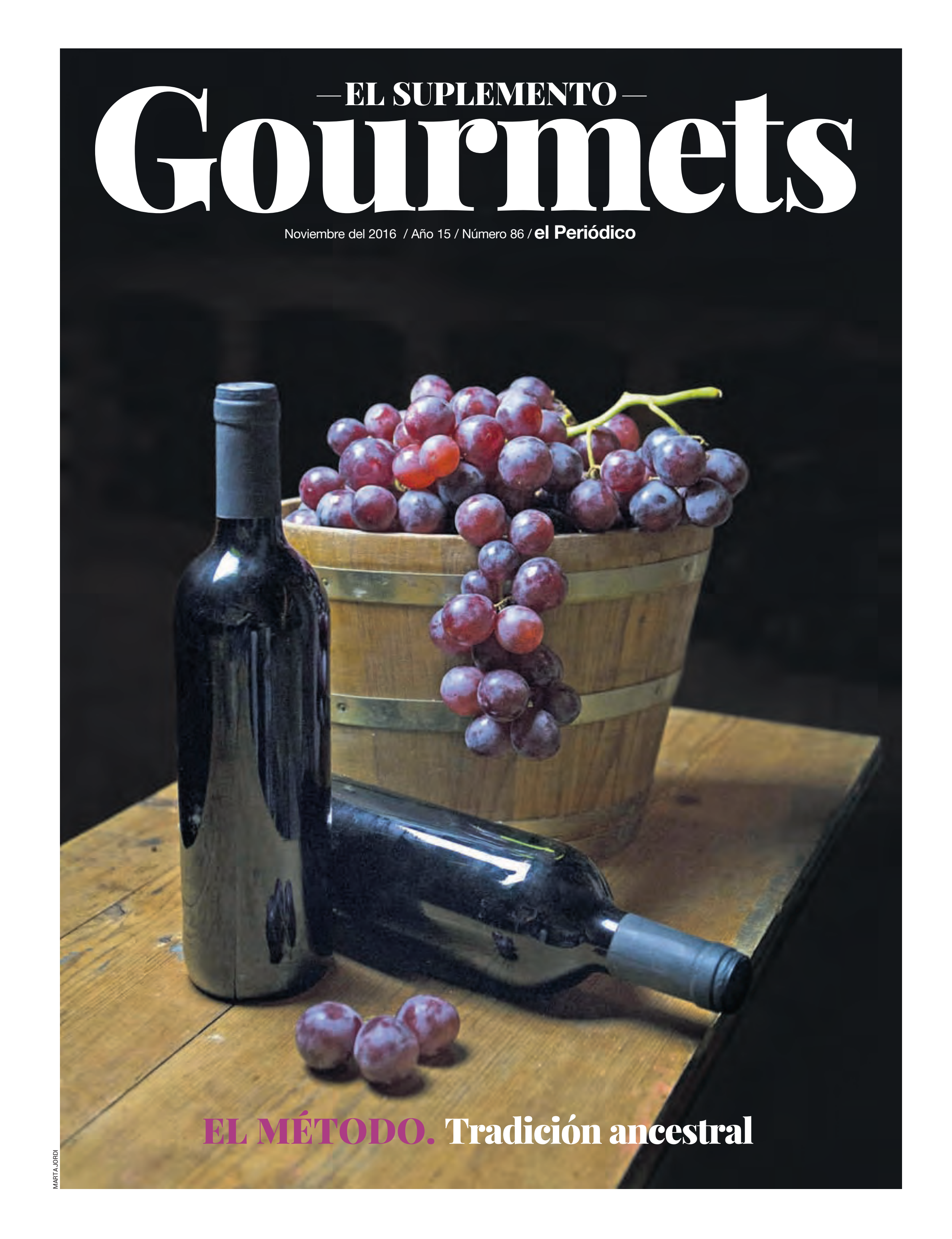
—EL SUPLEMENTO—

Gourmets

Noviembre del 2016 / Año 15 / Número 86 / el Periódico



EL MÉTODO. Tradición ancestral

MARTA JORDI

Opinión

Josep Roca / sumiller

Considerado uno de los mejores sumilleres del mundo, Josep Roca es un maestro del maridaje. Regenta junto a sus hermanos Joan y Jordi El Celler de Can Roca, reconocido con tres estrellas Michelin. Acaba de presentar el libro *Tras las viñas*, escrito al alimón con la psicóloga Imma Puig.

Filosofía de vida

A RAÍZ del viaje internacional que realicé para preparar el libro *Tras las viñas*, en el que hago una incursión por el lado más humanista del vino a través de la conversación con 12 productores, he podido constatar que el vino es un espejo del que está detrás, y es que la vida –la del bodeguero también– pasa dentro de la botella. En el vino hay filosofía de vida. Más allá de ser reflejos de un paraje, una luz concreta en el viñedo, un suelo, un cultivo, un método de elaboración, los vinos parecen autobiografías, pensamientos filosóficos, confesiones, memorias, misceláneas y concilio de rumbo interior e impulso exterior. Existen vinos simpáticos, joviales, orgullosos, honestos, sencillos, sinceros, planos, nerviosos, exagerados, finos, delgados, trascendentes... Un productor se enfrenta a su propia identidad, interactuando con la naturaleza a partir de pequeños detalles convertidos en actuaciones determinantes y creativas.

En la elaboración y nacimiento de un vino influyen muchos factores: desde el lugar donde se ubica el viñedo, la poda, la intervención o no intervención en el viñedo, el abono o no abono, la poda en verde, el riego o no riego, la homeopatía o los productos de síntesis, la agricultura razonable, ecológica, biodinámica, las dosis de sulfitos en los pasos hasta la botella, la introducción de levaduras añadidas o la libertad de las indígenas, inoxidable, cemento, madera vieja, madera nueva, tino, barrica, ánfora, plástico, tiempos de maceración con pieles, vinificación con racimo entero o grano a grano, filtrar o no filtrar, transparencia física o transparencia filosófica, y así hasta una importancia de cada gesto, viajando a la duda o perseverando en una idea de vino.

