué los más entendidos le profesan un culto perenne.

P.V.P (aprox.): 40 euros.

6. ELEMENTS EIGHT · SANTA LUCÍA

Añejado en barricas de roble americano envinadas en bourbon. Seductor y femenino, con aromas de flores de jazmín marchitas, albaricoques y melocotones, hierbas de monte bajo y pinceladas de vainilla. En boca es sedoso y resalta la gran integración del alcohol, dejando un paso aterciopelado y la sensación de armonía en todo su conjunto. Un ron de autor. De espectacular presentación, enamorará al consumidor de los grandes whiskies de malta por la sutileza de sus matices.

P.V.P (aprox.): 55 euros.

7. FLOR DE CAÑA 7 AÑOS · NICARAGUA

7 años de añejamiento real en barriles de roble americano. Fragante y delicado, con aromas de mandarinas maduras, avellanas saladas y tostados propios de la madera. En boca se hace más potente y sobresalen los aromas propios del tabaco negro, almizcle y puntas de pan horneado en leña. Sutil en nariz y majestuoso en boca, este destilado es una buena opción para aquellos que buscan un ron de enorme calidad para mezclar con refrescos de cola.

P.V.P (aprox.): 20 euros.

8. BARCELÓ IMPERIAL · R. DOMINICANA

7 años en barricas de roble americano. Ligeroy agradable en nariz, con aromas propios de naranjas maduras recién cogidas, frutos secos (pistachos), lichis y ahumados bien integrados. En boca muestra un paso grácil y refinado con sutiles notas de vainilla y frutas tropicales (coca y pomelo maduro), además de un final tostado muy elegante.

De entrada absolutamente fácil y exquisita armonía, está concebido como un ron idóneo para los no iniciados.

P.V.P (aprox.): 28-30 euros.



DEL SOPLLILLO AL TOC

Por Fernando Rueda

Potaje de coles algarrobeño

Este plato, guiso espeso que sacia hambres y colma paladares, se come caliente entre trozos de pan y trago de vino. El refranero lo expresa claro: *A la col, tocino, y al tocino, vino*. Las coles solas estarían insulsas sin la grasa del tocino y la gracia de la morcilla, especificándose como un tradicional potaje de invierno, argumento que lo refrenda otro dicho popular: *En junio, julio y agosto, ni tocino, ni coles, ni mosto*.



VERSIÓN DE ÁLVARO ARBELOA

● Restaurante Hotel Porto Petro, Santanyí. Islas Baleares

RECETA TRADICIONAL

INGREDIENTES
(para 4 a 6 personas)

- 1 kg. de garbanzos
- 1 col
- 1 trozo de tocino fresco
- 1 morcilla fresca
- 2 patatas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

ELABORACIÓN

Los garbanzos se dejan en remojo desde la noche anterior (unas 12 horas). Se ponen los garbanzos a hervir con el tocino y un chorreón de aceite. Cuando están a medio cocer, se agregan las coles picadas y lavadas y las patatas peladas y troceadas.

En una sartén se echan los ajos y, una vez dorados, se aparta la sartén del fuego y se agrega el pimentón, se mueve con una cuchara de madera y se le vierte todo al cocido (cuando están hirviendo las coles).

Al final, se añade la morcilla, se sazona y se le da un pequeño hervor.



Mantener con Álvaro dos o tres frases seguidas sin que se le escape una mueca, una sonrisa o una sonora carcajada es tarea ardua difícil. Contagia entusiasmo, transmite satisfacción y comunica alegría en el tú a tú. Apasionado de los fogones tradicionales, no pone reparos para reinterpretar un castizo y arraigado potaje de coles de ese rincón de la Axarquía como es Algarrobo, muy próximo a Torrox, donde Álvaro tiene su casa. Sin duda alguna, su paso por estas villas malagueñas no ha caído en saco roto.

A la hora de confeccionar su versión, Álvaro parte del más puro respeto a la receta tradicional, convencido de que las maneras de siempre transmiten inmejorablemente los sabores ancestrales y arraigados. Después, rompe y reubica los distintos elementos del potaje. Veámoslo.

En vez de tocino, emplea la papada de cerdo ibérico, que confita al vacío a 65º durante seis horas aproximadamente, dependiendo del grosor de la pieza. Una vez confitada, la reserva y, en el último momento, la pasa por la sartén para marcarla, dorándola ligeramente antes del emplatado.

Una vez terminado el potaje, saca los garbanzos y las patatas, y una parte de ellos los tritura y los emulsiona con aceite de oliva hasta obtener un cremoso de gar-



banzos y patatas (como él dice, "aquí se concentran y se guardan todos los sabores del potaje"), mientras que el caldo lo reduce y reserva, igualmente, para el emplatado. Cuando llega la hora de montarlo se desembaraza del encorsetado plato e, incluso, se libera de la cuchara, rompiendo la asociación popular que se tiene de potaje, plato hondo y cuchara. El potaje se abre así a un escenario distinto donde se reubican sus elementos en un paisaje de volúmenes y colores de la papada, la *quenelle*⁽¹⁾ de garbanzos y las patatas, que se adornan con las hojas más frondosas y sanas de la col que se presentan fritas y crujientes.

(1) También, quenefa. Especie de croqueta del tamaño deseado que se elabora con dos cucharas, dejando sus extremos no redondeados.

EN EL DÍA MÁS IMPORTANTE DE TU VIDA...
CONFÍA EN LOS MEJORES



SALONES POLIVALENTES PARA TODO
TIPO DE EVENTOS Y CELEBRACIONES

Capacidad hasta 1.200 comensales

HOTEL****

ALAY

AVENIDA ALAY, 5
PUERTO MARINA
BENALMÁDENA COSTA · MÁLAGA
INFORMACIÓN: 52 441 440



Escuela de Hostelería La Fonda

BENALMÁDENA
Málaga

Por **JEAN A. BRILLANT-SAVARIN**
brillantsavarin@yahoo.es

EL PUEBLO DE BENALMÁDENA, que ahora parece una pedanía de su costa anclada en las faldas de la sierra de los Castillejos, cobija una singular construcción en pleno casco urbano, muy cerca de su plaza de España y diseñada por el imaginativo César Manrique, que alberga desde 1994 el Consorcio-Escuela de Hostelería de Benalmádena La Fonda gracias a una iniciativa de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y del ayuntamiento de la zona correspondiente, como ocurre con su hermana gemela La Cónsula, que visitaremos próximamente.

El edificio, lleno de encanto y luz, mantiene el sello de la arquitectura andaluza y rebosa serenidad en sus líneas y disposición abierta al Mediterráneo; no en balde el restaurante se llama El Balcón. Sol, cal, sombras y plantas dan un sentido de la estética de nuestros pueblos que invitan al comensal a un reposado almuerzo.

La Costa del Sol es un lugar de afincamiento cosmopolita de primer orden y se ve, igualmente, en la nacionalidad de los 32 alumnos que se forman en cada hornada: marroquí, holandesa, búlgara, italiana, francesa o portuguesa, además, claro está, de española, alumnos que se someten a un proceso de capacitación que consta de más de 1.400 horas, tanto de clases teóricas y prácticas en su propio restaurante, El Balcón, como en restaurantes de reconocido prestigio nacionales o europeos, donde realizan las prácticas necesarias para completar su formación integral.

El éxito está garantizado y los alumnos mantienen una inserción laboral próxima al 100%, consecuencia de una magnífica preparación avalada por los numerosísimos galardones que han obtenido a lo largo de estos quince años de historia de buen hacer. Buena parte de la culpa de ese éxito la tiene la talla de sus profesores, entre ellos José Roldán, jefe de sala y sumiller, Antonio Salas y su actual jefe de cocina, Antonio Pedraza, que mantiene una carta con aromas y sabores muy malagueños, de temporada, aliñados de modernidad y destellos atrevidos. No faltan los platos donde los alumnos puedan practicar en la sala su destreza de futuros maitres, los pescados a la sal, la *suprema de rodaballo al*



ALUMNOS Y PROFESORES DE LA XV PROMOCIÓN DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA LA FONDA.

vino oloroso, el solomillo de cebón a la pimienta verde o crepes suzette presentados con helado cremoso de azafrán.

A la hora de comer, es una afortunada opción elegir el menú de sugerencias del chef. Cuatro platos de la cocina de mercado con una inmejorable relación calidad-precio. Si opta por la carta, después del *gazpacho de tomate con tartar de atún y raspadura de lima*, decídase por alguna de nuestras tradicionales cucharas: las *cacho-*

rreñas de naranja agria en dos texturas y rulada de bacalao, el caldillo de pintarroja con capuchino de almendras de Málaga, el arroz caldoso con rape y bogavante o la malagueñísima *cazuela de fideos con almejas y pescados de roca*; distintas formas de llevarse a la boca cucharadas de la mar que se divisa al fondo. En esa misma línea de la cocina malagueña con pinceladas de innovación puede dudar entre las recetas más conservadoras de un plus-

cuamperfecto gazpachuelo o las más modernas de un *ravioli relleno de queso de cabra malagueña y cebolla confitada en salsa de oloroso*. Los *lomos de salmónete con pasta fresca, okra y salsa de salvia* dan un toque de color y sabor, pero si usted prefiere la carne, además del habitual cochinillo o cordero, puede tomarse un *ricillo de solomillo de cerdo relleno de jamón con reducción de vino Málaga*. De postre, mención aparte de los crepes, una *crema tostada de cardomomo con minestrone de fruta y carlotita de leche rellena de chocolate* o una *espuma de chocolate gianduja*(1) con *frutas rojas en compota y crujiente de miel*. Hablamos de una escuela que cumple su décimo quinto año, juventud con solera y de un futuro tan hermoso como el horizonte que divisan.

ESCUELA DE HOSTELERÍA LA FONDA

Teléfono: 952 568 625 · Fax: 952 568 684

www.ehbenalmadena.com

info@cehb.org

C/ Santo Domingo de Guzmán, s/n

Benalmádena Pueblo, 29639 Málaga.

RESTAURANTE EL BALCÓN

Recomendado por las guías Campsa y Gourmetour.

Precio de sugerencias del chef: **30 euros** (4 platos).

Precio medio a la carta: **40 euros**.

Menú degustación: **36 euros**.

Carta de vinos: muy estructurada, con aproximadamente 350 referencias, especialmente de tintos de todas las D.O. españolas y algunas internacionales. Vinos de postre y locales.

Horario: de 13.30 a 15.30 horas de lunes a viernes.

Cierra: festivos, Navidad y los meses de julio y agosto.

Conviene hacer reserva.

Acepta tarjetas.



SALÓN PRINCIPAL DEL RESTAURANTE EL BALCÓN.



SUGERENTE PRESENTACIÓN DE LA SOPA CACHORREÑA.

(1) Bombón de chocolate de origen italiano, también llamado *gianduja*, con aproximadamente la mitad de pasta de frutos secos, por lo general, almendras o avellanas.



CHAMPAGNE

Pol Roger



DISTRIBUIDOR PARA MÁLAGA Y PROVINCIA DE
CHAMPAGNE POL ROGER Y GRANDES VINOS BOUCHARD PÈRE & FILS
DISTRIBUCIONES ORDÓÑEZ · 952 22 06 33 · 952 21 65 27





EL OFICIO
DE BOCA

FERNANDO
RUEDA

Autor del libro *La cocina popular de Málaga*
cocinapopular@yahoo.es
Fotografías del archivo del autor

LA COCINA DE LA NECESIDAD, ESA GRAN INVENTORA A LA QUE SE REFERÍA FERNANDO DE ROJAS EN SU PÁRMENO DE LA CELESTINA (1499): LA NECESIDAD Y POBREZA, LA HAMBRE, QUE NO HAY MEJOR MAESTRA EN EL MUNDO, NO HAY MEJOR DESPERTADORA Y AVIVADORA DE INGENIOS, HIZO POSIBLE QUE DE LOS CAMPOS SE HAYAN RECOLECTADO PRODUCTOS COMO LAS SETAS, LAS TAGARNINAS, LOS BERROS Y COLLEJAS, LOS ACEROLOS Y UN SINFIN DE PLANTAS QUE HAN CUMPLIDO SOBRADEMENTE SU OFICIO DE SACIAR OLLAS Y HAMBRE SIMULTÁNEAMENTE. PERO TAMPOCO HAY QUE OLVIDARSE DE LOS ESPÁRRAGOS, NUESTROS TRIGUEROS CON SU AMARGO DULZOR Y CUYA SINGULARIDAD LES DIFERENCIA CLARAMENTE DE SUS HERMANOS CULTIVADOS, LOS ESPÁRRAGOS VERDES.

EL ESPÁRRAGO

El afrodisíaco vegetal

Poco conocido es que el espárrago, esa maravilla de la naturaleza que se ofrece en primavera para su disfrute gastronómico, tuvo desde la Antigüedad el reconocimiento de vegetal que alimentaba más al eros que al estómago, razón que le llevó a estar en las mesas más egregias a la espera de los efectos de sus carnales propiedades. Y como muestra, algunos delicados botones: Cayo Plinio (23-79 d.C.) en su *Naturalis Historiae* alude a sus dos propiedades, diuréticas y afrodisíacas; poco después Galeno (130-200) en *Opera omnia* indicaba que el espárrago era un alimento que incitaba al coito, razón por lo que se le conocía como la *yerba de Venus*, algo así como la viagra de la Antigüedad sin necesidad de receta. Pero, aunque quedan algunas otras alusiones, para dejar zanjada la idea no hay nada como leer a Francisco de Quevedo (1580-1645) en este cuarteto, donde se deja claro que nuestro protagonista también fue considerado provocador de la libido por su forma fálica, razón por la que no estaba bien visto que las mujeres lo comiesen en público:

*De cierta dama que a un balcón estaba
pudo la media y zapatillo estrecho
poner el lacio espárrago a provecho
de un tosco labrador que la acechaba*

Decía el compositor americano Alfred Newman (1901-1970): *Vivimos en un mundo en que la limonada se hace a base de ingredientes artificiales y los muebles con auténtica madera de limonero*. Esto se ha convertido en una norma que ha terminado por acostumar nuestras bocas a los productos 'pre', como prefabricados, prefritos, precalentados, prehornados o precocinados, y que propicia que nos fiamos más de éstos que de aquellos otros que han seguido las pautas tradicionales de extracción. No, si al final Napoleón tenía razón cuando decía que *con tiempo el paladar de un hombre puede acostumbrarse a cualquier cosa*. No debe producirnos, por lo tanto, extrañeza que nuestros

LOS TRIGUEROS, o amarguillos, son de color verde intenso, bastante finos, largos, crecen en estado salvaje y se recolectan por nuestros campos, siendo su textura y amargor la principal característica que los difiere de los espárragos verdes

hijos rechacen un huevo frito de gallina de campo, de esas que picotean gusanos y duermen de mierda en mierda; que exclamen su desagrado ante unas collejas o suelten un sonoro y explícito ¡puaff! con el primer bocado de una esplendorosa tortilla de genuinos espárragos trigueros. En fin, es éste un buen momento del año para rescatar sabores, recordar los guisos de la memoria y acercarse a las ventas y pueblos donde se mantiene viva la cocina de la recolección que rejuvenece cada primavera.