Entre las lecciones que he sacado de este apasionante viaje destacaría la posibilidad de escuchar a los productores, de aprender y desaprender, de relativizar y comprender, y que los vinos son valores, búsqueda, tierra, legado, emoción, emotividad y personalidad. Que el vino y la persona que lo pare son armonía natural. No hace falta ser mejor del mundo, sino auténtico en el mundo.

Los vinos son valores, búsqueda, tierra, legado, emoción, emotividad y

Y en cuanto a las tendencias enológicas que se perciben a escala internacional, tengo la sensación de que hay dos niveles distintos según las necesidades de producción. Los productores de volumen seguirán apretando y optimizando jugos de uva, dialogando con una ciencia que seguirá aportando soluciones para equilibrar la receta del vino aunque con una vocación más sensible al respeto al consumidor y a la tierra de donde se produce. Los productores de vino en cantidad pero con sensibilidad ecológica reducirán las emisiones de CO^2, apostando por la sostenibilidad, la biodiversidad y la reducción de consumo energético. Los vinos en acústico, de producciones pequeñas, seguirán más cercanos a la uva, buscando más la naturalidad en todos los procesos, escuchando la tierra.

LA TENTACIÓN

por **Alberto González**

CODORNÍU

Un copaje sublime

La expresión latina *Ars Collecta* tiene un doble significado: arte de la recolección o colección de arte. Un doble juego que encaja perfectamente con el último lanzamiento de Codorníu. Un conjunto de cinco cavas en cuya cúspide se encuentra Ars Collecta 456, considerado por la bodega catalana como el mejor espumoso de su historia.

Su gestación se inició en el año 2007, precisamente cuando la empresa acumulaba un total de 456 vendimias. Fue entonces cuando se escogieron tres viñedos excepcionales (finca La Fideuera, finca La Pleta y finca El Tros Nou), con tres suelos y zonas climáticas distintas, y con tres variedades muy personales (xarel·lo, chardonnay y pinot noir, respectivamente). Del copaje de estos tres tipos de uva nace este brut.

Para el director general del grupo Codorníu Raventós, Javier Pagés, "la colección Ars Collecta pretende ser la que marque un punto y aparte en la historia del cava, y 456 aquel que rompa con el falso mito de que solo hacen artesanía y calidad las bodegas pequeñas, y que las de mayores dimensiones son todas iguales".

Con esta prestigiosa colección, Codorníu quiere "seguir siendo líder en el mundo del cava y el vino de calidad durante 500 años más". Por eso, concluye Pagés, "la empresa apuesta firmemente por el valor, el origen y la tierra. A día de hoy, muy pocas bodegas pueden afirmar esto".

Solo se pondrán a la venta 1.000 unidades, a un precio de 175 euros. Una botella exclusiva ideal para brindar en las próximas fiestas navideñas.

LAG
LA AGENDA GASTRONÓMICA

Festa del Vi Nou de Calonge
Del 8 al 13 de noviembre
Calonge
Talleres, poni games, maridajes y cursos relacionados con el mundo del vino
http://www.calonge.cat

BioCultura Madrid 2016
Del 10 al 13 de noviembre
Ifema
32ª Feria Internacional de Productos Ecológicos y Consumo Responsable
http://www.biocultura.org/madrid

35ª Festa de la Ratafia
Del 10 al 13 de noviembre
Santa Coloma de Farners
Homenaje a la ratafía
http://confrariaratafia.cat

18ª Fira de Tardor
12 y 13 de noviembre
Sant Andreu de Llavaneres
Feria gastronómica de tapas, productos y artesanía local
http://ajllavaneres.cat

Foro Gastronomía y Salud
15 y 16 de noviembre
Zaragoza
Foro profesional de reflexión sobre cocina saludable
http://www.forogastronomiaysalud.es

Gastropirineus
Del 13 al 15 de noviembre
Recinto Sant Domènec, La Seu d'Urgell
Jornadas profesionales de gastronomía y de la cocina de los Pirineos
http://www.gastropirineus.com

International Cheese Festival 2016
Del 16 al 18 de noviembre
Kursaal, San Sebastián
28ª edición del festival de quesos artesanales, con más de 3.000 quesos de todo el mundo
http://internationalcheesefestival.eus

Gastrónoma
Del 19 al 21 de noviembre
Feria Valencia
Un foro gastronómico abierto con catas, talleres, *showcookings*, debates...
http://gastronoma.feriavalencia.com

Orígens
19 y 20 de noviembre
Recinto Ferial de Olot
5ª Feria Agroalimentaria de Productos de Calidad de Catalunya
http://www.firaorigens.cat

Gala Guía Michelin España y Portugal
23 de noviembre
El Celler de Can Roca
Entrega de las Estrellas Michelín y presentación de la guía 2017

5º Salón Guía Peñín de las Estrellas
28 noviembre
World Trade Center, Barcelona
Salón de los vinos españoles más reconocidos por la Guía Peñín 2017
http://salonesguiapenin.com

por Eduard Palomares

CATA 10 DE 100

De matrícula de honor

La perfección no puede expresarse en toda su amplitud simplemente con una palabra o un número, aunque en el terreno vinícola hay una calificación que sabe reflejar bastante bien la excelencia: los 100 puntos de valoración del crítico con más influencia del sector, Robert Parker. Consciente de ello, la distribuidora de bebidas *premium* Primeras Marcas quiso celebrar a finales de octubre su 30º aniversario con una cata excepcional, denominada *10 de 100*, formada por 10 vinos que habían recibido esa nota por parte del creador de *The Wine Advocate*, es decir, que habían recibido una auténtica matrícula de honor.

Este acontecimiento único, que tuvo lugar en el Hotel Villa Real de Madrid, estuvo dirigido por Luis Gutiérrez, crítico oficial de Robert Parker en España, que ejerció de maestro de ceremonias ante un grupo de expertos del sector, que pudieron catar una selección de vinos de máximo nivel, formada por caldos que, tal y como señaló Gutiérrez, **"donde mejor se conservan es en la memoria".** Abrió la velada el Ermitage L'Ermite Blanc 2013 de la casa M. Chapoutier, que dispone de la propiedad vinícola más grande de la zona conocida como Hermitage, en el valle del Ródano francés. Le siguieron el Château Pontet Canet 2010 y el Château Cheval Blanc 2010, para detenerse luego en el Pétrus 2010, un vino procedente del Pomerol que es casi místico para los aficionados al vino, gracias a su personalidad única. Y es que a pesar de su potencia, el secreto de su grandeza reside en su remarcable equilibrio y penetrante aroma, que lo hacen totalmente diferente del resto de vinos.

Le siguió el único representante americano de la velada, el Dominus Estate 2010, elaborado con las mejores uvas de las mejores parcelas de los viñedos históricos de Napanook, en California. De vuelta a Francia, desfilaron ante los participantes el Château Leoville Poyferré 2009, el Château Cos D'Estournel 2009, el Château Haut-Brion 2009, el Château Latour 2009 y, finalmente, el Château D'Yquem 2009, que está considerado como el mejor vino dulce del mundo, gracias a un proceso de vendimia grano a grano y un proceso de vinificación estricto que sigue la máxima de *una cepa, un vaso*.

Trabajo tenaz y constante

Una degustación histórica con la que Primeras Marcas quiso celebrar por todo lo alto sus tres décadas en activo. **"Construir una red de distribución en España basada al principio solamente en vinos extranjeros no era fácil, y fue gracias al trabajo tenaz y constante de nuestro equipo de distribuidores y a la curiosidad y buena acogida de nuestros clientes que hemos ido avanzando hasta donde estamos hoy. Poder degustar y brindar juntos con 10 vinos de 100 puntos Parker es un homenaje para todos ellos",** destacó Laia Rosal, consejera delegada de la distribuidora.

En ese sentido, la trayectoria de Primeras Marcas ha sido similar a la de un vino de larga crianza que ha sabido crecer sin prisas, hasta convertirse en importadora y distribuidora de marcas de prestigio como Ch. Petrus, Louis Roederer o Grappa Nonino, entre más de 30 firmas nacionales e internacionales de primer nivel. **"Este aniversario merecía una celebración especial para todos aquellos que han confiado en nosotros y nos han ayudado a llegar hasta aquí",** recalcó Rosal.

Tres periodos de crecimiento

Durante la primera etapa de su trayectoria, la empresa incorporó productos franceses, con bodegas de mediano tamaño y calidad demostrada, como Louis Latour (Borgoña) a la que siguieron León Beyer (Alsacia), M. Chapoutier (Rhône), De Ladoucette (Loire), Régnard (Chablis) y Jean-Pierre Moueix (Burdeos) con su famoso Château Petrus.

Una vez posicionados los vinos franceses en la restauración española, Primeras Marcas amplió el catálogo con bodegas italianas como Gaja (Piamonte), Fontodi (Chianti) y Jermann (Friuli), familiares pero con un estilo de vinificación más avanzado, adaptado a las nuevas tendencias. Y ya en pleno siglo XXI, comenzó a trabajar con bodegas de diversas DO españolas y, en el 2009, con un nombre ilustre del champán como Louis Roederer.

Con salida inmediata

BOMBAY SAPPHIRE REINVENTA LAS CONVENCIONES DEL SABOR EN UN EVENTO ÚNICO, THE GRAND JOURNEY: UN VIAJE GASTROSENSORIAL ALREDEDOR DEL MUNDO QUE TIENE PREVISTO PARAR EN BARCELONA Y EN MADRID

Un homenaje a la creatividad y a la cultura culinaria. Esta es la idea que ha motivado a Bombay Sapphire para lanzar The Grand Journey, una travesía sensorial por los diez parajes de donde proceden los botánicos esenciales para crear su ginebra. De Asia a Europa, pasando por Marruecos, España y la Sajonia. Este será el recorrido virtual que emprenderán los asistentes a bordo de un tren. El resultado es una nueva manera de explicar los secretos que se esconden tras la elaboración de esta bebida en un evento inédito.

Tras su éxito en Londres, Amberes y Berlín, la propuesta de la casa Bombay, la marca líder en ginebra, tiene previstas dos paradas en España antes de concluir su gira europea en Ámsterdam: Barcelona, del 21 al 24 de noviembre, y Madrid, del 28 de noviembre al 1 de diciembre.

La ingeniosa interpretación de Bombay Sapphire que hacen los creativos del evento, The Robin Collective, convierten esta aventura en una experiencia que involucra todos los sentidos, más allá del sabor y del olfato, fusionando el arte y la cultura con la cocina más innovadora. Además, para sus paradas en Barcelona y Madrid, contará con la participación del reputado *bartender* Jesús de los Mozos, quien trae consigo tres cócteles ideados solo para este evento.

El vagón de un tren de época está ambientado de la manera más realista posible, con proyecciones de imágenes en movimiento en las ventanas, sonido e incluso vibraciones. Un grupo de actores se mezclarán entre los asistentes para dar un toque teatral a la velada con varias interpretaciones. Entre ellos, un revisor de tren será el guía de este viaje, revelando las distintas localizaciones y los botánicos de Bombay Sapphire con los que están relacionados. La música, la iluminación y la fragancia específicos para cada paraje permitirán a los viajeros sumergirse en el relato y formar parte de él.