Los espárragos son los turiones o tallos inmaduros que aparecen en primavera a partir de la garra o rizoma subterráneo de una liliácea, la esparraguera. Carnosos y tubulares se protegen de finas hojas a modo de escamas, más numerosas en su ápice o punta. Los espárragos trigueros (*asparagus acutifolius* o *asparagus aphyllus*), llamados de forma tradicional, simplemente, trigueros o amarguillos, son de color verde intenso, bastante finos, largos, crecen en estado salvaje y se recolectan por nuestros campos, siendo su textura y amargor la principal característica que los difiere de los espárragos verdes (*asparagus officinalis*). Éstos son una variedad cultivada con un tallo bastante más carnoso que el anterior, menor amargor y que se compra en tiendas y mercados prácticamente todo el año. Este espárrago, si se mantiene su crecimiento bajo tierra hasta su corta, será el espárrago blanco, porque, cuando emerge a la superficie, se carga de clorofila y pasa a ser el verde. Conocida su ingesta desde la Antigüedad, no hay constancia de cuál fue la primera cultura que los empleó como alimento. Lo que sí se sabe es que los egipcios ya lo cono-

cían, pues ha quedado documentado en el papiro de Ebers (Universidad de Leipzig), un tratado de farmacología, medicina y ginecología con más de mil remedios que data del año 1517 a.C., octavo año del reinado del faraón Amenhotep I, donde aparece como medicina y alimento en ofrendas a los dioses. Pero las primeras referencias escritas nos llegan de la Grecia clásica, donde gozó de fervor y le dieron el nombre por el que hoy lo llamamos *aspáragos*, que significa retoño, rebrote, vástago. De él Hipócrates (460-377 a.C.), padre de la medicina, comenta sus propiedades diuréticas e, incluso, las virtudes sanadoras de sus raíces para el dolor de muelas y las picaduras de abejas. Los romanos fueron sus grandes difusores convencidos de que limpiaba la sangre al ser un importante diurético. El tratadista gaditano Lucio Junio Moderato Columela (s. I d.C.), en su obra *De Cultu Hortorum*, sugiere en el libro X la siembra en almácigas⁽¹⁾ o el trasplante de raíces. Los romanos consiguieron los primeros espárragos blancos y su producción era tan requerida por los patricios que estaban controlados desde la época del emperador Diocleciano, que los gravó en el 301 d.C. para evitar su especulación.

Un par de siglos antes, Marco Gavius Apicio (25 a.C.-37 d.C.), el gourmet de la Roma imperial, escribió en el Libro IV de su *Recoquinaria* que, una vez cocidos, *tienes que secar los espárragos y volver a ponerlos en agua caliente. Cuando los saques, estarán más duros*. Y continúa en el apartado *Patinae piscium, holerum, pomorum* (algo así como *cazuelas de pescado, verduras, frutas*) con un par de formas de prepararlos, aun-



GALIPUCHE

Galipuche es un término antiguo y popular que significa mezcla de cosas o galimatías y, con carácter despectivo, líquido con poco fundamento; muy posiblemente la acepción que dio nombre a esta sopa tradicional de Guaro (Málaga) que, según cuentan, era aún más simple antiguamente.

Se le consideraba un guiso que se hacía en la época del hambre porque se comía como dos platos: el primero la sopa y el segundo la tortilla.

INGREDIENTES

(6 personas)

- 1/2 kg. de espárragos trigueros
- 2 cucharadas de harina
- 3 huevos
- 1 y 1/2 l. de agua
- 1 cebolla pequeña
- 1 pimiento verde
- 1 patata mediana
- 4 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan cateto
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

ELABORACIÓN

Se lavan y pican los espárragos y se fríen con un poco de aceite y un par de dientes de ajo picados.

Se batan los huevos, se mezclan con los espárragos, se le vierte la harina, se mezcla bien, se cuaja la tortilla y se aparta.

En una cacerola se echa el agua con sal, la cebolla cortada a juliana, el pimiento a tiras, la patata casqueada y, una vez cocido todo, se le añade la tortilla y el aceite de haber frito los espárragos.

En un almirez se labran los dos dientes restantes de ajo, el pan, previamente mojado con el mismo caldo, y el pimentón. Una vez hecho el *majaíllo* se vierte, se prueba de sal y se deja cocer unos cinco minutos.



CAZUELA DE TRIGUEROS

Hasta hace poco era habitual ver en el mostrador de los bares y tabernas de los pueblos, debajo de los almanaques de exuberantes muchachas, un manojo de espárragos trigueros puestos en pie sobre un plato con agua que, con paciencia, un lugareño había ido cortando por las querencias y caminos de los alrededores. Esos espárragos, delgados y con su verde tieso, tienen un amargor y sabor especial. Hoy se compran los espárragos verdes en cualquier frutería, que se ofertan en multitud de restaurantes como trigueros. No confundir, porque los espárragos trigueros sólo se recolectan en primavera.

INGREDIENTES

(4 personas)

- 1 kg. de espárragos trigueros
- 4 ó 5 dientes de ajo
- Un puñado de almendras (10 ó 12)
- 2 rebanadas de pan *asentao*
- Pimienta negra en grano (al gusto)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 huevos
- Vinagre (al gusto)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)
- (Caldo de verdura)

ELABORACIÓN:

Se trocean a mano los espárragos, haciéndolos crujir hasta que estén duros, se lavan y se dejan escurrir.

Las almendras se echan en un cazo con agua hirviendo un minuto, se sacan, se les quita la piel y se reservan.

En una sartén con un poco de aceite se doran tres ajos pelados y enteros y se apartan; a continuación se fríen ligeramente las rebanadas de pan y se dejan en un plato con agua para que se empapen; por último se fríen las almendras, se apartan y se vierte el pimentón en el aceite retirado del fuego, se mezcla con una cuchara de madera y se reserva.

En un almirez se echan los ingredientes fritos (ajos, pan y almendras), un chorreón de vinagre, unos granos de pimienta y sal, haciendo un *majaíllo*, y se reserva.

En la cazuela se vierten 3 ó 4 cucharadas de aceite, se sofríen los espárragos con un par de dientes de ajos laminados y se les da un par de vueltas (2 ó 3 minutos o más, dependiendo del grosor).

Una vez sofritos los espárragos, se vierte por encima el *majaíllo* y también el aceite con el pimentón, se sazona, se agrega algo menos de un vaso de agua (caldo de verdura) y se deja cocer a fuego lento. Cuando se vea que aún queda algo de caldo, se estrellan los huevos por encima y se menean para que queden *estropajaos*. Se espera que cuajen y se aparta.



OTRA FORMA DE AVIAR LA CAZUELA DE ESPÁRRAGOS

más simple y haciendo uso del horno, es con la misma cantidad de espárragos, ajos, aceite, vinagre, pan, sal y con cuatro huevos (uno por comensal), pero sin pimentón, ni pimienta, ni almendras. En la cazuela se fríen los ajos y, cuando estén dorados, se añade el pan cortado a trozos y se agrega, inmediatamente, el vinagre deseado (depende de cada gusto) y un poco de agua y sal, dejándolo que arranque a hervir, momento en el que se agregan los espárragos troceados, se reduce el fuego y se dejan hacer a fuego lento durante unos minutos hasta que se reduzca el caldo. Cuando se quedan en el aceite, se colocan por encima los huevos sin batir (no estropajados) y se meten al horno a 150° durante unos 5 minutos hasta que se vea que los huevos han cuajado al gusto.

que me ha llamado la atención, especialmente, una a la que llama *cazuela de espárragos fría*, que remata con huevos y salsa de *garum*, pues me recuerda bastante a nuestros morretes, aunque tampoco hay que extrañarse mucho. A fin de cuentas, la cocina del espárrago llegó a España a la par que sus legiones.

A pesar de que en parte de Europa durante la Edad Media desaparece prácticamente su cultivo y consumo en grandes mesas, en la España musulmana seguía siendo habitual y muy demandado; es más, se atribuye a Abu l-Hasan Ali ibn Nafi, conocido por Ziryab, poeta y gastrónomo en la corte del califa cordobés Abderramán II (822-852), la introducción en la Península de la cocina ligada al espárrago. Nadie pone en duda el entusiasmo de Ziryab por los turiones, pero mil años antes el historiador romano Polibio (200 a 118 a.C.) en la *Historia Universal bajo la República Romana*, al hablar de Hispania, cuenta: *En este país es tan excelente el clima, que la raza humana y los demás animales son muy prolíficos y los frutos constantes. Las rosas, los lirios, los espárragos y otros productos sólo faltan tres meses al año.* Pero, eso sí, serán los hispanoárabes quienes los mantengan durante la Edad Media como un alimento y medicina habitual, estudiado por los diversos tratadistas de la época. Es el caso de Averroes (1126-1198), quien comenta de ellos que su naturaleza es equilibrada y *abre las obstrucciones de los riñones*. Siguiendo al sabio cordobés, Juan de Aviñón en *Sevillana Medicina* (1380) se repite con similares criterios, agregando: *Los espárragos (...) son muy alimenticios, aumentan el semen, reconfortan el estómago y sueltan la orina y el menstruó; cocidos sueltan el vientre (...)*, matizando, además, que *los de Carmona son mejores que los de Sevilla*. Pero lo más sorprendente es que comenta que los cultivados son más ricos que los silvestres. Parecido serán los comentarios posteriores de Alonso Chirino en *Menor daño de la medicina* (1505), cuando dice que *los espárragos limpian el hígado y los riñones, pero sueltan el vientre*. El galeño de Carlos V, Luis Lobera de Ávila, autor entre otros del conocido *Banquete de nobles caballeros* (1530), aseguraba que son de poco alimento y buenos laxantes y diuréticos. Vaya usted a saber si no fue su propio médico quien le aumentó su famosa gota al emperador, atiborrándolo de espárragos⁽²⁾. Serían los españoles quienes llevarían a América en el siglo XVI la cocina del turión, por los mismos años en que tenía lugar su reaparición estelar en las mesas de las cortes europeas con todas sus virtudes erógenas y organolépticas. Es más, a mediados del siglo XVII, Nicolás Culpeper en su *Tratado de botánica* seguía manteniendo que la ingesta de espárragos, como la de almejas, ostras, huevos, plátanos y cuerno de rinoceronte, era ideal para aumentar la potencia sexual.

Sebastián de Covarrubias Orozco en *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) recoge que son muchas sus propiedades medicinales y que son muy tiernos, recordando el proverbio latino relativo a la rapidez de su cochura: *Citius quam asparagi coquantur*, que traducido sería algo así como

“tan veloz como se cuecen los espárragos”, pero matiza que *los que se hallan entre los trigos, que son gruesos, y tiernos, son los mejores, y están apartados unos de otros*. Este comentario de Covarrubias facilita la comprensión del muy anciano dicho *solo como un espárrago*, tan citado en nuestra literatura. Recuérdese a Fernán Caballero en *Clemencia* (1852): *No te has de pasar toda tu vida sola como el espárrago* (cap. VII). Pero no sería esta referencia a la soledad la única alegoría que se le otorga, pues fue igualmente símil de cuestiones tan dispares como la delgadez o flaqueza. Es el caso que nos recuerda José María Pereda en *Tipos y paisajes* (1871): *Está flaca como un espárrago, y vela su morena faz un tinte amarillento que tira a cárdeno*. También es comprensible la analogía que Miguel de Cervantes hace en *La ilustre fregona* (1613): *Tu trova, que es tiesa como un espárrago, entonada como un plumaje, blanca como una leche*. Sin embargo, y que me perdone el señor Pereda, es poco acertada la que hace en otro pasaje de su obra ya citada como alegoría de carácter insustancial o anodino: *Una joven blanca como la azucena, fina como una seda y sosa como un espárrago*, pues será nuestro preciado turión delgado, tieso y solitario, pero insulso va a ser que no. Pero, volviendo al tema, será en el reinado del

rey sol, Luis XIV (1638-1715), nieto del rey de España Felipe IV, cuando el espárrago, ese promiscuo vegetal, generador de bajos instintos cuya ingesta era especialmente prohibida en conventos de religiosas y a jóvenes honestas y virtuosas, alcance los parámetros de la Roma clásica, pasando a ser el vegetal más requerido por la nobleza y la burguesía. Desde entonces las referencias en libros específicos de cocina son frecuentes y no ha abandonado las mesas más sofisticadas, tal como recuerda Brillat-Savarin en *Almanaque de los golosos* (1803), aclarando que en ninguna mesa de prestigio debían faltar los espárragos. Veamos algunos. En 1607 Domingo Hernández de Maceras en su obra *Libro del arte de cocina* en el apartado que denomina *comida de los sábados*, explica *cómo se han de hacer los espárragos (...)* *se han de echar en agua hirviendo, y no han de cocer sino un hervor, y se han de quitar luego de la lumbre, y se servirán con aceite, y vinagre, y pimienta, y no se pueden guisar de otra manera*. Por su parte, Diego Granados en su, también, *Libro del arte de cocina* (1614) matiza lo siguiente en la receta de escudilla de espárragos: *Tómese la parte más tierna del espárrago silvestre, lávese y hágase cocer a manojos (...)*. *Aunque los espárragos domésticos no hay para qué hervirlos, basta cocerlos con el caldo*. Un siglo después Juan de Altamiras, autor de *Nuevo arte de cocina* (1758), explica cómo partirlos, cocerlos y prepararlos con aceite, clavillo, canela, azafrán y *unos huevos abiertos, que cocidos con los espárragos, son muy buenos*. Una receta que me recuerda nuestros *majaillos* con un huevo *estropajao*. Al coincidir la época del año en que los tri-

gueros están en sus mejores condiciones con la Cuaresma, son frecuentes las referencias culinarias en los textos específicos de la cocina cuaresmal; bien como ironía en los versos de Jacinto Polo Medina (1603-1676) en *El buen humor de las musas*:

*¡Oh, Cuaresma con juanetes!,
¡oh, cara Semana Santa!,
¡oh, espárrago en penitencia!
¡oh, medicina ermitaña!*

O, más especialmente, en el libro *Ayunos y abstinencias* (1914) de I. Domenech y F. Martí, donde, entre las ocho o nueve maneras que ofertan de prepararlos, destaca ésta de *espárragos trigueros a la andaluza* con su *majaillo* incluido.

Los espárragos trigueros, también llamados amarguillos, llegaron a ser tan abundantes y frecuente su uso culinario que lo habitual, para referirse al revuelto, a la porrilla o a la sopa, era omitiendo espárragos; esto es, un revuelto de trigueros o una sopa de trigueros, comiéndolos mientras que el campo se los diese tal y como reza el refranero de los codiciados espárragos trigueros: *Los de abril*

SERÍAN LOS ESPAÑOLES quienes llevarían a América en el siglo XVI la cocina del turión, por los mismos años en que tenía lugar su reaparición estelar en las mesas de las cortes europeas con todas sus virtudes erógenas y organolépticas.

pa mí, los de mayo pa mi caballo y los de junio pa ninguno. En la misma línea lo recuerda el gran escritor de origen canario Benito Pérez Galdós al describir los meses del año en los artículos publicados en la *Ilustración española y americana* (1877) al llegar a *Junio*, donde comenta: *Los guisantes, los rabanitos y las alcachofas se presentan en la Plaza todos los días, acompañados de algún espárrago tardío, que pide mil perdones por no haber venido antes*.

Pero la sabiduría popular también había aprendido a guardarlos en semiconservas como otros muchos productos en épocas de abundancia. Testimonio de esto nos ha llegado en *Miscelánea* (1885), obra de Juan Valera: *En hondas orzas vidriadas conserva la señora lomo de cerdo en adobo, cubierto de manteca; pajarillas, esto es, asaduras, riñones y bazo del mismo cuadrúpedo, y hasta morrillas, alcauciles, setas y espárragos trigueros y amargueros, todo ello tan bien dispuesto, que basta calentarlo en un santiamén para dar una opípara comida a cualquier huésped que llegue de improviso*.