THE ROBIN COLLECTIVE

COMIDA CREATIVA

Una diseñadora de juguetes y un guionista de programas infantiles. Estos son los dos fundadores de The Robin Collective, Brandy Wright y Robin Fegan. Con seis años de carrera, se ha convertido en el máximo referente en lo que a experiencias gastronómicas creativas se refiere. Ahora lo constituyen todo un conjunto de artistas que abarca diseñadores, fotógrafos, actores, escritores y, por supuesto, chefs. Entre sus grandes creaciones podemos encontrar una jungla comestible en la que llueve literalmente refresco o los famosos batidos que cambian de color inesperadamente y que podremos encontrar en The Grand Journey.

Para este grupo británico de innovadores, la comida debe implicar todos los sentidos por lo que tienen muy en cuenta el olor, la textura, la temperatura y la atmósfera para cada una de sus originales ideas.

Aventura gurmet

Esta será la atmósfera en la que se presente el servicio de degustación y coctelería, que amplía el panorama multisensorial de la experiencia. Para ello, ha sido imprescindible la participación de Brandy Wright y Robin Fegan de The Robin Collective, el grupo creativo experto en este tipo de experiencias gastronómicas. Es precisamente su original aportación –que en ocasiones roza lo excéntrico– uno de los factores más atrayentes de la iniciativa de The Grand Journey.

"La idea del tren nos pareció muy divertida para interpretar el proceso de elaboración de Bombay Sapphire y, al final, ha resultado el mejor entorno para llevar a cabo todo lo que tenemos preparado", cuenta Wright sobre el evento. **"Sin darse cuenta, muchos restaurantes ya ofrecen una experiencia multisensorial, con el diseño del espacio o la música. Nosotros solamente hemos añadido elementos para potenciarlo y convertirlo en un espectáculo. Hay muchas sorpresas y ni un momento para aburrirse",** asegura.

Las propuestas de degustación resultan transgresoras tanto por su mezcla de sabores como su presentación, inspirados en tres de los extractos naturales clave que forman parte de esta ginebra: la cáscara de limón, la raíz de orris y la almendra.

Algunos de estos platos ni siquiera parecen comestibles a simple vista como las frágiles burbujas de limón, un sorbete que cambia de color o unos cuencos hechos a base de almendras sobre los cuales se servirán diferentes tapas. Pero la propuesta culinaria más original de The Robin Collective se trata de un volcán humeante con el reborde comestible y repleto de cócteles a base de granos de pimienta de Java que le dan el toque picante a este atípico menú que, en conjunto, confunde y deleita los sentidos de los participantes y se integra a la perfección con cada situación. **"El equipo de producción se mostró algo escéptico con nuestras ideas pero hemos probado cada plato infinidad de veces porque la comida debe ser ante todo deliciosa",** dice Wright.

Tres copas

La coctelería en The Grand Journey también constituye uno de los grandes atractivos de esta experiencia. Los combinados que se servirán corren de la mano del joven pero experimentado barman Jesús de los Mozos. Sus tres combinados, creados especialmente para este evento, son una reinvención de algunos grandes clásicos de la ginebra y cuyos ingredientes casan a la perfección con la textura y el sabor de Bombay Sapphire. El Tom Collins, por ejemplo, se convierte en el refrescante Tuscan Collins gracias a una base de enebro. Una mezcla inspirada en Italia y que, además, incluye un toque de zumo de zanahoria, un guiño a los saludables y tan de moda *mocktails*. El cóctel Panda Gimlet toma de China el regaliz, té verde y de jazmín para reinventarse. El resultado es un suave combinado que no enmascara la ginebra pero que deja en el paladar unas notas florales y finaliza con el sabor a regaliz.

La última propuesta es el Invisible Punch. El más elaborado de las tres bebidas es un original cóctel a base de bayas de cubeba (originarias de la isla de Java) y especies que adquiere una textura melosa de leche con la que se realiza el proceso de clarificación que elimina todo rastro de color.

En total, la experiencia incluye tres *performances*, tres platos y tres cócteles que aparecerán en escena para explicar la historia de cada uno de los botánicos que componen Bombay Sapphire.

Con esta presentación, The Grand Journey consigue redefinir los conceptos de gastronomía y coctelería en un auténtico homenaje a las artes y la cultura, dando un nuevo sentido a cómo expresarlas, sin olvidar su producto protagonista, la ginebra.

Imágenes de presentación de The Grand Journey que muestran la elaborada estética del vagón de tren de época donde tiene lugar el evento, el ambiente ameno entre los comensales y las diferentes propuestas gastronómicas creadas por The Robin Collective y también algunos combinados.

La experiencia involucra todos los sentidos en una fusión de arte, cultura y gastronomía

ENTREVISTA

por **Maria Iglesias**

Jesús de los Mozos

Coctelero

Formado por expertos de la talla de Miguel Figueredo Lancha, con una prolífica carrera y experiencias en diferentes continentes, el joven barman se ha labrado un nombre entre los cocteleros de la capital. Ha participado en incontables eventos y fue el ganador del certamen internacional G'Vines Perspectives. Ahora es el encargado de sorprender con sus creaciones para The Grand Journey.

"Yo siempre digo que soy camarero"

A los 17 años empezó a trabajar en el mundo de la hostelería que compaginaba con otro empleo en una gestoría. En el 2007 se trasladó a Londres, donde vivió durante dos años y se empapó de la cultura del cóctel de la capital inglesa, por lo que, al regresar a España, decidió formarse en el sector. Seis años más tarde, inició una inesperada aventura en Shanghái que le valió para convertirse en un experto *bartender*. De vuelta a Madrid, se incorporó a la plantilla del cosmopolita 1862 Dry Bar, local ganador en varias ocasiones del título a mejor coctelería del país.

A sus 32 años, se ha hecho un nombre en la industria de la destilería que le ha servido para colarse en The Grand Journey y crear los combinados específicos para las dos citas en el país.

-25 años como *bartender*. Esto tiene que encantarle.