En España, que con el paso de los siglos ha acabado por convertirse en el tercer productor de espárragos del mundo, son especialmente apreciados los de Navarra y Huétor-Tajar (Granada), que incluso tienen denominación de origen, además de los de La Rioja, Toledo, Madrid y Aranjuez, que ya citó como excelentes en 1762 el famoso botánico español José Quer Martínez en su *Flora española*. En Málaga, la villa de Sierra Yeguas es una buena productora de estos deliciosos vegetales, a los que se le organiza anualmente una fiesta a finales de abril,

(1) Semillero o lugar donde se siembran y crían los vegetales hasta ser ser trasplantados.



GAZPACHO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

Los espárragos trigueros, ese manjar que se recolecta por las sendas y montes de nuestros campos, son un verdadero tesoro culinario, amén de una ayuda para nuestro organismo tanto por su aporte de vitaminas y minerales, como por ser un diurético natural. Su sabor, ligeramente amargo, confiere el toque de personalidad a todos los platos a los que enriquece con su presencia, tortillas, revueltos, sopas, porrillas, mojetes o este peculiar gazpacho, que sorprende por su sencillez y sabor.

Hoy se pueden hacer en cualquier época del año con los espárragos verdes, variante cultivada con menor amargor y mayor calibre.

INGREDIENTES

(4 personas)

- 1/4 kg. de espárragos trigueros
- 3 huevos duros
- 1 l. de agua aproximadamente
- Vinagre (al gusto)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

ELABORACIÓN:

Trocear a mano los espárragos en trozos pequeñitos (hasta que no crujan al partirse y estén duros), ponerlos a hervir hasta que estén blandos y se apartan (dependerá del calibre de los espárragos).

Mientras, se separan las claras de las yemas. Las claras se pican menuditas y se apartan; las yemas se echan en un recipiente con sal y un generoso chorreón de aceite hasta que se deslíen y formen una pasta homogénea. En el recipiente o cuenco donde se va a servir, se ponen los espárragos, las claras troceadas, las yemas y el agua fría, se agrega el vinagre al gusto y se prueba de sal.



MORRETE DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

Desde el mismísimo Leonardo da Vinci, que, siendo maestro de banquetes entre 1482 y 1489 de Ludovico el Moro, comentaba las bondades de los turiones en la mesa señorial, pasando por Grimod de la Reyniere en su libro *Manual de anfitriones* (1810), los artículos en *Le Gourmet* (1825) de Charles Monselet o el *Grand dictionnaire de cuisine* (1869) del afamado escritor de novelas Alejandro Dumas, el espárrago se hizo un hueco en toda mesa europea de prestigio. No obstante, seguía siendo el amarguillo o triguero el empleado por la mayoría de la población en recetas tan arraigadas como ésta, siempre y cuando fuese tiempo de recogida, tal y como reza nuestro refranero: *Los de abril pa mí, los de mayo pa mi caballo y los de junio pa ninguno.*

INGREDIENTES

(4 personas)

- 1 kg. de espárragos trigueros
- 3 ó 4 dientes de ajo (o más, al gusto)
- 1 patata
- 1 rebanada de pan cateto
- 2 cucharadas soperas colmadas de harina
- 1 par de clavos
- La punta de una cucharadita de canela
- 12 ó 15 almendras
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

ELABORACIÓN:

Las almendras se pelan (escaldarlas previamente en agua caliente), se fríen y se apartan. Igualmente se fríe la patata en rodajas, se escurre y se reserva.

El pan se fríe, se aparta y se coloca en un plato con agua para que se esponje.

En un mortero se majan los ajos, junto con la canela, clavos, almendras y el pan hasta hacer una pasta homogénea.

En una sartén se sofríen los espárragos troceados. Cuando están moreados, se agrega la harina y, sin dejar de mover con una cuchara de madera, se mantienen al fuego hasta que adquieran color. En ese momento se vierte agua sin llegar a cubrir los espárragos y, después, las patatas fritas y el *majaíllo*. Se

sazona, dejándolos cocer varios minutos.



MAJAÍLLO O MAJADILLO DE ESPÁRRAGOS

Este *majaíllo*, habitual en algunos pueblos de la comarca del Guadalhorce, es una variante del morrete de la comarca de Antequera y de algunas zonas de la Serranía. Posiblemente sea, junto con la tortilla o el revuelto, una de las formas más usuales de comerse en nuestros pueblos, con el majado que le cede el nombre, de evidente origen morisco. No hay que olvidarse que durante la época musulmana el turión gozó de gran estima, especialmente desde que Ziryâb, poeta y gastrónomo en la corte del califa cordobés Abderramán II (822-852), difundiese su consumo en Andalucía.

INGREDIENTES

(4 personas)

- 1/4 kg. de espárragos trigueros
- 2 rebanadas de pan cateto
- 3 ó 4 dientes de ajo (al gusto)
- 1/4 kg. de patatas
- 50 gr. de almendras
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra en grano (al gusto)
- Azafrán
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

Se fríen las patatas en rodajas y se apartan. Se fríen el pan, las almendras y los ajos enteros, se echan al mortero y se labran. En el mismo aceite se sofríen los espárragos troceados. Una vez sofrido, se agrega un poco de agua y el *majo* (majado), el azafrán y el laurel, se ponen por encima las patatas y se salpimenta al gusto. Se le da un hervor y se aparta.

Se pueden incorporar unos huevos por encima para que se escalfen en el último hervor antes de apartarse.



la *Fiesta del Espárrago*, aunque nada como echarse al monte y armarse de unas tijeras viejas de podar, de unos guantes y de paciencia para ir de esparraguera en esparraguera buscando tan preciado manjar, que era lo que se hacía antiguamente como plato de subsistencia que fue, pues hoy se pueden comprar en el mercado, aunque sigan sin saber igual.

Es bueno aclarar que, para la recolección de trigueros, es necesario solicitar permiso a la Consejería de Medio Ambiente. Existe una norma reguladora que permite la recolección de pequeñas cantidades de espárragos silvestres para consumo doméstico por el recolector (manojos pequeños) en terrenos de propiedad pública, aunque cada ayuntamiento propietario de montes puede establecer limitaciones adicionales.

Además de su disfrute en la mesa, los espárragos nos proporcionan una notable cantidad de propiedades que no deben olvidarse: tiene un alto contenido en fibras que facilitan el tránsito intestinal; es rico en oligoelementos (hierro y zinc) y minerales como potasio, calcio, fósforo, magnesio y azufre, lo que provoca ese peculiar olor en la orina después de comerlos (como recuerda el dicho *quien espárrago comió, al orinal recordó*); es un magnífico diurético, gracias a una sustancia llamada *asparragina* que se elimina por la orina, evitando la retención de líquidos; es bajo en calorías (18 kcal. por cada 100 gr.) y con escasas proteínas (menos del 3%); posee un elevado contenido en vitaminas, especialmente A y C, básicas en procesos antioxidantes o anticancerígenos, amén de otras como B1

(tiamina), B2 (riboflavina), B6 (piridoxina) o E (tocoferol), además de ser uno de los vegetales de nuestro entorno con un mayor aporte de ácido fólico.

Nuestras abuelas, aplicando la sabiduría de la medicina popular, tenían la sana costumbre de beberse el caldo de cocer los espárragos que por su contenido en aceites esenciales volátiles, la asparragina, y el potasio solubles en agua, eran más que recomendable para aquellas personas con retención de orina, hipertensas o con piedras en el riñón. Eso sí, son bastante ricos en purinas⁽²⁾ y, por lo tanto, no son un alimento aconsejable para los que tienen niveles altos de ácido úrico o padezcan de gota, en cuyo caso, si se los ofrecen, manden al cocinero de turno a *freír espárragos*. ¡Buen provecho!

(2) Las purinas son compuestos orgánicos abundantes en los embutidos, carnes rojas, acelgas, espárragos, setas, etc., que el organismo transforma en ácido úrico.

REVUELTO DE TRIGUEROS Y SETAS

Pocas cosas le apetece más al amante de los espárragos trigueros o amarguillos que comérselos en una tortilla o revuelto. Juan Valera en su obra *Doña Luz* (1878) deja clara esta idea al incluir la tortilla de nuestros trigueros entre las delicias culinarias tradicionales que Petra, la ama de llaves, hacía para su amo: *¿Qué pavos rellenos, qué cocido con morcilla, chorizo, embuchados y morcones, qué tortillas con espárragos trigueros, qué platazos de pepitoria, qué menestras de cardos, morrillas y guisantes, qué jamón con huevos hilados, qué tortas maimones, y qué deliciosas alboronías, picantes salmorejos, frescos gazpachos y ensaladas, y variados arropes y almibares, no condimentó o presentó en la mesa de su amo?*

INGREDIENTES (4 personas): 1/4 kg. de espárragos trigueros (verdes), 1/4 kg. de setas (cardillo, chantarella), 4 huevos, 1 ramita de perejil, 2 ó 3 dientes de ajo, aceite de oliva virgen extra, sal (al gusto).

ELABORACIÓN: Se trocean a mano los espárragos, haciéndolos crujir hasta que estén duros, se lavan y se echan en una cacerola con agua hirviendo unos minutos (3 ó 4, dependiendo del grosor), se sacan y se escurren. Se corta el pie terroso de las setas, se limpian con un trapo húmedo y se trocean en tiras, evitando mojarlas. Se debe evitar lavarlas, pero si es preciso, conviene hacerlo antes de cortarlas y secarlas con un paño. En una sartén con 5 ó 6 cucharadas de aceite se sofríen los ajos picados con las setas a fuego lento hasta que mermen su volumen y ya estén blandas. A continuación se agregan los espárragos a la sartén y se saltean con las setas 2 ó 3 minutos. Mientras, en un cuenco se baten los huevos, se sazonan y se vierten en la sartén, se remueve todo con cucharas de madera procurando que no quede seco y teniendo la precaución de apartar a tiempo. Se sirve decorado con perejil espolvoreado por encima.



SOPA DE TRIGUEROS

Aunque hoy sea muy normal tomar los espárragos cocidos tal y como lo describe el sevillano Fernando de Herrera en su oda *A Don Juan de Austria* (1534): *Estando puesto en esta angustia fiero, // trajo un plato de espárragos cocidos // y un medio pan en una faltriguera*, éstos siempre fueron verduras fáciles que, en su temporada, se agregaban a multitud de soluciones culinarias, como guisos o sopas.

INGREDIENTES (4 personas): 350 gr. de espárragos (trigueros), 2 tomates, 2 pimientos, 1 cebolla, 1 huevo por persona, 4 ó 5 dientes de ajo, 1/2 cucharadita de pimentón molido, 1 ramita de perejil, pimienta molida negra (al gusto), 1 rebanada de pan cateto (150 gr.), 1-1/2 l. de agua aproximadamente, azafrán, aceite de oliva virgen extra y sal.

ELABORACIÓN: Los espárragos se lavan, se trocean lo más pequeño posible y se apartan.

Se hace el sofrito con un par de dientes de ajo, pimientos, cebolla y tomates y, cuando está medio hecho, se agregan los espárragos ya troceados. Se deja hacer y se aparta.

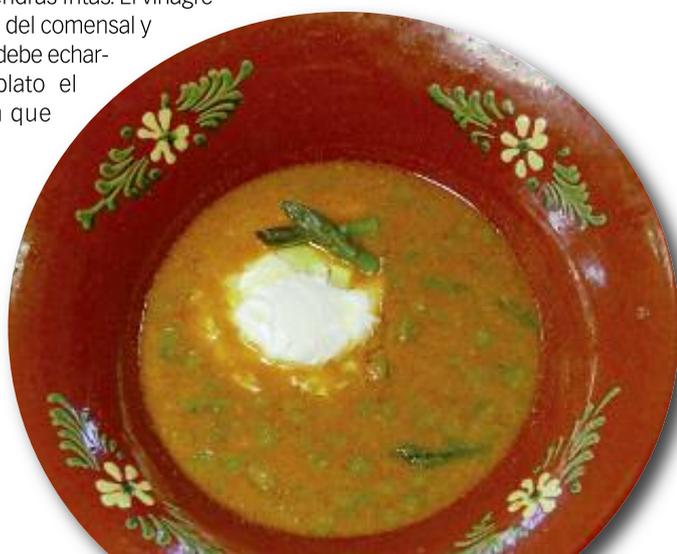
En una sartén se doran los restantes dientes de ajo picados con la rebanada de pan y, una vez dorados, se dejan en un mortero con la pimienta y el pimentón, se amasan y se apartan.

Se pone el agua a hervir en una olla o cacerola y al entrar en ebullición se agregan el sofrito, el azafrán y el majado. Se sazona y se deja de 15 a 20 minutos a fuego lento.

Cuando se vaya a retirar del fuego, se echan los huevos y, una vez escalados, se trocean y se les da un pequeño hervor.

Admite, según la zona o la persona, algunas variantes, como agregarle el pan frito en cuscurreones, unos granos de comino en el majado, batir los huevos antes de echarlos a la olla teniendo precaución de que ésta no esté hirviendo para que no se corten o añadirle al majado unas almendras fritas. El vinagre

es a gusto del comensal y cada uno debe echarse en su plato el chorreón que desee.



Por Fernando Rueda

Mis sugerencias

LOS CONEJITOS

RESTAURANTE

La veteranía es un grado y, tras 20 años de actividad ininterrumpida, este restaurante enclavado en la vega de Álora ha acabado por confirmar el afán de superación de sus responsables, que han logrado finalmente dos certificaciones de calidad (certificado de calidad ISO 9001:2000 y el del Ministerio de Turismo 'compromiso de calidad'), algo de lo que pueden presumir muy pocos establecimientos y que habla por sí sólo del trabajo bien hecho en esta casa. El restaurante se sitúa entre la Sierra de Aguas y el Monte Hacho, rodeado de pequeñas fincas y bucólicos huertos de naranjas y limones. La línea gastronómica que ha emprendido la cocina de Los Conejitos se centra en la cocina tradicional de evolución, mientras que la base de su carta gira en torno a la gastronomía de la comarca del Guadalhorce. Además de los productos de la huerta y del uso de sensacionales aceites de oliva, no hay que dejar de probar el conejo, el cordero y el cerdo, los variados



revueltos y, especialmente, las *sopas perotas*. Salón para celebraciones, gran aparcamiento privado y gratuito para 250 coches, jardines y bodega climatizada con más de 100 referencias.

Ctra. Álora a Carratraca, km. 5 · Álora · Reservas 952 496 942
www.restaurante-losconejitos.com · Cierra lunes, martes y miércoles

La Junta Convoca

CURSOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

HOTEL ESCUELA CONVENTO SANTO DOMINGO
Archidona, Málaga

8ª Promoción (2009 - 2011) especialidades de:

Jefe/a de Sala/Maitre:	15 Plazas	Jefe/a de Recepción:	15 Plazas
Jefe/a de Cocina:	20 Plazas	Gobernante/a de Hotel:	10 Plazas
Gestión de Alojamiento Rural: 10 Plazas			

**ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN
HASTA EL 19 DE JUNIO DE 2009**

Documentación necesaria: Recogida y entrega de solicitudes:

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| - Fotocopia DNI | Hotel Escuela Convento Santo Domingo |
| - Solicitud de Inscripción | C/ Santo Domingo, s/n. |
| - 2 Fotografías tamaño carnet | 29300 Archidona - Málaga |
| - Fotocopia titulación requerida | |

Más información:

Teléfono: 952 717 070

Web: www.hotelescuelaturismoandaluz.com

Correo e.: hotelescuela@andalucia.org

CURSOS SUBVENCIONADOS 100%

Empresa Pública Infraestructuras Turísticas Andalucía
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE



GRAND HOTEL

Esos grandes hoteles de la decadente nobleza y de la burguesía adinerada de finales del siglo XIX siguen existiendo, además de en las novelas de Agatha Christie, en muchos rincones de Andalucía, escondidos en una arruga del paisaje, asomados a una cala de frondosa vegetación o reciclando algún romántico palacete en medio de una ciudad. Son espacios concebidos para el descanso que compiten en proporcionar los mejores servicios a los clientes y una cocina acorde con la categoría del establecimiento.