-Después de probar muchas cosas me alegra poder decir que he hecho de mi *hobby* mi trabajo. Tiene una parte muy creativa pero sobre todo disfruto del trato directo con el cliente. Además, intento acercar la coctelería a un público más joven, enseñarles otra manera de disfrutar de la bebida. Por eso mismo siempre digo que soy camarero. La palabra *bartender* suena muy elitista e intento romper con esa barrera. Claro está que también hay días duros y toca dejar los problemas en la puerta y sacar tu mejor sonrisa.

Arte e interpretación constituyen los ingredientes principales de un

-¿Qué hay detrás de la preparación de cada cóctel?

-Es un poco de arte y un poco de *show*. Al cliente le llama mucho la atención cómo se preparan, cada paso. Pero lo importante es lograr que influyan más cosas que el simple hecho de beber, el aroma o la presentación. Además, hay infinitas combinaciones posibles y siempre es algo nuevo.

-¿Cómo elaboró los combinados para The Grand Journey?

-Me dieron los tres botánicos y, a partir de ahí, es cuestión de pensar en ingredientes e ir casándolos uno a uno. Así es como trabajan los grandes chefs. El primero que pensé fue el Invisible Punch. Cuando presenté la idea de la clarificación a The Robin Collective les pareció muy interesante y no me pusieron ninguna traba creativa. Me basé también en otros cócteles conocidos, cambiando los ingredientes por otros. Hice muchas pruebas pero he quedado muy contento con el resultado final. El que está inspirado en China fue particularmente especial porque viví allí un tiempo y salió muy natural.

-¿Qué podemos esperar de The Grand Journey?

-Me parece que está todo muy bien planteado, que todo está pensado para que el asistente tenga la sensación de que realmente está montado en un tren y para que se entretenga y lo disfrute. Para mí ha sido todo un honor poder participar en un evento así.

en bucle

por **Alberto González** fotos **Marta Jordi**

Tres nuevos restaurantes con tres cocineros al frente. Lo más fácil sería que cada uno de ellos barriera para casa y loase su establecimiento. Pero, ¿qué ocurriría si sentásemos a cada uno de ellos en una mesa del restaurante del otro? Una crítica divertida a tres bandas, que acaba dibujando un verdadero círculo culinario.

Ever Cubilla

chef del Señorito,
visita el **Marea Alta**

El interiorismo son las vistas

Zarpa el *barco*. Y en una de las paredes luce matrícula (24a-BA-11OC-16), en un juego sobre la localización del nuevo restaurante (planta 24 del edificio Colón, en Barcelona) y su fecha de *botadura* (el 11 del mes pasado). Con una pizca de imaginación, uno cree estar en el puente de mando del buque, rodeado de catalejos, suelos de madera y superficies resistentes a las salpicaduras. A ello contribuyen el menaje y la cubertería, los atuendos del personal de sala –al más puro estilo marinero–, la carta (que recuerda a la lista de precios de una lonja) y las increíbles vistas panorámicas.

Este es uno de esos establecimientos en los que se ensalza el pescado fresco, casi vivo. **"En los últimos años, Barcelona ha acogido a muchos cocineros punteros a nivel técnico... ¿Qué nos queda al resto? Producto, producto y producto",** analiza Ever Cubilla, cocinero del Señorito. Y por su experiencia en Espai Kru o Rías de Galicia, a Ever no se le da gato por liebre fácilmente. Al menos en este campo. **"Los precios me parecen baratos",** comenta, pese a que un buen ágape en Marea Alta puede rondar los 80 euros. **"La calidad debe cobrarse",** justifica.

Tras un intenso consomé de pescado infusionado en chile y lima, llega una degustación de percebes, mejillones escabechados, quisquillas, *caixetes* del delta del Ebre y anchoas. Luego platillos como un jurel maridado con jengibre, uva y sopa de ajoblanco. Pero lo que a Ever le entusiasma es el plato fuerte: un lenguado de gran calibre a la brasa, **"con una carne firme, un sabor intenso y una perfecta cocción. Es como si te estuvieras comiendo un chuletón",** acaba.

restaurantemareaalta.com
Torre Colón
Barcelona

Enrique Valentí

chef del Marea Alta,
visita el **Nobook**

Cenas teñidas de color naranja

"Es un concepto desenfadado, atrevido y con una estética muy cuidada, similar al desarrollado, por ejemplo, por el cocinero David Muñoz en StreetXO". Incluye elementos de puro divertimento –lo que Enrique Valentí denomina *playfood*–, como el hecho de que muchos platos se acaben de montar frente al comensal, con grandes dosis de espectacularidad (algo que Enrique considera, en algunos casos, incluso **"superfluo"**). No obstante, el empresario reconoce que **"en Barcelona son pocos los establecimientos así".**

Para el empresario, **"Nobook está dirigido a un público *fashion*, captador de tendencias y con ganas de probar cosas nuevas. Sobre todo gente joven",** en línea con un interiorismo rompedor (el naranja tiñe desde paredes a uniformes), la música alta y el hecho de que –por ahora– los postres se sustituyan por cócteles (está previsto que en la puerta se instale un *foodtruck* con un par de bocados dulces). **"Toda una declaración de intenciones".**

También lo es la cocina vista, donde trabajan ocho jóvenes cocineros. **"Me apasiona el concepto de *showcooking*, porque creo que transmite credibilidad. Pero, al mismo tiempo, exige ser megariguroso con los procedimientos",** apunta Enrique. En las mesas (pequeñas vagonetas que se deslizan por un único raíl) aparecen muestras de una cocina de fusión, destinada a ser compartida: makis de salmón en tempura y verduritas crujientes; caprese de caquis con burrata; anticucho de vieiras; pollo crujiente y caramelizado con salsa agridulce y picante; sopa con gambas, coco, cilantro y jengibre...