Por *Fernand Lesteho Jolude*
lestehojolude@yahoo.es

El Rompido Golf & Beach Resort *****

EN EL AÑO 2004 ABRE SUS PUERTAS ESTE HOTEL, obra del arquitecto Miguel Ángel Gea Andrés, un edificio de tres plantas escalonadas que otea el paisaje de la Costa de la Luz sin formas dramáticas y que se adapta a él en una disposición en forma de U, cuyos brazos cobijan las piscinas del conjunto. El hotel, que supuso el desembarco en la península Ibérica de la cadena Set Hotels, con sede general en Menorca, contó para su decoración con Ana Calderón, de La Trastienda de Doña Casilda (Bilbao). Líneas sobrias, elegantes, de ambientes límpidos, sin elementos que distorsionen el verdadero cuadro: la naturaleza, indiscutiblemente la mejor socia del hotel.

Instalaciones deportivas de primer orden para la práctica de la hípica, pistas de tenis o de pádel, además de jacuzzi, sauna, piscina climatizada y un largo etcétera pueden ayudar a sumir al cliente en un estado de alejamiento de la trápala urbana, pero lo que da sentido al resto de las dependencias es su campo de golf de 36 hoyos, según el diseño de Álvaro Arana, ubicado frente a la desembocadura del río Piedras y rodea-

do del paraje natural, lo que le ha valido la denominación del *campo de golf de la naturaleza* por su belleza y enorme respeto al entorno. En su trazado el paisaje adquiere carta de presencia circundando al jugador, al que invita a la práctica plácida del deporte, al paseo entre pinos y al descanso absoluto. No obstante, y si se quiere, a escasos dos kilómetros está la costa con sus chirin-guitos y restaurantes que ofertan el inmejorable marisco de la zona.

Y siguiendo con el oficio de comer, habría que hablar de los fogones de El Rompido Golf, al frente de los cuales se encuentra un sevillano, David Cañas, formado en la también sevillana escuela de Heliópolis y en las



MOMENTOS DE RELAX.
Las modernas instalaciones del spa constituyen, junto al campo de golf, uno de los grandes reclamos de este establecimiento, ideal para relajarse.





HOTEL

Carretera de Cartaya-El Rompido km 7.
21459 El Rompido-Cartaya (Huelva)

184 habitaciones dobles que oscilan, según temporada, entre 99 y 220 euros y 12 suites, entre 150 y 310 euros.

Tfno. 959 024 320

Fax. 959 024 321

elrompidogolf@sethotels.com

www.sethotels.com

RESTAURANTE BINIDALI

El único del complejo hotelero, decorado con sencillez y estilo sobrio, se abre a los jardines y piscinas, dejando al fondo los pinos entre los que transitan las calles del campo del golf.

Precio medio sin vino: **35 euros**.

Menú degustación: **65 euros con vino**.

Cierra: al mediodía durante la temporada de invierno.

Carta de vinos: reducida, atendiendo a los caldos locales.

Acepta tarjetas.



cocinas de diversos hoteles de Portugal, Alemania y Canarias.

El restaurante Binidali, que se abre a los jardines interiores del complejo, comparte su espaciosa sala para el *buffet self service*, opción que elige la mayoría de los clientes, con aquellos que desean el menú a la carta. Realmente se trata de un problema que desluce la serenidad que requiere este tipo de servicio, pero, afortunadamente, ya está en avanzado estudio acomodar el restaurante a la carta en otras dependencias más apropiadas y en consonancia a la categoría del hotel. La carta, que se adapta a la cocina de rigurosa temporada y mercado, es reducida pero muy cuidada y equilibrada. Acompañados por el director, Sito Pons (sí, como el motorista), que en distendida charla hizo de excelente *cicerone* del hotel, iniciamos la comida con unos aperitivos que hicieron boca a la ensalada El Rompido, entrante fresco y propio para estos calores que se avecinan, aliñada con una vinagreta de naranja que daba un buen punto a las tejas de jamón y al queso de cabra.

La cuchara quedó más que defendida con un soberbio *arroz caldoso con langostinos y choco* que arrancó más de un elogio de los comensales. Comentaba David que las recetas tradicionales de arroces caldosos, las populares cazuelas, siempre están en car-



AUTÓCTONO, DE TEMPORADA Y CON UN TOQUE DE VANGUARDIA.

El chef David Cañas es un apasionado de la cocina andaluza, sin renunciar a innovar en algunas presentaciones. En las imágenes, solomillo relleno de espárragos; ensalada El Rompido; atún rojo con dados de aguacate; arroz caldoso con vobagante y carpaccio de piña y sorbete de mango.

ta por ser muy demandadas. Seguimos con un *medallón de atún rojo con dados de aguacate macerados en aceite*, con el golpe exacto de plancha. Aún no habíamos terminado de saborearlo, cuando David, convencido defensor de esa cocina autóctona que apuesta también en su carta por el salmorejo, los gazpachos y los productos de la zona, presenta un *solomillo de ibérico relleno de jamón de Jabugo y espárragos verdes* napado con una densa salsa de vino tinto y oloroso de factura y sabor muy logrados. En la misma línea de cocina de productos de calidad y sencillez, terminamos con un fresco *carpaccio de piña con sorbete de mango y crocanti de almendras*.

El café y las minardices decidimos tomarlas en el *lobby bar* La Galea y mientras que

apurábamos las copas enfrascados en la amena conversación, la tarde engalanada de soberbios tonos decidió ocultarse entre las copas de los pinos. Una gozada.

“Los restaurantes de cocina de vanguardia son deficitarios en la mayoría de los casos”

“Mucha gente no paga 300 euros por comer, pero sí por una entrada de fútbol o de toros”

FERRÁN ADRIÁ

RESTAURANTES DE ALTA COCINA

CON ESPAÑA LIDERANDO LA VANGUARDIA CULINARIA INTERNACIONAL, la mayoría de los consumidores ve reflejada en las inusuales facturas de los restaurantes de alta cocina una rentabilidad sin parangón para los grandes chefs nacionales. Sin embargo, esa rentabilidad en la que muchos creen es, más que realidad, una leyenda urbana. “Cuando oigo a la gente decir que un restaurante gastronómico es un negocio redondo me tengo que reír”, comenta el famoso cocinero Sergi Arola.



LA PRENSA INTERNACIONAL ha publicado en los últimos años más de 3.000 artículos sobre Ferrán Adriá, entre ellos el de la revista *Time*, que le propulsó finalmente hacia el estrellato mundial. Una rápida búsqueda en *Google*, donde hay casi dos millones de entradas sobre él, y nos encontramos con grandes reportajes sobre el chef catalán en inglés, alemán, portugués, sueco o ruso. Pero él no ha cobrado un duro.



SERGI AROLA RECORDÓ NO HACE MUCHO que la tan cacareada alta gastronomía “es un coto que en España no alcanza las 15.000 personas”. Lo más asombroso es que, pese al escaso público directo del que disfrutaban estos chefs, ya son muchos los que gozan de gran popularidad mundial. ¿Quién no conoce a Arzak, Adriá, Berasategui o Arguiñano? Pero no hay que olvidar que el nombre no da dinero.



FERRÁN ADRIÁ MANTIENE UNA LARGA LISTA DE COLABORACIONES, “pero lo único mío es El Bulli y el catering; en el resto pongo mi nombre. Si no, sería tan rico como Amancio Ortega”. “No hemos inventado nada en este aspecto; todo eso lo inventaron los franceses”, dice el catalán. El recetario de El Bulli, desde 1983 a 2008, ha sido editado en castellano, catalán, inglés, francés, alemán, sueco, ruso y japonés.



LA CONSAGRACIÓN ACADÉMICA. Una vez conseguido el éxito mediático, más que chefs empiezan a ser reverenciados como si fueran sociólogos, pioneros de una nueva ciencia del gastronutricionismo (Aduriz) o artistas a caballo entre lo plástico y lo sensorial (Adriá). Gurús, cabezas pensantes, a los que se invita a pontificar sobre temas muy diversos. Mucha gente en las conferencias, pero poca en el restaurante.



Un negocio NO TAN REDONDO

POR LUIS MIGUEL L. FARRACES

Y es que los grandes de la cocina nacional se quejan de la incomprensión de sus compatriotas hacia la inmensa inversión y los elevadísimos costes que genera un local de alta cocina. “Me molesta mucho cuando la gente habla de las facturas, de cuánto cuesta comer en un restaurante así. Hablan como si el trabajo no valiese dinero, como si disponer de grandes profesionales de la cocina y el servicio fuera una cosa normal”, dice Adriá. Pero con los alrededor de 150 euros que vale comer en Arzak o Arola Gastro, o los 300 que hay que pagar por una mesa en El Bulli, ¿cómo es posible que no cuadren los números? En el cuartel general de Ferrán Adriá tienen la respuesta. “El Bulli necesita de media a 60 personas trabajando para dar de comer a sólo 50 clientes”, afirma Adriá, que desvela una cifra que sorprenderá a muchos. “Cada año tenemos que aportar a El Bulli 300.000 euros de fuentes de ingresos externas no para tener beneficios, sino para que al menos la cuenta esté a cero”, asegura.

Arola también confirma la baja rentabilidad de los restaurantes de alta cocina. “Si tuviera que vivir sólo de Arola Gastro, no llegaría a fin de mes. Lo habría dejado hace mucho para dedicarme a hacer paellas”, afirma. “Entre lo que pagas de producto y personal, al final sólo te queda un 25% de tu inversión para hacer frente a los costes de apertura, amortizaciones o impuestos”.

RENTABILIZAR LA INVERSIÓN

A la vista de los costes de la alta cocina, cabe preguntarse acerca de cómo ganan dinero los mejores cocineros españoles. Cada chef tiene su modelo, pero todos convergen en la creación de negocios en torno al restaurante insignia que les hace perder dinero. Así, Ferrán Adriá cuenta con una escuela de cocina paralela a El Bulli, sus conferencias se pagan a precio de oro y fue asesor de multitud de empresas relacionadas con la alimentación, aunque ahora ya selecciona al máximo sus proyectos. “Nosotros tuvimos en los 90 una época dorada para nuestros servicios de asesoramiento. Así hicimos mucho dinero, pero en lugar de comprarlos Ferraris y yates lo reinvertimos todo en El Bulli. Ahora, gracias a ello, apenas nos hemos quedado con tres cositas para mantener la estructura”, señala Adriá. Esas tres cositas de las que habla pasan por una gama especial de aceites de oliva para Borges y un *partnership* con Lavazza para diseñar innovadores cafés. Ejemplos de esas bebidas son Espresso (el café para comer), o los *coffeesphere*, huevos de café creados por la técnica de esferificación. Además, Adriá asesora a la cocina de La Terraza del Casino (Torrelodones) y los menús de la cadena de hoteles NH, con los que creó hace unos años la cadena de comida rápida de calidad Fast Good.

Por su parte, Arola mantiene varias asesorías y elabora menús para algunas empresas, entre las que destaca el diseño que Ibe-

ria ofrece en sus vuelos en primera clase. Sin embargo, su modelo de negocio se basa en la diversificación de la oferta, según expone en un sencillo paralelismo: “Yo le he copiado el sistema a Giorgio Armani. Por un lado tenemos la alta costura, esto es, Arola Gastro. Luego, la marca Armani, que para mí serían los restaurantes Arola Barcelona y Arola Lisboa. Y, por debajo, Armani Jeans, que para nosotros serían los River Cafés y Vi Cool”, locales de vinos y comida más casual a precios más asequibles y que Arola se dispone a expandir. Con este esquema hemos pasado de los 150 euros que cuesta Gastro a los 20 por los que sale comer en Vi Cool “sin perder el compromiso con la calidad”, explica el catalán. Sus restaurantes *low cost* sí que son rentables, dado que el coste unitario de la puesta en escena y la ratio personal-comensales son menores. “Esto es como en los coches. Renault tiene su coche de F-1, su mejor coche, que les hace perder dinero pero que revierte positivamente en los automóviles convencionales”, concluye.

Los de estos cocineros catalanes son sólo dos ejemplos de llevar el negocio de la alta cocina en España, un colectivo que reclama que la gente borre la imagen de despilfarro que se ha hecho de ellos en los últimos años. “Si se pagara el valor añadido del talento de Ferrán al precio que se paga el de Raúl en fútbol, nadie podría ir a comer a El Bulli, a no ser que pusieran 80.000 mesas en el restaurante”, exclama Arola.



Por Juanmi Rubio
vicepresidente de la Federación de Asociaciones de Somelleres de Andalucía.

LASAÑA DE YEMA DE HUEVO RELLENO DE PIMIENTOS ASADOS



MANZANILLA EN RAMA BARBADILLO SACA DE PRIMAVERA 09

A veces el gusto por lo bien hecho, la satisfacción plena del comensal y la atención milimétrica al cliente, más que obtener la gratitud y empatía de los comensales, ocasiona rechazo y suelta la lengua con frases del tipo “*qué pesados son los camareros que ni me dejan hablar tranquilo*”. Ciertamente, salir cabreados de un establecimiento lujoso es un factor probable que suele consumarse por la excesiva atención o la afabilidad parlante de un camarero gracioso.

Pero el restaurante que visitamos en esta ocasión incumple la teoría de la pesadez, porque ofrece una calidad apabullante y un trato discreto y silencioso. Ombú va más allá del estereotipo de restaurante marbellí, cargado de clasicismo profesional y decoración casi arcaica, al presentar un estilo minimalista de marcado predominio zen, distancias amplias entre sus siete mesas (el aforo es de sólo 28 personas), melodías suaves *chill out* y *lounge* que se emparejan con el sonido de una cascada exterior, un detallismo que huye de la pomposidad y un personal cualificado y pre-

ciso que, como mínimo, te hace mucho más agradable la velada.

La cocina de temporada, sencilla, sorprendente y de marcada influencia mediterránea que elabora el chef Óscar Teja, propicia buenas vibraciones de principio a fin, con creaciones exclusivamente realizadas en sus fogones a lo largo de todo el año (pan, postres, mignardices...). Un sistema de trabajo que se agradece por su frescura y del que deberían tomar buena nota algunos de esos restaurantes que se autocalifican de gastronómicos (quizá sean gastrocómicos) y que apuestan con descaro por copiar recetas de otros locales o comprar productos ya elaborados. En el caso que nos ocupa, Ombú mantiene una carta equilibrada y sugerente con magníficas combinaciones, como las *setas escabechadas con ensalada de acelgas*, la *merluza braseada con guiso meloso de huevas de sepia*, el *corzo con tubérculos de avellana* o un óptimo postre denominado *chocolaterapia*, mientras que su menú degustación (55 euros, sin IVA) incluye una selección de sus platos más representativos. En junio abrirá su hermosa terraza, lo que, además, aportará un valor añadido a



mi selección

Tan relegada al olvido por los detractores como admirada por sus adeptos, la *petit verdot* es una de esas variedades de uva que no deja indiferente a la hora de consumir un monovarietal. Malograda en numerosos países por su tardía maduración y delicada atención (en su Burdeos natal se usa como complemento secundario a la *cabernet sauvignon*), en España podemos presumir de elaborarla en forma de grandes vinos. Aunque algunos se han quedado fuera de esta sección por falta de espacio (como los de Arrayán, Friederich Schatz o Dominio de Valdepusa), presentamos tres vinos que ofrecen distintas maneras de entender esta uva mágica.

VETAS PETIT VERDOT 2005

Bodegas Juan Manuel Vetas.

D.O.: DO Sierras de Málaga. **Coupage:** 100% *petit verdot*. Tinto con crianza. Envejecimiento: 20 meses en barricas nuevas de roble francés. PVP en vinoteca (aproximado): **35-40 euros**. Maridaje: Chuletitas de cordero a la menta.

Nota de cata: Picota altamente pigmentada de ribetes rubíes. Vivo, limpio y de gran brillantez. En nariz se presenta muy temperamental y complejo a través de un gran potencial olfativo, lo que hace percibir notas de frutos rojos ya maduros, tabaco de pipa, piedras de granito, tinta china, brea y *after-eight*. Magnífica conjunción con las maderas nobles, apareciendo además notas de vainilla, eucalipto y caja de puros. En boca, descarado y sin ningún tapujo; vino arrollador donde la conjunción de matices es propia de la mejor sinfonía, destacando aromas de bombón inglés y frutos rojos acompotados, ensamblados a sugerentes tostados, una balanceada acidez y pulidos taninos. Final largo y elegante.

Se trata de un vino que, pese a estar listo para su consumo, mejorará en complejidad con un año de guarda. Posiblemente sea uno de los estandartes de la *petit verdot* española, lo que demuestra cómo una bodega pequeña (una hectárea de viñedo) es capaz de hacer vinos tan grandes como éste, que incluso puede llegar a eclipsar a cualquier otro competidor del segmento. Mágico, temperamental y, sobre todo, un extraordinario vino. Muchas felicidades.

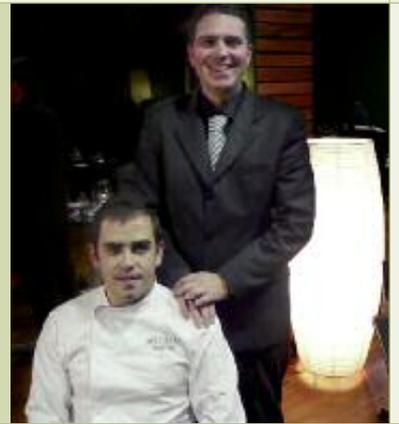


Restaurante

OMBÚ

HOTEL DON CARLOS DE MARBELLA

DE PIE, EL MAITRE-SUMILLER
DEL RESTAURANTE OMBÚ,
JAVIER RÍOS. SENTADO, EL
CHEF ÓSCAR TEJA.



los almuerzos de brisa suave o las cenas de luminosidad íntima.

Y si la cocina de Ombú es como un piano Steinway, el pianista de sala es Javier Ríos, sin duda uno de los mejores maitre-sumiller andaluces, que despliega aquí sus amplios conocimientos y una atención tan delicada que nadie se dará cuenta que ha cerrado una puerta después de observar en la distancia que un cliente tiene frío.

El plato que he seleccionado, la magnífica y elegante *lasaña de yema de huevo relleno de pimientos asados, almidón crujiente de patata y caldo de garbanzos*, es una excelente opción para reposar a mitad de un menú largo, ya que limpia y enfría las papilas. El predominio sávido en este plato se hace más palpable con la untuosidad en boca que proporciona la yema de huevo y el



limpia la boca y potencia el perfume de la sopa de tubérculos con su salinidad y temperamento. Maridaje de cine en un restaurante de película.

almidón de la patata, mientras que la potencia de los ahumados del pimiento rojo y el sutil perfume de los garbanzos aviva la interacción del conjunto de ingredientes.

Para casar con este plato he optado por un vino con mucha garra y una marcada personalidad, como la manzanilla en Rama Barbadillo Saca de Primavera 2009, que, después de diez años de crianza dinámica por el método de criaderas y soleras, facilita una buena entrada, al contrarrestar la película grasa que ofrecen el huevo y la patata, a la vez que

RESTAURANTE OMBÚ. TELÉFONO DE RESERVAS: 952 76 88 00.

Hotel Don Carlos Leisure Resort & Spa. Carretera de Cádiz, km. 192. 29606 Marbella (Málaga).

ABADIA RETUERTA PETIT VERDOT '04

Bodegas Abadía Retuerta

Vino de la Tierra de Castilla y León. 100% petit verdot. Tinto con crianza.

Envejecimiento: 24 meses en barricas nuevas de roble francés Allier.

PVP en vinoteca (aprox.): **110-120 euros.**

Maridaje: Callos a la andaluza.

Nota de cata: Impresionante ciruela negra con destellos picota. Franco, limpio y deslumbrante en copa. En nariz, potente, enérgico y con brío. Aparecen notas de moras casi en mermelada, piedras de cuarzo, marroquinería y una exultante tipicidad de su *terroir*, con notas de alfarería, clavo, paladú y fondos animales que dan el punto de distinción y de personalidad propia. En boca, sublime, potente y estructurado. Lleno de rabia y temperamento, aunque fino y elegante como un guante de terciopelo. Otras notas de alquitrán, violetas, ceniza de habano y café arábica hacen de éste un vino épico y de final reflexivo. Vale su precio.

Vino creado para la meditación y el pleno disfrute de los sentidos por una bodega que, año tras año, lanza al mercado algunos de los monovarietales más exultantes de nuestro país. Un lujo en estado líquido.

CASA DE LA ERMITA PETIT VERDOT 05

Bodegas y Viñedos Casa de la Ermita

D.O.: Jumilla. **Coupage:** 100% petit verdot.

Tinto con crianza. **Envejecimiento:** 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano de tostado medio.

PVP en vinoteca (aproximado): **20 euros.**

Maridaje: Presa Ibérica con salsa de granadas.

Nota de cata: Potente picota con reflejos granate; franco, limpio y lleno de viveza. En nariz depara un vino lleno de complejidad, con notas de frutos negros (arándanos), lirios azules marchitos, grafito, regaliz rojo y una armonía encomiable del aporte de la madera que lo convierten en un caldo diseñado para el disfrute y que incita a la boca debido a la elegancia de su fragancia. En boca, potente y musculoso. Percibimos el cariz mediterráneo de este vino, donde el café torrefacto y los bombones en licor se conjugan con las percepciones logradas en nariz. Sin duda, un vino grato en su paso por boca, con excelente acidez y un largo y agradable final.

Este vino es grande tanto por su sutileza y facilidad de disfrute, como por ser, acaso, el más asequible en precio de los petit verdot puramente españoles. Su calidad se hace enorme, a la vez que se agradece su precio.





FERNANDO HUIDOBRO

Abogado y crítico gastronómico

El buen gastrónomo

Sobre todo gracias a la tele, la afición por la cocina y las cosas del comer se populariza a marchas forzadas y son ya muchas las personas que entienden de la materia. Sin embargo, para que podamos calificar a alguien como buen gastrónomo hacen falta unas aptitudes y actitudes que no todos poseen o alcanzan. Tres cosas hay en la vida que son esenciales pero de largo recorrido, pues éste no es país para jóvenes.

Ser erudito en el más puro sentido de la palabra. La acumulación de sabidurías y sapiencias es una premisa básica. Debe ser estudioso y sabedor de los conocimientos teóricos de los productos, sus recetarios y su cocinación. Tanto científicos como técnicos, tanto históricos como contemporáneos. Si además se le añade la sal que da la puesta en práctica del trabajo en cocina, miel sobre hojuelas.

“**DEBE SER FINO PERCEPTOR Y RECEPTOR DE IMPRESIONES A TRAVÉS DE SUS SENTIDOS, CAPAZ DE SENTIR LO QUE SIENTE.**”

Ser culto en el más amplio sentido de la palabra. La acumulación de experiencias y vivencias es fundamental. Debe ser lector, viajado y probador de los entendimientos de la vida y sus múltiples disciplinas. Tanto de la cultura y la culinaria propias como de las ajenas, tanto de sus sabores como de sus sabores. Si además se le añade la pimienta que da la mundana puesta en escena, humana y humanista, del saber vivir

bien entendido, mejor que mejor.

Y ser sensible en el más auténtico sentido de la palabra. La capacidad de acumulación de sensaciones es primordial. Debe ser fino perceptor y receptor de impresiones a través de sus sentidos, capaz de sentir lo que siente. Tanto para olerlas, paladearlas, conocerlas y reconocerlas como para meditarlas y transformarlas en sentimientos y emociones. Si además se le añade el toque animado que da el amor por la gastronomía, para qué te voy a contar.

El que tenga este amor y estos talentos, que los cuide, que los cuide, y el aceite de oliva, además de la salud y el dinero, que no lo olvide, que no lo olvide. Dé gracias a Dios y se lo pague dándole vida, alegría y alma a este retrato robot del buen gastrónomo; pues de nada servirá echarle guindas a este pavo, si, a pesar de sus potencialidades, termina siendo sólo un estirado, triste, requemado y seco *sieso manío*.

Sevilla-Gastromium

El aeropuerto gastronómico sevillano ha inaugurado una nueva línea Sevilla-Alta Cocina, que viene a paliar la endémica escasez de altos vuelos culinarios de una ciudad que merece ser destino codiciado por restauradores y cocineros.

Los controladores gastrós en la zona llevamos años de caceroladas para pedir una mejora de condiciones estomacales, cansados y ahitos de aterrizar como podemos en tanta pista de jamón y gambas. Elegimos un mal lugar para dejar el aerored y el mabogastrol.

Como Gastromium ha sido bautizado este buque insignia que acaba de iniciar su despegue sin estruendos ni troníos, y su itinerario de buena cocina le dará en breve mando en plaza.

La nave ha sido perfectamente equipada: aparataje en cocina con sobrada potencia para tirar millas; bodega de variada y acertada selección; sala de sobrio, moderno, amplio y elegante montaje con preciosista iluminación; complementos de mesa cuidados con mimo y buen gusto. Un pedazo de cacharro.

A los mandos en cabina están tres pilo-



GASTROMIUM
restaurante sibarita
Ramón Carande, nº 12,
esquina a Pedro Salinas
41013 Sevilla.
Tfno. 954 625 555
Fax. 954 625 556
www.gastromium.com

tos *piraos* por la cocina que se han jugado pellejo y patrimonio en el proyecto. Tres valientes sin paracaídas pero con red. La que les da su experiencia, ilusión, claras ideas y maestría. Apuestan por el producto de calidad, el trabajo en equipo, la sintonía personal y el diálogo en desarrollo de menús, en el buen planteamiento de sus platos y en su esmerada ejecución y técnica.

Proponen ancas de rana, carabineros y otras entradas muy apetecibles y golosas donde demuestran imaginación, atrevimiento, equilibrio y saber hacer. El foie que cocinan con método Adúriz es excepcional e imposible de disfrutar a este lado de Despeñaperros; sólo por degustarlo merece la pena ir. La carne con técnica de igual procedencia y el inusual canetón son espectaculares. Sabores veraces sometidos a control. Los postres impecables, complejos, ensamblados, imposibles de no acabar. Acompasados en sala a la perfección e igual ilusión, con simpatía, intuición e inteligencia, el todo es una realidad prometedora de gran restaurante. Ojalá se cumpla la premonición. Celebremos esta capacidad y oportunidad de viajar al buen gusto. ¡Bon voyage!

Cocina Malagueña de Verano

del 1 al 14 de Junio 2009

Aperitivo Frío

Ajoblanco de coco y mango

Aperitivo Caliente

Boquerones en moraga

Menu

*Ensalada Malagueña en roll
Fritura de verano Barceló
Pintxo de cordero y ternera con especias
marroquíes
Batido de horchata con leche merengada*

Bodega Selección Barceló

€ 45.00-
IVA incluido
Precio por Persona

Barceló.com | tel.: 952 047 494 | fax: 952 314 065
C/ Heróe de Sotola nº2 | 29002 Málaga

Descubra
nuevas

sensaciones

Agenda Gastronómica 2009

III Jornadas Excelente de la Cerveza

LA CERVEZA EN LA COCINA CREATIVA MALAGUEÑA
del 6 al 19 de julio

Jornadas de las Setas y las Trufas

del 28 de Septiembre
al 11 de octubre

Quincena de la Pasta

del 23 de noviembre
al 6 de diciembre



el andén
RESTAURANTE

Premio José Meliá Sinisterra 2007 al mejor restaurante de hotel de Málaga

Barceló

Málaga



ANDONI LUIS ADURIZ | CHEF DEL RESTAURANTE MUGARITZ

“Sin duda, las peores crisis son las de **confianza**”

Por Pau Alboma

- **UNO SÓLO TIENE UNA VIDA**, que es muy limitada, y si nos relacionamos con otras personas, podemos vivir más vidas. Yo aprovecho el conocimiento de los demás, me encanta que se socialice y me lo paso muy bien.
- **ME GUSTA APRENDER** y poner proyectos en marcha que me obliguen a conocer fronteras nuevas. Al principio era una persona mucho más tímida y la experiencia me ha convertido en una persona más abierta. Lo mejor que tiene mi profesión es que me ha ayudado a ser mucho mejor persona.
- **LAS GUÍAS** ayudan a visualizar el trabajo de cocineros con proyectos muy arriesgados. Si no existieran, seguramente la gente no tendría constancia de que hay un Michel Bras en la punta de la montaña o que, en su momento, hubo un Pierre Gagnaire en un *bistrot*. Es una labor importante, pero también hay una reflexión que tiene que hacerse oír: han cambiado muchas cosas en la gastronomía y seguramente hacen falta más cronistas que críticos. Objetivamente, hay gente que está cocinando cosas que no están buenas pero que son extraordinarias. Nos estamos metiendo en unos territorios tan abstractos que falta gente que aporte dudas y que no sólo genere certezas, ya que así se mata la parte más creativa de la cocina.





LOS PROBLEMAS DE LA COCINA ESPAÑOLA SE PUEDEN ARREGLAR CON TERAPIA. SON PROBLEMAS HUMANOS, DE GENTE QUE TIENE ENVIDIAS O QUIERE MÁS RECONOCIMIENTOS”

Mugaritz ha cumplido 10 años con dos estrellas Michelin. ¿Cómo valora la cocina que usted ha desarrollado en esa década?

Se trata de un proyecto condicionado por tantos factores que, al final, uno no hace siempre lo que desea. El hecho de que estemos aquí es la suma de tantas circunstancias, de tantos rebotes, que es como un milagro. Nos manejamos mucho por corazonadas que después intentamos plasmar en conceptos que se puedan entender. Si hacemos repaso a lo que hemos hecho hasta ahora, no tengo la menor duda de que lo mejor está por llegar. A pesar de que la crisis nos afecta, e incluso en el peor de los casos hasta tendríamos que cerrar, puedo decir que estamos en el mejor momento.

La ubicación del Mugaritz, perdido en las montañas guipuzcoanas, ¿está relacionada con su filosofía?

Sí, pero debo decir que acabamos aquí un poco por casualidad. Estábamos en la montaña y no venía ni Dios, pero teníamos mucha energía. Éramos unos tíos urbanos en un espacio rural y podíamos perder el tiempo tumbados en un sillón o mirando el paisaje. A partir de la imaginación que nos proporcionó el hastío acabamos, inconscientemente, lanzándonos al mundo natural y eso nos ayudó a abordar la gastronomía desde otra perspectiva. Ahora mismo mi gente estará recogiendo diente de perro, que es una flor buena pero que gastronómicamente no tiene nada de especial. Sin embargo, detrás hay una voluntad: te doy algo que jamás podrás comprar.

Cuando colabora con empresas de investigación parece que le interesa más el conocimiento que el dinero...