Enrique salta de México a Perú o Tailandia, no sin echar en falta algún platillo más local. Quizás obvió los huevos estrellados con chistorra.

nobook.es
Provença 310 bis
Barcelona

Iker Erauzkin

chef del Nobook,
visita el **Señorito**

Un patio de tapeo sacado de contexto

Olesya, jefa de sala, nació en Rusia; su pareja, el chef Ever Cubilla, en Paraguay. Así que del típico salero andaluz, tienen más bien poco. Pero fue a raíz de un viaje por esta comunidad que ambos se enamoraron de su gastronomía, volviendo a Barcelona con la idea de replicar un auténtico patio de tapeo. Desde finales de agosto, Señorito es una realidad, con sus paredes blancas, su cerámica, las macetas con geranios, las sillas de forja, los portones de madera, la barra sevillana y, al fondo, una bodega jerezana con 24 botas, correspondientes a los 24 finos que incluye la carta. Un decorado todavía demasiado virgen, a ojos de Iker, y que se irá enriqueciendo a medida que sea vivido, que acumule anécdotas y unas cuantas noches de palmeo.

A ritmo de sevillanas llegan los chicharrones de Cádiz, las croquetas de choco, las ortiguillas en adobo y algunas propuestas tradicionales, como el salmorejo. Otros platillos, como el ajoblanco o el remojón, se desvían sutilmente de la receta clásica para incorporar algunos ingredientes sorprendentes. Y luego está el producto del mar, desde las ostras a las gambas, pasando por los mejillones al vapor o los boquerones fritos. El colofón lo ponen los molletes, que Ever rellena con corvina marinada, *pringá* o pluma ibérica, queso payayo y pimiento asado. Para Iker, son la perdición. **"Y a muy buen precio",** subraya.

En definitiva, **"una cocina de producto, para gente de mediana edad".** Y lanza la reflexión: **"Los jóvenes quizás buscan cosas más elaboradas y no valoran tanto el producto por el producto. Pero llega un momento en la vida en el que quieres algo rico de por sí, bien trabajado y sin sorpresas. Es síntoma de cierta madurez gastronómica".**

senorito.es
Manso, 54
Barcelona

La tierra calcárea y arcillosa donde se cultivan las cepas de la DO Penedès confiere a las viñas unos atributos únicos.

El ADN de un territorio

La tierra de la DO Penedès es amplia y abierta y se extiende a lo largo de una gran franja de territorio entre mar y montaña, a medio camino entre Barcelona y Tarragona. Dentro de este marco natural, sus caldos provienen de las mejores viñas seleccionadas de la zona. De su singularidad nace la diversidad de los vinos DO Penedès. Mil sabores y aromas son el fruto de las diferencias climáticas, paisajísticas y de la variedad de sus suelos, aquí tintados del verde de sus montes, allí del azul de las aguas mediterráneas. Entre su amplia producción destaca su reconocida gama de vinos blancos, sinónimos de innovación, modernidad y tradición.

Los orígenes de la cultura vinícola en Catalunya se remontan a la época prerromana, hace más de 2.000 años. ¿Pruebas? Restos de cerámica y de semillas de cepas del yacimiento de la font de la Canya, en Avinyonet del Penedès, certifican a la comarca penedesenca como referente cultural del vino. Esta evidencia se ha mantenido inalterable hasta hoy, consolidando el territorio del Penedès como una de las denominaciones de origen vinícolas más importantes del país.

Y para muestra, un botón: la DO Penedès cuenta con más de 85 años de historia, 170 bodegas y más de 3.500 viticultores. La DO, principalmente, es conocida por sus vinos blancos, tintos, rosados y la gama de espumosos ecológicos etiquetadas bajo el sello Clàssic Penedès.

Pero sin duda el Penedès destaca por su aclamada producción de vinos blancos. Cerca de 8 millones de botellas de vino blanco son embotelladas cada año y la cifra va en aumento gracias al gran recibimiento del mercado y a la aceptación del cambio y la evolución que han tenido estos caldos desde hace unos años a la actualidad.

Lejos queda la idea de los vinos blancos con poca graduación de la DO Penedès. Hoy, un blanco Penedès es sinónimo de innovación, modernidad y tradición arraigada a un territorio. Los DO Penedès blancos son vinos estructurados y con una graduación entre 11 y 13 grados. Xarel·lo, chardonnay, macabeo, malvasía de Sitges, moscatel de Alejandría, parellada, riesling y sauvignon blanc son algunas de las variedades empleadas en la elaboración de los vinos blancos de esta DO.

Seña de identidad

Los blancos elaborados en este territorio tienen una esencia única y unas características inigualables que los hace especiales. Este hecho se debe, en gran parte, al tipo de suelo donde cultivan los viticultores. La tierra calcárea y arcillosa del Penedès confiere a las viñas unos atributos únicos, que combinado con el clima mediterráneo, templado, crean un ambiente idóneo para la elaboración de vino. Asimismo, gracias a las diferencias de altitudes del terruño, la DO destaca el carácter de sus caldos, los cuales hablan de la tierra donde han nacido.

La tradición vinícola es uno de los puntos fuertes de la marca DO Penedès. Sus productores son expertos en el cultivo de la viña y en todo el proceso de elaboración. Todos estos años de buen trabajo les ha permitido obtener grandes variedades arraigadas en el territorio, haciendo de los productos unos vinos de proximidad que llevan incorporado el ADN *penedesenc*.

El fruto de este trabajo y larga trayectoria se traduce en la consolidación de la marca DO Penedès ya no solo en Catalunya o España sino en todo el mundo. Así, no es extraño encontrar un vino blanco Penedès entre las cartas de vinos de más de 140 países. Todo un reconocimiento a su calidad que confirma la gran experiencia, profesionalidad y *savoir faire* de esta DO que quiere seguir alcanzando nuevos hitos.

VARIEDADES BLANCAS

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

Los vinos blancos del Penedès ofrecen una riqueza aromática durante todo el periodo de juventud, entre el primer y segundo año. Con una textura suave y un buen equilibrio entre acidez y alcohol. Los elaboradores ofrecen también blancos de fermentación en barrica o de crianza que permiten descubrir otras extraordinarias sensaciones y evolucionar positivamente entre dos y cinco años. A la hora de acompañar las comidas, los blancos maridan con comidas suaves, preparados sin salsas, como pescado, marisco, ostras, huevos, platos fríos y quesos frescos o semisecos. Las principales variedades son:

➔**Xarel·lo.** Una de las variedades tradicionales, propia de la zona del Penedès. Produce los vinos blancos secos y afrutados considerados como los más típicos de la DO Penedès.