Yo soy muy mal empresario, pero tampoco me preocupa demasiado. El dinero debe ser una herramienta, aunque no aspire a estar 15 horas en el restaurante; sueño con hacer lo mismo en la mitad de tiempo.

¿... Y cómo se financia el Mugaritz?

Primero, con un equipo que entiende que éste es un proyecto muy difícil y que cobra, seguramente, menos de lo que debería cobrar. Segundo, haciendo malabarismos. Estamos obligados a hacer banquetes, porque es la fuente de ingresos más importan-

te que tenemos, pero también ponemos en marcha proyectos con empresas e industrias que a medio o largo plazo deben tener un retorno económico. También están las ferias, los congresos...

Parece que últimamente los congresos necesitan reinventarse. Si usted fuera espectador, ¿qué le gustaría encontrar?

Sinceridad. Yo soy el primero que lo intento, pero cuando vas a un encuentro de gastronomía muchas veces juegas el papel de personaje intocable. Los congresos se han profesionalizado tanto y la gente ya es tan resabiada que se han quedado en lo superficial, en lo previsible; se ha olvidado la sinceridad con uno mismo y con el resto del mundo.

¿Qué opina de las críticas que acusan a los cocineros de pasar más horas de viaje que en su restaurante?

En algunos casos son críticas honestas, pero en otros no tienen más sentido que tocar los cojones y joder a un tercero, y lo hacen desde la envidia y la incapacidad. Hay gente a la que no llaman porque no tiene nada que contar, y entonces arremete contra los que van a los congresos. La restauración es tan complicada que hay que respetar por igual al cocinero artesano que al que trabaja en equipo. ¡A mi qué e importa que un espárrago me lo pele un genio de la cocina o su ayudante, si lo que busco son sus ideas y su forma de ver la vida! Cuando vienen 45 personas a comer a mi restaurante salen 680 platos, y cada uno de ellos tiene un mínimo de entre 10 y 20 procesos. ¿Pero la gente qué cree?, ¿que yo me voy por la mañana con la cestita y

lo compro todo? Esa es la parte romántica con la que sueña la gente, pero las cosas son mucho más complejas.

¿... Se merece la tercera estrella?

¡Me merezco cuatro! Pero soy de esas personas a las que no les importa esperar muchos años. Mi mentalidad en la vida no es conseguir estrellas, sino hacer lo que hago. En Mugaritz trabajamos con libertad absoluta y somos a veces un poco insolentes, y eso no lo podríamos hacer con las tres estrellas.

Los blogs y las webs han socializado la opinión culinaria. ¿Cree que eso está afectando a la gastronomía?

Ahora son miles los gourmets que opinan, pero los restaurantes están vacíos. ¿Son gourmets de mentira o de verdad? Creo que estamos pasando de una sociedad de la información que busca el conocimiento a una sociedad con exceso de información que ha perdido el conocimiento.

Últimamente se ha cuestionado la unidad de los cocineros españoles. Primero fue Santi Santamaría con el debate de los aditivos, hace poco Berasategui criticó algunas cosas... ¿Qué está pasando?

Quiero creer que son lo suficientemente responsables como para pensar en el bien común por encima de sus intereses. Los humanos tenemos grandes debilidades y nadie puede evitar que la gente se sienta apartada, ninguneada o traicionada. Lo que pasa es que también se acaba perdiendo la paciencia. En este momento me parece que los problemas que hay en la cocina española se podrían arreglar mejor con una terapia que con un encuentro entre cocineros. Son problemas humanos, de gente que tiene envidias, que aspira a reconocimientos mayores o que ya lo tiene todo, y eso también es un problema. No estoy en la piel de esas personas, pero me dan pena.

Después de años de constante evolución, ¿qué línea seguirá la cocina de vanguardia española a partir de ahora?

En su momento el acelerador lo pisó El Bulli, que fue el que puso el ingrediente de introducir cada año sesenta o setenta platos nuevos, y eso ha generado una serie de dinámicas y ansiedades. Es decir, mucha gente ha interpretado que eres mejor cocinero cuando haces más cosas. Es una fórmula muy buena, pero también tiene un recorrido limitado. Creo que los cocineros empiezan a entender que, por encima del talento o la cantidad, también puede haber otras velocidades mucho más tranquilas y de una calidad extraordinaria. Ahí están los hermanos Roca, con uno de los mejores restaurantes del mundo. Van a su ritmo, creando de forma silenciosa pero sin parar. El futuro será de esa gente que marque el camino a los desorientados.

¿Pero la crisis económica también lo paraliza todo?

Seguro, pero las crisis de ese tipo no son el problema; las verdaderas crisis son las de confianza. Cuando la gente pierde las ganas o se desapasiona, apaga y vámonos.





LA COCINA DE LA AXARQUÍA EN CASA LUQUE, DE NERJA

El restaurador Rafael Luque ha decidido poner en valor un buen puñado de platos típicos de la comarca malagueña de la Axarquía. De esta forma, del 4 al 17 de mayo celebra unas sabrosas jornadas con un extenso menú degustación por el asequible precio de **30 euros**: *ajoblanco de almendras con uvas moscatel*; *caracoles en caldillo*; *ajocolorao con gelatina de vino del terreno*; *croquetas de queso de cabra de Colmenar con espárragos verdes*; *parpuchas con miel de caña*; *arroz caldoso con bacalao*; *choto de raza malagueña con miel de flores de Cómpea* y *pastel de gachas de Frigiliana con helado de canela*. Tampoco se preocupe demasiado si se pierde la cita, porque la carta de temporada guarda magníficas sorpresas.

II SEMANA DE LA COCINA POPULAR DE ANTEQUERA

Charo Carmona ofrecerá del 22 al 28 de junio en su restaurante, El Coso de San Francisco, las segundas jornadas dedicadas a la tradición culinaria de Antequera. El menú degustación, por **sólo 35 euros**, incluida bodega (Pernales Tinto de Málaga Virgen), ofrece, entre otros platos, unos entrantes de *croqueta de queso de cabra malagueña*, *gazpacho de flojas y berenjena rellena de pimientos asaos y anchoas*, mientras que los primeros platos son de *ensalada fresca de la huerta con vinagreta de naranja*, *gazpacho de espárragos verdes de Sierra de Yeguas* y una *cazuela de fideos marenga*. De segundo se han incluido el *atún de almadraba encebollao* o la *perdiz en escabeche a la antigua*, a la vez que los postres estarán compuestos por *almojábanas de queso* (receta del siglo XI) y *canutillos de gachas de anís*. Para terminar, un excepcional *sorbete de helado y cerveza negra Mahou*.

SEVILLA: VI JORNADAS DEL ARROZ

Del 9 al 17 de mayo se celebra en Sevilla y provincia la VI Semana del Arroz. Nada menos que **42 restaurantes** ofrecerán a sus clientes una carta dedicada íntegramente a ese producto con platos de la cocina tradicional y otros de la cocina de vanguardia. Sin duda, de los fogones de muchos de los grandes establecimientos hispalenses emanarán durante varios días magníficos aromas de un cereal aromatizado y cargado de sabores del sur. No habría que olvidar que el arroz

es uno de los grandes alimentos que se producen en los extensos humedales de Sevilla, así que parece muy propio homenajearlo en esta VI Semana del Arroz. Por otro lado, la denominada Ruta del Arroz surgió de una iniciativa de Prodetur (Promoción del Desarrollo Económico y del Turismo), dependiente de la Diputación de Sevilla, que mantiene la intención de promocionar el sector arrocero de la provincia y potenciar en paralelo el turismo gastronómico y cultural. En esta ruta se encuentran los municipios de Aznalcá-

zar, San Juan de Aznalfarache, Gelves, Palomares del Río, Coria del Río, La Puebla del Río, Isla Mayor, Lebrija, Las Cabezas de San Juan, Los Palacios y Villafranca, Utrera y Dos Hermanas.

Coincidiendo con estas sextas jornadas, también se ha programado el VII Concurso de Recetas Caseras de Arroz, con 15 recetas seleccionadas de entre medio centenar. El objetivo final de esta cita es recuperar las recetas tradicionales elaboradas con arroces paelleros, caldosos o melosos, hoy olvidadas o desconocidas.



MAR DE ALBORÁN CUENTA CON UNA PLANTILLA PROFESIONAL Y DEDICADA A LA ALTA RESTAURACIÓN.

BENALMÁDENA: GRANDES JORNADAS DE VERANO EN MAR DE ALBORÁN

El restaurante Mar de Alborán Adolfo, de Benalmádena, celebrará del 3 al 7 de junio sus ya tradicionales jornadas de cocina de verano, que este año llegarán cargadas de sugerentes entrantes, platos sorprendentes y postres sencillos y honestos pero de sabores inigualables. El primer día lleva el nombre de Cocina de Ayer y Hoy, con propuestas tan atractivas como el *coulant de patatas*, *huevo y pulpo con aceite de pimentón* o la *brocheta de rape y cigalas sobre arroz negro* y *salsa de curry*, mientras que la Cocina de los Sentidos (4 de junio) reserva sorpresas tan gratas como el *gazpachuelo de ostras y huevo de mujer* o el lo-

mo de pargo al pistilo de azafrán. El 5 de junio estará dedicado a la Cocina Vasca, con un menú del que destacan, entre otros platos, el *txangurro al estilo Donosti* o el *lomo de bacalao al pil-pil*, mientras que en la penúltima jornada (los Clásicos de Siempre) se servirán recetas tan elaboradas como la *ensalada de conchas finas con vinagreta de cítrico* o el *pichón de Brec en salsa de trufas y boletus*. Para dar el cerrojo a las jornadas se rendirá homenaje a la Cocina en Miniatura, con atractivas sugerencias como el *magret de pato azulón lacado al vino moscatel* o el *atillo de pollo al curry y coco rayado*. **Precio: 45 euros.**

CIO MIJAS: EL SABOR DE LA CALA

La promoción del área de gestión de alimentos y bebidas, en sus especialidades de cocina y sala, supone la elaboración durante todo el verano de un menú especial en el restaurante El Sabor de la Cala (CIO Mijas). El grupo, formado por un total de 32 alumnos, gestionará así la creación de un menú semanal completo, desde la elaboración de los escandallos hasta la presentación al cliente. El proyecto se enmarca en el contexto educativo de ese centro, que siempre mantiene la intención de impulsar la formación eminentemente práctica. Ya el pasado año, su promoción Viernes con Sabor se tradujo en una magnífica experiencia que implicó a los jóvenes de ambas especialidades en la organización y estructuración de la propia cocina del restaurante para demostrar así sus habilidades gestoras y de coordinación de cada uno de los departamentos. Los buenos resultados de esa promoción han propiciado finalmente que la dirección opte ahora por elaborar un menú diario (lunes a viernes, 13.30 a 15.30 horas) que sólo costará **15 euros**.



RECESO: SEGUNDO ANIVERSARIO

Coincidiendo con la celebración de su segundo aniversario, el restaurante Receso organiza unas jornadas culinarias a precios muy populares: 33 euros por persona (vino incluido). Sus responsables han optado en esta nueva ocasión por elaborar dos menús, que aquí les presentamos: **Menú del 11 al 17 de mayo:** aperitivo; *gazpacho de cereza con granizada de queso blanco*; *tartar de atún rojo con fresones de Huelva*; *teclas de hojaldre y mezclum de setas con tortas de barros*; *lomo de san pedro con pesto rojo y espagueti de mar*; *albóndigas de rabo de toro con tempura de verduras* y *brownie de chocolate blanco con sorbete de mandarina siciliana*. **Menú del 18 al 24 de mayo:** aperitivo; *carpaccio de buey con nieve de Idiazabal y frambuesas*; *rulo de foie micuit con compota de mango y aceite de vainilla*; *timbal de pastel de centollo y falso ali-oli*; *suprema de salmonete con trigo y caviar*; *carrillada de ibérico al pedro ximénez con patatas trufadas* y *sopa de naranja con helado de coco*.

MÁLAGA: III JORNADAS EXCELENTE DE LA CERVEZA EN LA COCINA CREATIVA

Las terceras *Jornadas Excelente de la Cerveza* en la cocina creativa ampliarán esta temporada de verano el listado de restaurantes participantes, que pasará de siete a diez. Asimismo, y gracias al éxito acumulado en las últimas ediciones, esta cita se prolongará a lo largo de dos semanas (antes sólo se convocaban durante seis días) y trasladará su fecha de celebración al mes de julio, concretamente del 6 al 19 de ese mes. En esta ocasión, los establecimientos de Málaga capital que ya han confirmado su inclusión en estas jornadas son Adolfo, Amador, Limonar 40, Montana, La Taberna del Herrero, El Cobertizo, Receso, El Andén (Hotel Barceló Málaga), hotel Larios y Manducare, mientras que los organizadores del encuentro gastronómico tampoco se han olvidado de la crisis y han fijado el precio del menú degustación en **35 euros** (IVA incluido).



Estas jornadas gastronómicas, que cuentan con la estrecha colaboración de la empresa cervecera San Miguel, pretenden básicamente descubrir la amplia gama de maridajes con cerveza que permite la cocina mediterránea, especialmente durante la temporada estival, además de insistir en la perfecta combinación de aromas, sabores y texturas que proporciona ese binomio. Como principal novedad para esta edición, los chefs de cada establecimiento presentarán distintas versiones de platos típicos malagueños que serán combinados con la amplia lista de productos del grupo Mahou-San Miguel.



EL DIRECTOR MARC RODRÍGUEZ, EL CHEF DAVID SANMARTÍN Y LA SUBDIRECTORA NOELIA DEL RÍO.

BARCELÓ MÁLAGA: COCINA DE VERANO

El restaurante El Andén (hotel Barceló Málaga) lleva un ritmo de récord, después de haber organizado tres semanas culinarias en lo que va de año y programar una cuarta para la primera quincena de junio, que se centrará en la promoción y difusión de los valores coquinaros de la provincia de Málaga. Las primeras jornadas de Cocina Malagueña de Verano insistirán de esta forma en la vasta aportación de esa zona a la gastronomía nacional, además de mantener el objetivo de preservar la esencia de algunos de los grandes platos provinciales. Por **sólo 45 euros** (IVA y vino incluido), el chef del establecimiento anfitrión, David Sanmartín, ofrecerá su particular visión de un buen número de propuestas, como el *ajoblanco de coco y mango*, los *boquerones en moraga*, la *ensalada malagueña en roll*, la *fritura de verano Barceló*, el *pintxo de cordero* y *ternera con especias marroquíes* o el *batido de horchata con leche merengada*. Sólo resta felicitar a los responsables de ese hotel por su permanente compromiso con la gastronomía local.



EL HOTEL-RESTAURANTE MARIANO ACOGIÓ UNAS JORNADAS SOBRE LA CABRA MALAGUEÑA.

Los amigos de la cabra

La cabra malagueña está de suerte, porque a ese animalito le han salido adeptos en todos los rincones de la geografía española. El último homenaje lo ha recibido en el hotel-restaurante Mariano, de Casabermeja (Málaga), donde se sirvieron estupendos entrantes, platos y postres elaborados con piezas o derivados de este animal, aunque para finales de mayo se

ha programado la traca final con la celebración de la feria Agrogant en Antequera (Málaga), donde se organizarán jornadas técnicas, talleres culinarios, una subasta nacional y un concurso de producción lechera de la raza caprina malagueña. La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña tiene mucho que ver en esta campaña de difusión.