➔**Macabeo.** Esta variedad se encuentra básicamente en el Penedès central. Aporta a los vinos blancos de cupaje del Penedès su característico aroma afrutado y su acidez.

➔**Parellada.** Es la más fina de las variedades blancas tradicionales del Penedès. Produce blancos aromáticos, secos, de graduación moderada, aroma fresco y una delicada acidez afrutada.

➔**Malvasía de Sitges.** Variedad mediterránea que se cultiva en la llanura de Sitges. Uvas blancas dulces y suaves. Da vinos frescos, aromáticos y también aptos para hacer vinos dulces y envejecidos.

➔**Moscatel de Alejandría.** Variedad que produce vinos secos y dulces. Ya se plantaba en la época de los egipcios, griegos y romanos por todo el Mediterráneo.

➔**Chardonnay.** Con esta variedad se elaboran vinos blancos jóvenes y muy afrutados, así como vinos de crianza.

➔**Sauvignon blanc.** Se trata de una variedad muy aromática. Da vinos elegantes, bien estructurados, de buena acidez y con notas vegetales que recuerdan el espárrago, el boj y el pimiento con notas de flor de grosella, jazmín y valeriana.

La cata Gourmets

por Eduard Palomares / fotos Marta Jordi

Chef: Xavier Pellicer (Céleri)
Enólogo: Alan Yavel (Cava & Hotel Mastinell)
Menú degustación: Siete platos representativos de Céleri
Maridaje: Cinco cavas, un vino blanco y un moscatel de Mastinell
Escenario: Espacio Bulthaup Barcelona Bach 7

Conexión natural

Existen diversas formas de plantear un maridaje gastronómico: como un acompañamiento que genere sensaciones similares, como un complemento que plantee un equilibrio o como un contraste capaz de sorprender y generar nuevas impresiones en el paladar. Pero también hay otros que, más allá de cuestiones organolépticas, caen por su propio peso. Es el caso de lo que sucedió en la última edición del Gourmets Club, que planteó el pasado 2 de noviembre en el espacio Bulthaup de Barcelona una combinación entre la cocina orgánica y de proximidad que practica Xavier Pellicer en el Céleri y los cavas (y algún vino) de la bodega Mastinell, que mantiene un compromiso inequívoco con la agricultura ecológica y el cuidado del producto. Es decir, una conexión natural a través de los sabores y la identidad de la tierra.

Pellicer inició su nuevo proyecto hace aproximadamente un año y medio, cuando decidió dar a su carrera un giro conceptual. Forjado en los fogones de la alta restauración, especialmente en Can Fabes y Àbac, sintió la necesidad personal de reconectarse con el entorno natural. **"Hice un curso sobre biodinámica para entender mejor la interacción entre la tierra, el hombre, los animales, el microcosmos y el macrocosmos. También me interesé por la ayurveda, la base de la medicina tradicional india, para conseguir un mayor equilibrio. El resultado es la cocina que ofrecemos en Céleri, focalizada en el mundo vegetal desde un concepto de proximidad, ecología y biodinámica",** explicó el chef a los comensales durante el *showcooking* previo a la cena. De hecho, la carta del restaurante está organizada por verduras de temporada, procedente de pequeños productores, a la que el chef imprime tres versiones: vegana, vegetariana y con proteína animal.

El menú degustación de la actividad estuvo estructurado a partir de siete platos representativos de esta primera etapa del Céleri, maridados cada uno de ellos con un cava o vino de Mastinell, que conecta de pleno con esta forma de entender la gastronomía desde el Penedès. **"Igual que la cocina de Xavier Pellicer, nosotros también ponemos el acento en la materia prima. Todos nuestros viñedos están cultivados de forma ecológica, con algunos parámetros de biodinámica. Hemos recuperado variedades autóctonas y ponemos el máximo mimo a la hora de vendimiar la uva de forma manual en cajas pequeñas para luego seleccionarla grano a grano, asegurándonos que quede intacta",** resaltó Alan Yavel, enólogo de Cava & Hotel Mastinell, que se ha convertido en un referente del enoturismo gracias a su hotel ecosostenible situado junto a los viñedos y toda una serie de actividades originales.

Gran versatilidad

El reto de la noche no era fácil, ya que no son habituales los maridajes con platos con verduras como principal ingrediente. Pero Mastinell estaba preparado para ello, precisamente gracias a esa forma que tienen de entender la tarea enológica, que se apoya no solo en el respeto a la tradición vinícola sino también en el uso de las últimas tecnologías, como una prensa de gas inerte que mantiene la pureza de la uva. **"Todo esto nos permite elaborar cavas con crianzas muy largas, de hasta 13 años, lo que hace que sean lo que llamamos cavas vínicos, con una burbuja muy pequeña y una gran versatilidad para acompañar a todo tipo de platos",** aseguró Yavel, cosa que quedó inmediatamente confirmada.

Después de las presentaciones de rigor (regadas con el Brut Rosé de la bodega, elaborado en su totalidad con la uva trepat), apareció el primer plato de la noche, un gazpacho de remolacha que sacudía la vista, con ese color rojo intenso tan particular y el acompañamiento de flores. Una introducción fresca y con un juego de equilibrios ácidos y dulces, que requería la presencia del cava más afrutado y floral de Mastinell, el Brut Real. Eso sí, un cava con seis años de crianza que equilibraba la acidez y aportaba también recuerdos a frutos secos. Luego entró otro de los entrantes ya clásicos del Céleri, un hummus de lentejas rojas, con cúrcuma y flores, que representaba el Mediterráneo en toda su amplitud. Su cremosidad fue complementada con el Carpe Diem del 2008, un cava especial que solo se elabora con las mejores añadas y que, con su burbuja suave, aportó la sutilidad necesaria para resaltar el conjunto.