¡JOÉ! CON EL IBÉRICOS

Bodegas Torres presentó su último gran vino (Ibéricos) en la capital malagueña, para lo que organizó un estupendo almuerzo con la prensa especializada en el céntrico restaurante La Reserva 12. A esta influyente bodega catalana no sólo hay que agradecerle que escogiera Andalucía para hacer su primera presentación nacional, sino también felicitarla por la calidad de su nuevo producto. Ibéricos es un tinto monovarietal (100% tempranillo) que se ha sometido a 12 meses de envejecimiento en roble francés y americano y que sabe a gloria. Además, su precio medio en tienda se mueve sólo entre los 5 y los 8 euros. Una joya asequible.



Miami prueba lo nuestro

El hotel Marbella Club celebró la Semana Gastronómica de Marbella Club en Miami Beach (Florida), en la que fue la famosa mansión del malogrado modisto Gianni Versace y ahora convertida en el lujoso hotel Casa Casuarina. Las jornadas fueron organizadas por el director corporativo de alimentación y bebidas de la cadena, John Thomson, que se llevó a Nor-

teamérica a los cocineros Juan Martín Martínez y José Ignacio Cantalejo. La oferta culinaria combinó la filosofía de los sabores naturales con los ingredientes más frescos y las técnicas tradicionales. De esta forma, Juan y José crearon platos imaginativos que permitieron a los comensales conocer el concepto de la alta cocina marbellí.



La empresa británica de vajillas Churchill se ha consolidado en el mercado español, después de introducir sus funcionales y elegantes productos en buena parte de los grandes hoteles y restaurantes andaluces.

INFORMAL | COCIDO CON CHAMPAGNE

El restaurante La Sal, de Estepona, sirvió el tradicional almuerzo entre amigos que organiza cada temporada el crítico gastronómico del diario *Sur*, Enrique Bellver. Cocido y champagne reunieron en esta ocasión a una decena de restauradores, distribuidores, hoteleros y periodistas. Una magnífica iniciativa que ayuda a estrechar relaciones y que permite a los invitados pasar un buen rato alrededor de una mesa bien servida y mejor preparada.

LA COMPAÑÍA NORTEAMERICANA ENJOY & FOOD'S entrará en España vía Granada, donde pretende abrir el primero de sus grandes establecimientos de comida rápida de autor para adolescentes en pleno centro de esa capital andaluza.



Una decena de personas compartió un estupendo cocido en el restaurante La Sal.

candado beach

Apertura en la segunda
quincena de Mayo





El acto de entrega de los *soles* de Repsol reunió a numerosas personalidades.

LA PROPIEDAD DE GORKI TAMBIÉN SE VA A LA PLAYA

Los propietarios de la popular marca de establecimientos de *delicatessen* Gorki, Luis Higuera y Gonzalo Ramírez, no sólo han conseguido introducirse desde Málaga en el interior de la península Ibérica, sino que también se irán a la playa ahora que llega el veranito. Los dos empresarios, que abrieron su primer local en 1992 en el centro de la capital malagueña, explotarán a partir de finales de mayo los servicios hosteleros del pionero club náutico de El Candado (Málaga), que cuenta con un restaurante interior y una gran barra, además de otro establecimiento anexo situado a pie de playa que hasta la fecha regentaba la sociedad gestora de los restaurantes El Tintero. La idea inicial es darle un revolcón a la antigua filosofía marinera de ese club y aportar-le a la zona un punto de encuentro más *chic* y de mayor variedad gastronómica, muy al estilo de los grandes *beach club* de la costa marbellí. Gorki empezó a promocionar ese proyecto (Candado Beach) en la carpa que instaló durante la celebración del último Festival de Cine Español de Málaga.

Repsol nos echa una mano

La gastronomía autóctona vuelve a recibir un gran espaldarazo, después de que la afamada guía Repsol haya incluido en su última edición nada menos que a 260 restaurantes andaluces, de los que 28 han recibido al menos un sol (icono de esa guía que señala a los mejores establecimientos). Además, en la nueva guía de Rutas con Denominación de Origen se han trazado dos itinerarios sobre otros tantos alimentos: el aceite de la sierra de Cazorla y la chirimoya de Granada y Málaga. Por otro lado, la guía de los Mejores Vinos incluye los diez mejores de Andalucía, todos ellos con más de 95 puntos. Repsol, la Junta de Andalucía, la Real Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa en-

tregaron los soles en el transcurso de un acto celebrado en el Centro de Servicios Empresariales de Andalucía, de Sevilla, y que contó con la presencia de María Isabel Requena (directora general de Calidad, Innovación y Prospectiva Turística de la Consejería de Turismo), Ricardo García-Baquero (director general de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura), Pilar Marqués, subdirectora de medios de comunicación *online* de Repsol, y los presidentes de la Academia Española de Gastronomía y de la Cofradía de la Buena Mesa, Rafael Ansón e Ymelda Moreno, respectivamente.



La tentación del verano

Jacqueline Campos ■ Después de más de 25 años, La Meridiana sigue siendo un punto de referencia en Marbella para los amantes de ambientes selectos. Desde hace un año, el jefe de cocina, Antonio Arango, ofrece a los clientes una carta que combina productos de temporada con una presentación sofisticada, mientras que esta temporada la exquisita terraza de La Meridiana reabrirá sus puertas junto con su discoteca Vanity. Una tentación.



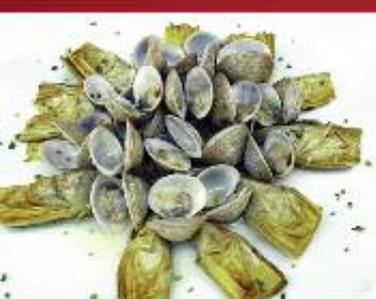
Manuel Otero, otra vez presidente de los hoteleros sevillanos

La Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia eligió el pasado mes de abril a su nueva junta directiva, de la que salió reelegido como presidente Manuel Otero Alvarado. Otero es director y consejero delegado del hotel Inglaterra desde 1993 y compagina esa actividad con otras iniciativas empresariales en el ámbito de la hostelería andaluza (gerente del hotel Palacio Marqués de la Gomera en Osuna, del hotel Duque de Heredia en Málaga y de los restaurantes Casa Cuesta Triana, Casa Cuesta Centro y Casa Peral).

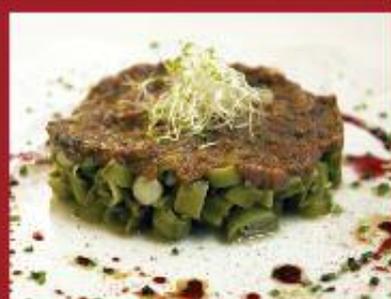


RESTAURANTE
El Cobertizo

Echeverría · El Palo · Málaga



ALMEJAS CON ALCACHOFAS



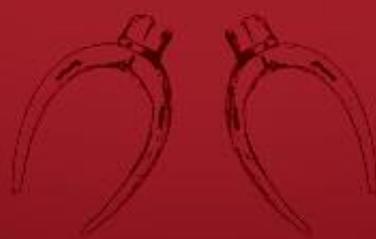
HABAS CON MORCILLA



TARTAR DE ATÚN



PÁMPANO CON SETAS



Disfrute de la mejor cocina tradicional
en nuestra sala o en la terraza

EXCEPCIONAL CARTA DE VINOS

REVUELTOS · CARNES · PESCADOS

C/ Pío Baroja, 25 · Reservas: 952 29 59 39

Echeverría · El Palo · Málaga

PROMOCIÓN



REPRESENTANTES DE LA ADMINISTRACIÓN Y RESTAURADORES ASISTIERON A LA PRESENTACIÓN DE LA CAMPAÑA.

PROMUEVE SU CONSUMO EN 30 RESTAURANTES

La Junta de Andalucía no le hace ascos al pescado fresco

La Consejería de Agricultura y Pesca ha puesto en marcha la primera campaña para fomentar el consumo de pescado fresco con el sello de Calidad Certificada en casi una treintena de restaurantes andaluces. El titular andaluz de Agricultura y Pesca, Martín Soler, destacó que el objetivo es ir más allá de la mera promoción del producto, contribuyendo a aumentar la notoriedad del pescado fresco y sentando las bases de una estrecha colaboración entre el sector extractivo y los operadores comerciales que responden a un alto estándar de calidad y que presentan estos productos en sus establecimientos. Esta acción promocional se desarrolló inicialmente en restaurantes de Sevilla, Córdoba, Granada y Málaga, donde se degustaron las recetas más sabrosas elaboradas por prestigiosos chefs de la cocina andaluza y en las que el ingrediente principal fue alguna de las seis especies amparadas por el sello de Calidad Certificada: urta, bocinegro, pargo, borriquete, dorada salvaje y corvina.

Nota de Carlos Maribona: El *blog* Salsa de chiles estrena un nuevo formato, pero siempre dentro de ABC.es. Esta dirección seguirá abierta para quien lo desee, pero nos mudamos a una nueva dirección: www.abc.es/blogs/gastronomia/.



Un gran maitre que se jubila

El veterano maitre del famoso restaurante Adolfo (Málaga), **Luis Morilla Rodríguez**, se jubiló hace unas semanas, después de permanecer junto al gran chef y restaurador **Adolfo Jaime Canseco** la friolera de 15 años. Morilla, un auténtico *hombre de la casa* y magnífico conocedor de los gustos y las inquietudes culinarias de los clientes habituales del establecimiento, situado en el paseo marítimo de la capital de la Costa del Sol y considerado, año tras año, uno de los diez mejores de Andalucía, deja así una actividad a la que ha dedicado buena parte de su vida.

El chef del restaurante Montana (Málaga), **Juan Escribano**, se ha incorporado a la Escuela de Hostelería La Fonda, en la localidad de Benalmádena.

teatro
alameda
MÁLAGA

PATROCINAN:

<p>30 de abril al 3 de mayo</p> <p>el musical QUISTERA SER</p> <p>con las mejores canciones del dúo dinámico</p>	<p>7 y 8 de mayo</p> <p>La Compañía de Maite Merino en LOS MONOLOGOS DE LA VAGINA</p>	<p>9 y 10 de mayo</p> <p>Maite Moreno & Paqui Torres Abarico de Coplas en concierto</p>	<p>14 al 24 de mayo</p> <p>Gustavo Pérez Puig presenta La Decente de Miguel Mihura</p> <p>Dirección MARÍA RECATERO y GUSTAVO PÉREZ PUIG</p>
<p>Taquilla: 952 21 34 12 Calle Córdoba n. 9</p> <p>TEL. ENTRADA CAIXA CATALUNYA 902 10 12 12 www.telentrada.com</p> <p>2016. eom G2 PRODUCCIONES</p>	<p>27 al 31 de mayo</p> <p>PITINGO SOULERIA CAMARERA JUAN CAMUJAN THE TROPIC COMPANY GOSPEL CHOIR</p>	<p>4 al 14 de junio</p> <p>"DOS HOMBRES SOLOS SIN PUNTO COM... NI NA" Humor y risas en estado puro</p> <p>Manso Medina y Rodrigo Ponce de León</p>	<p>19 y 20 de junio</p> <p>EL MÉDICO A PALOS LA GARANTÍA DE MOUTÈRE</p>

próximas obras
www.teatroalameda.com

... Y MARBELLA DESPIERTA CON EL BUEN TIEMPO

Jacqueline Campos

Otro de los más exquisitos establecimientos hoteleros de la Costa del Sol presenta ahora **Los caprichos del Kempinski**. Según Marta Solís, directora de relaciones públicas del Kempinski Hotel Bahía Estepona, "la propuesta es disfrutar del máximo lujo en una suite con exclusivos detalles, incluyendo el traslado desde el aeropuerto en limusina, *check-in* privado, desayuno especial, cena privada con velas para dos personas atendidas por un servicio privado en la terraza de la suite y un asistente personal para ir de compras. Los precios oscilan entre los 1.180 y los 3.680 euros. El servicio de mayordomo, chófer y traslado en helicóptero es opcional.

LAS NOCHES DE MARBELLA ya incluyen las ofertas del popularísimo restaurante Víctor, en el C.C. Guadalmina, para saborear una excelente cocina mediterránea, su famoso arroz con bogavante, marisco seleccionado y repostería casera. El local sigue siendo cita obligada para los residentes de Marbella, que escuchan atentamente las recomendaciones de Víctor Navarro y de sus hijos, Sergio y Víctor. Cierra domingos por la noche y lunes.

LLEGÓ AL CASINO MARBELLA su jornada gastronómica más esperada: *El mar en la mesa*. Como cada año, mariscos y pescados coparon los fogones de la cocina de su restaurante. Durante cuatro días un variado menú recogió los sabores marinos más tradicionales de nuestra geografía. *Almejas de carril a la marinera, carabineros grillé con trazo de salsa tataki de tomate y aromas de menta o pulpo con patatas rotas, pimentón de la Vera y escamas de sal* fueron algunas de las propuestas.



DE IZDA. A DCHA., JORGE NAVARRO (DISNAGAR), RAFAEL MÁRQUEZ (CORTADOR DE JAMÓN DE SIERRA DE SEVILLA), LORENA (AZAFATA DE BODEGA PIRINEOS), JOSÉ CALVO (MESÓN ASTORGA) Y GABRIEL GONZÁLEZ (BARBADILLO).

Jamón con Somontano

El restaurante Astorga, de Málaga, acogió recientemente una cata-maridaje del vino Reserva Señorío de Lazán (Somontano) y el jamón Altus Ibérico de Bellota Sierra de Sevilla, ambos propiedad del Grupo Barbadillo y distribuidos en Málaga por DNG-Disnagar. Los asistentes a este encuentro pudieron disfrutar así de las excelencias de un vino elaborado por Bodega Pirineos (Barbastro-Huesca) y de un puro Ibérico criado en libertad y alimentado exclusivamente con bellota en montanera. Hay que destacar la amabilidad de los veteranos propietarios del restaurante Astorga, Pepe y Manolo, que ofrecieron desinteresadamente su local para facilitar el éxito de esta sugerente jornada de magníficos sabores.

DIRECTOR GENERAL DE ROMERILLO

El empresario gaditano José Antonio Romero Sánchez ha decidido abandonar el cargo de director general de Romeriljo después de más de dos decenios al frente de la empresa marisquera fundada en 1952 por su padre, José Antonio Romero Zarazaga. Esta sociedad, con sede en El Puerto de Santa María (Cádiz), ya ha cubierto el puesto con la incorporación de Jacobo García Nieto, abogado y economista con experiencia en el sector de la hostelería.

Cambios en Barceló

El que ha sido subdirector del hotel Barceló Málaga (situado en la nueva estación del AVE) en el transcurso de los dos últimos años, **Julio Barrientos**, se incorporó recientemente al Barceló Marbella con idéntico puesto, después de que la cadena mallorquina haya optado por potenciar la promoción del establecimiento marbellí, situado en un lugar privilegiado de esa zona, junto al campo de golf Guadalmina. Por su parte, **Noelia del Río**, ocupará finalmente el puesto dejado por Barrientos. La revista *Excelente* sólo les desea mucha suerte en sus nuevos destinos, aunque tampoco nos cabe la menor duda de que ambos profesionales cumplirán sus funciones a la perfección.



Para presumir de tamaño

Casi 20 kilos de corvina merecen sacar pecho. El restaurante Manducare (Málaga) parece que tiene la intención de entrar en el libro Guinness de los Récords, porque hace apenas unos días expuso en su vitrina un pedazo de mero de 27 kilos en canal. Pescados grandísimos y fresquísimos. Así da gusto.



ALBERT ADRIÁ TAMBIÉN PRESENTÓ SU LIBRO *NATURA* EN ANDALUCÍA.

NATURA, DE ALBERT ADRIÁ

FOTO Y TEXTO: JOSÉ F. FERRER

Albert Adriá ha presentado en Andalucía su libro *Natura* sobre las últimas creaciones de repostería en el restaurante El Bulli. Albert, hermano de Ferrán y hasta hace pocas fechas director creativo del taller del mejor restaurador del mundo, ofrece en esta obra una colección de 49 creaciones inspiradas en el arte de la naturaleza y la sencillez. *Natura* llega en un gran momento de madurez profesional de Albert Adriá tras 23 años de oficio. La jornada en el hotel Prestige Palmera Plaza, de Jerez, se centró en un encuen-

tro con profesionales y estudiantes de hostelería en una larga sesión de tres horas en la que Adriá desveló los mimbres que sustentan su trabajo. El título, *Natura*, corresponde a una estética basada en la naturaleza y a una manera de entender la cocina que también se traduce en el nombre de los platos. Todos son definidos con una sola palabra para fortalecer así su significado: *Tierra, fuego, roca, burbujas, Mont-blanc, nieve, deshielo, domen, iceberg* o *bosque*, un universo de sabores, olores y texturas que se entremezclan en una atmósfera absolutamente natural.

30 andaluces, 30 grandes recetas



Andalucía cocina Andalucía es el nuevo libro editado por Landaluz en el que 30 cocineros andaluces ofrecen otras tantas recetas elaboradas con alimentos de la región amparados por el sello de Calidad Certificada. La Asociación Empresarial de Calidad Certificada resalta aquí el valor de esos productos en la alta cocina con ejemplos prácticos en los que se mezclan la tradición mediterránea y la cocina de vanguardia. El libro presenta un tamaño manejable, mientras que su contenido sigue la sencilla fórmula de

incluir un cocinero, una receta y un ingrediente principal con calidad certificada de Landaluz. Entre las propuestas se encuentran sugerencias tan tentadoras como las *habitas baby con vieiras, consomé provenzal al aceite de oliva, arena de aceite y olivas negras*, de José Carlos García (Café de París, Málaga) o una receta de Fernando Córdoba (El Faro de El Puerto, Cádiz) elaborada con *calamarcitos rellenos de huevas de merluza sobre tartar de tomate* y una *mayonesa líquida de vinagre de Jerez*.

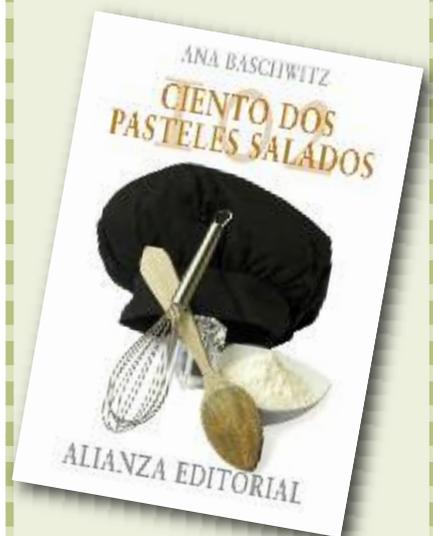
VERANO 2009

Por fin llegan unos cursos de protocolo

El Instituto Superior de Economía Local (ISEL) abre el plazo de inscripción para el Curso de Verano 2009 que tendrá lugar los días 24, 25 y 26 de junio. El curso, coordinado por nuestro compañero de *Excelente*, Fernando Rueda, se diseña para proporcionar valiosas herramientas de ceremonial que inciden en la eficacia de quienes las reciben como figuras del ámbito cultural andaluz en sus hábitos protocolarios profesionales, entendiendo la cata como un factor para alcanzar el completo conocimiento de un producto, que además tiene sus normas establecidas o protocolo. Estas pautas deben ser conocidas por aquellos que participan, directa o indirectamente, en la promoción de ese producto y que, por ello, se engloban en los cursos de Protocolo Institucional.

www.isel.org/cursos

La informalidad de otra gran cocina



La periodista Ana Baschwitz nos sorprende ahora con el libro *102 pasteles salados*, una sabrosa alternativa cada vez más extendida en la gastronomía profesional y doméstica que suele jugar además un papel relevante en la composición de una carta informal pero selecta. Con formatos y presentaciones diferentes, en este libro aparecen elaboraciones tan agradecidas como las cocas, empanadas, mousses, pastelitos, pizzas, quiches o tortillas, con recetas que han sido desmenuzadas al detalle y que, en casi todos los casos, son fáciles de preparar. Básicamente, la publicación contiene todo un arsenal de entrantes con capacidad suficiente para seducir a quienes los prueban.

Jornadas de bienvenida al **VERANO**

3 al 7 de Junio

45,00 €

IVA INCLUIDO



RESTAURANTE

MAR DE ALBORÁN ADOLFO

PUERTO MARINA · BENALMÁDENA

MIÉRCOLES 3 JUNIO LA COCINA DE AYER Y HOY

- ✔ Migas del Pastor con Lomo Adobado
Calamaritos de Anzuelo
Crujiente de Langostino sobre Porra Antequerana
Bocadito de Uva y Gorgonzola
- ✔ Ajoblanco Malagueño y Cristal de Uvas
- ✔ Couláns de Patatas, Huevo y Pulpo con Aceite de Pimentón
- ✔ Brocheta de Rape y Cigalas sobre Arroz Negro y Salsa al Curry
- ✔ Conejo Deshuesado al Ajillo con Tallarines y Setas
- ✔ Pastel de Fresas y Chocolate
- ✔ Café y Tejas
- ✔ Vinos: Blanco y Tinto

JUEVES 4 JUNIO LA COCINA DE LOS SENTIDOS

- ✔ Brocheta de Caracol y Gamba en Salsa de Carabinero
Bocadito de Queso Fresco y Nueces
Atillo de Pollo al Curry y Coco Rallado
Pipirrana Templada de Mejillones
- ✔ Gazpachuelo de Ostra y Huevo de Mujol
- ✔ Espuma de Alcachofas y Almejas
- ✔ Lomo de Pargo al Pistilo de Azafrán
- ✔ El Corte de Hígado de Pato al Vino de Málaga con Pure de Manzana
- ✔ Milhojas de Hojaldre Caramelizado, Tocinillo de Mango y Sopa de Fruta
- ✔ Café y Tejas
- ✔ Vinos: Blanco y Tinto

VIERNES 5 JUNIO HOMENAJE A LA COCINA VASCA

- ✔ Txistorra con Txacoli
Chipirones Encebollados
Kikomán de Atún
Chupito de Purrusalda
- ✔ Crema de Vieiras Gratinada
- ✔ Txangurro al Estilo Donosti
- ✔ Lomo de Bacalao al Pil-Pil, Salteado del Piquillo y Chips de Patata
- ✔ Solomillo de Ternera Gratinado con Setas Salteadas y Trufa Negra
- ✔ Pastel Vasco
- ✔ Café y Tejas
- ✔ Vinos: Blanco y Tinto

SABADO 6 JUNIO LOS CLASICOS DE SIEMPRE

- ✔ Fritura Malagueña en Cartucho
Pipirrana de Gambas
Ensaladilla Machacada
Crujiente de Txistorra sobre Juliana de Berenjena
- ✔ Ensalada de Conchas Finas con Vinagreta de Cítrico
- ✔ Vieira en su Misma Salsa con Fideuá de Chirlas
- ✔ Lomo de Caballa a la Parrilla y Pisto Malagueño
- ✔ Pichón de Brec en Salsa de Trufa y Boletus
- ✔ Crep Suett con Helado de Vainilla
- ✔ Café y Tejas
- ✔ Vinos: Blanco y Tinto

DOMINGO 7 JUNIO LA COCINA EN MINIATURA

- ✔ Aperitivo: Bocaditos de Hojaldre y Tartaletas
- ✔ Ensalada de Conchas Finas con Vinagreta de Cítricos
Crujiente de Langostino sobre Porra Antequerana
Atillo de Pollo al Curry y Coco Rallado
Ensaladilla Machacada
- ✔ Vieira en su misma Salsa
Lomo de Caballa a la Parrilla sobre Pisto
Calamaritos Encebollados
Dado de Bacalao al Pil-Pil
- ✔ Solomillo Stroganoff
Magret de Pato Azul Lacado al Vino Moscatel
Carrilleras de Ibérico en Manteca Colorá
Popieta de Pollo de Corral en Pepitoria
- ✔ Nuestros Mini Postres
- ✔ Café y Tejas
- ✔ Vinos: Blanco y Tinto

**Avenida Alay, 5.
Benalmádena-Costa (Málaga).
Teléfono: 952 44 64 27**

La cerveza más antigua y la borrachera del noble chino

POR JOSÉ MELGAREJO

¿CUÁNTAS MARCAS PUEDEN FESTEJAR 250 AÑOS DE VIDA? Pues muy pocas. Y si además, después de semejante trayectoria, la etiqueta está en primer plano, es evidente que las cosas se han hecho bien y que la marca ha disfrutado de un éxito absoluto. Es el caso de la irlandesa Guinness, sinónimo de cerveza negra en todo el planeta que este año, concretamente el 26 de septiembre, festejará su cumpleaños número 250. Hace nada menos que dos siglos y medio Arthur Guinness le dio a la manivela en Dublín para iniciar la producción



industrial, y de esta forma nació esa cerveza. Por eso la prestigiosa agencia Saatchi & Saatchi ha decidido lanzar una serie de anuncios en honor a semejante número, aunque no hay que olvidar que la primera agencia de publicidad televisiva de esa marca se llamaba SH Benson y que insertó el primer anuncio de Guinness el 21 de septiembre de 1955. Por otro lado, el primer aviso de prensa de esa marca salió el 6 de febrero de 1929 en el diario *Daily Mail*, cuando hacer publicidad esta-

ba visto como un simple acto de desesperación comercial. De cualquier forma sólo hablamos de marcas de cerveza, no de la bebida, porque en 1998 un grupo de paleontólogos británicos descubrió en una cavidad de Jianshiao (norte de China) un féretro con 5.400 años de antigüedad donde reposaban los restos de un guerrero que había sido enterrado con 140 tazas de barro que contenían líquido de malta. Es la muestra de cerveza más antigua de la que hasta ahora se tiene constancia. Eso sí, el difunto chino sería un gran guerrero, pero también un borracho de tomo y lomo.

PIDE MÚSICA Y LE DAN ONCE CUCHILLADAS EN UN RESTAURANTE

Sólo por pedir que pusieran música en un restaurante, un comerciante mexicano fue gravemente herido de once cuchilladas por el cocinero del local, que posteriormente se dio a la fuga. El hecho se registró en el restaurante De Gran Sabor, de la capital federal, cuando Daniel Carlos Lindo, de 49 años, llegó al establecimiento con su hija Adriana, de 14 años, y ambos pidieron un menú. El personal se retrasaba en traer la comida, así que Daniel reclamó un poco de música para hacer la espera más llevadera. En un instante, aparecieron el vigilante, dos camareros y el propio cocinero para insultar al cliente por su "poca paciencia", y de ahí pasaron a los hechos: los empleados golpearon al padre y a la hija, que perdió dos dientes en la trifulca, patearon al progenitor en la cabeza, le cogieron en volandas y lo lanzaron al exterior como si se tratara de una película del Oeste. Pero ahí no acabó la cosa. El cocinero José Quispe, de 27 años, corrió a la cocina y sacó un cuchillo, salió a la calle, donde Daniel todavía permanecía en el suelo, se lo clavó once veces y huyó rápidamente. Para que luego digan que el servicio es malo en España.

UN ESTUDIO RECHAZA QUE LOS CHINOS SE COMAN ENTRE ELLOS

Un estudio de la Organización de Consumidores y Usuarios de España desmonta el mito de que en los restaurantes chinos las carnes no se corresponden con lo que figura en la carta. Y mucho menos son de compatriotas muertos y posteriormente cocinados. Esta organización realizó una muestra en 17 restaurantes de comida china y japonesa de Madrid, Barcelona, Sevilla y Bilbao, y pudo verificar a través del ADN que la carne o el pescado del plato entregado correspondía con lo anunciado en el menú. "Comprobamos que las especies animales anunciadas y pedidas eran realmente las que nos entregaron", es decir, "el producto pertenecía en todos los casos al género esperado", indicó la OCU. Estos platos orientales suelen cocinarse con los ingredientes troceados en porciones pequeñas y acompañados de salsas densas, por lo que es difícil identificar el producto utilizado. Sin embargo, el análisis de la OCU demuestra que "no ha habido ningún engaño" en las muestras contempladas y que las carnes de pato, ternera, pollo o merluza pertenecían a esos bichos. Así que, por justicia, habría que pedirles perdón a los chinos.



CHÁVEZ QUIERE CONTROLAR LA DIETA BOLIVARIANA

Primero fueron los móviles baratos y ahora los restaurantes populares. El presidente venezolano, Hugo Chávez, ha tenido ahora la ocurrencia de ayudar a sus compatriotas en tiempos de crisis y acaba de abrir la cadena de restaurantes Chávez, especializados en cocina de la tierra a precios casi ridículos. La filosofía de estos restaurantes es sencilla: proporcionar comida y vino barato a los venezolanos y colocar en todas las mesas una velita para que los clientes tengan la sensación de disfrutar de una cena romántica. Eso sí, todos los que pasen por esos establecimientos deberán presentar su documentación para que Chávez sepa quién ayuda a la revolución y a quiénes les importa un bledo su República Bolivariana.

EL CHEF MARIO BATALI NO TIENE REMEDIO

Mario Batali, uno de los chefs más famosos de Norteamérica, se dedicó, micrófono en mano, a lanzar tacos a diestro y siniestro (como el de "jodidas comadrejas!") ante los mismísimos Reyes de Suecia, que habían sido invitados a una cena de gala en Nueva York. Batali, que protagonizó un incidente similar en una reciente visita de los Reyes de España a Miami, quiso protestar de esa forma porque nadie le hacía caso mientras él hablaba.

UNA CERDA CON INSTINTO MATERAL

Si no fuera porque el final ha acabado en tragedia, la historia sería bonita. Una cerda doméstica que parió cinco marranos en una granja de Allgreen, en Kentucky (EEUU), espera desde hace tres semanas sentada a la puerta de la casa del propietario de la granja a que le devuelvan a sus hijos. Lo malo es que los sonrosados chavales ya han viajado al matadero.



11 ANIVERSARIO

RECESO

r e s t a u r a n t e

QUEREMOS CELEBRARLO CONTIGO

MENÚ DEGUSTACIÓN: 33 EUROS

DEL 11 AL 24 DE MAYO

MENÚ 1

DEL 11 AL 17 DE MAYO

- Aperitivo de la casa
- Gazpacho de cereza con granizada de queso blanco
- Tartar de atún rojo con fresones de Huelva
- Teclas de hojaldre y mezclum de setas con tortas de barros
- Lomo de San Pedro con pesto rojo y espagueti de mar
- Albondigas de rabo de toro con tempura de verduras
- Brownie de chocolate blanco con sorbete de mandarina siciliana

MENÚ 2

DEL 18 AL 24 DE MAYO

- Aperitivo de la casa
- Carpaccio de buey con nieve de Idiazabal y frambuesas
- Rulo de foie micuit con compota de mango y aceite de vainilla
- Timbal de pastel de centollo y su falso alioli
- Suprema de salmonete con trigo y caviar
- Carrillada de ibérico al Pedro Ximen con patatas trufadas
- Sopa de naranja con helado de coco

* Bebidas no incluidas en el precio

Avda. Gregorio Prieto 19, local 2
(junto a la Ciudad de la Justicia)

Reservas: 951 931 282

DESAYUNOS
ALMUERZOS
CENAS

MÁLAGA



Quiero que sientas mi energía, mi alegría, mi fuerza, mi calor...

Andalucía
TE QUIERE