La cocina que practica Xavier Pellicer en el Céleri y los cavas de larga crianza de la bodega Mastinell demostraron una sintonía más allá de cuestiones organolépticas, basada en el respeto absoluto por el producto y la tierra

Sensaciones otoñales

A partir de aquí, los platos comenzaron a ganar peso, pero sin perder su esencia vegetal. Con las *llanegues* escabechadas al pil pil, Pellicer comenzaba a crear sensaciones y recuerdos, que conducían irremediablemente al bosque en otoño. El cava Cristina Gran Reserva supo completar la escena, ya que pasa parte de sus 60 meses de crianza en una barrica de roble, adquiriendo un punto de madera y ahumados que ayudó a resaltar aún más esa sensación boscosa. Y a continuación, otro viaje, aunque esta vez a latitudes más orientales, gracias a la calabaza con jengibre, limón y *chutney* de calabaza con cebolla roja y canónigos silvestres. En este caso, Mastinell también mostró su espíritu juguetón y sorprendió con un vino blanco muy aromático y redondo, como es el Alba del 2015.

La recta final estuvo protagonizada, primero, por unas berenjenas confitadas que, al saborearlas, revelaban sabores anisados y dulces. Para armonizar con un producto de textura tan particular como la berenjena, era necesario un cava maduro y sobrio, pero también untuoso y envolvente: el Nature Gran Reserva, elaborado con un copaje de macabaeo, parellada y xarel·lo y 60 meses de crianza. Finalmente, Pellicer demostró que su concepto gastronómico no está reñido con la flexibilidad, y que la carne ecológica también tiene cabida. Su costilla de cerdo *taandori* con salteado de verduras, además, fue acompañada por la sorpresa que Mastinell tenía preparada: el Gran Reserva Col·lecció Privada, un cava de edición muy limitada que solamente aparece en las ocasiones especiales, con una larguísima crianza de 13 años y una gran complejidad.

La velada terminó como la versión particular que Pellicer hace del *lemon pie*, acompañado del moscatel Clos Sant Pau, así como unos cuantos prejuicios derribados. El primero, que la verdura no sirve para las grandes veladas y que no tiene recorrido gastronómico. De hecho, muchos asistentes revelaron que salían con ganas de reducir su consumo de carne y dar más protagonismo a los vegetales en su dieta. Segundo, que el cava debe reservarse para celebraciones especiales. Al contrario, la noche en el espacio Bulthaup dejó claro que su versatilidad y complejidad puede ofrecer mucho juego en cualquier ocasión, y más si es capaz de generar una conexión tan orgánica y natural como la que lograron Mastinell y Xavier Pellicer.

los maestros

Xavier Pellicer

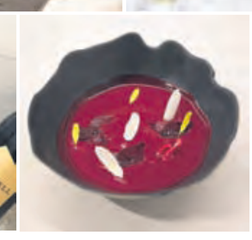
"El menú degustación está formado por siete platos que representan el concepto gastronómico de esta primera etapa del Céleri, basado en los vegetales de proximidad, ecológicos y biodinámicos"

Alan Yavel

"Compartimos filosofía con Xavier, porque desde Mastinell también ponemos el acento en la materia prima, con una agricultura ecológica y el máximo cuidado de la uva durante todo el proceso de elaboración de cavas y vinos"

Continúa el ciclo gastronómico en el espacio Bulthaup

El Gourmets Club continúa con su ciclo gastronómico en el espacio Bulthaup Barcelona Bach 7 (www.bach7.bulthaup.com), sugiriendo en cada ocasión nuevas parejas de baile gastronómicas capaces de llevar la experiencia a otro nivel. En esta ocasión, fue la cocina saludable y de proximidad de Xavier Pellicer y los cavas y vinos de Mastinell, basados en la agricultura ecológica y la larga crianza. Un acontecimiento que va mucho más allá de una cena degustación, ya que permite a los asistentes ver en directo cómo el chef se desenvuelve entre los fogones, además de recibir las explicaciones del enólogo sobre el maridaje que van a degustar en cada momento, deslizando las claves para identificar los puntos armónicos a nivel de sabores y aromas. Y todo ello en el marco del espacio Bulthaup, el primer *showroom* en España de esta empresa alemana especializada en cocinas de alto nivel para el hogar, que ofrecen casi las mismas prestaciones que una instalación profesional y están equipadas con los innovadores electrodomésticos Gaggenau. Cocinas funcionales y ergonómicas que se convierten en el centro neurálgico del hogar, igual que lo son de estas citas culinarias que propone el suplemento *Gourmets*.



Sintonía natural. Arriba, los chefs Xavier Pellicer y Juan Gabriel Navarrete preparan la berenjena confitada y, en el centro, Alan Yavel explica las claves del maridaje a los asistentes. El resto de imágenes muestran distintos momentos de la cena propuesta por el Gourmets Club en el espacio Bulthaup, así como algunos de los platos y los cavas y vinos que se degustaron durante la velada.

los participantes

Albert Campabadal

'Facility services'

"Una cena muy especial, que me ha sorprendido y permitido reflexionar sobre las posibilidades de los vegetales. Además, el maridaje con el cava ha sido espectacular"

Débora Escoda

Empresaria

"Me ha gustado mucho la combinación de productos, todos muy frescos, así como que el chef haya reservado para el final la carne, como una forma de recargar pilas"

Magí Sardà

Arquitecto

"Unos cavas muy sofisticados y con muchos matices, que demuestran la evolución espectacular del Penedès. Para mí que soy muy carnívoro, la cena me ha abierto nuevos mundos"

Jordi Truncal

Distribuidor de vinos

"Los cavas Mastinell son un producto muy cuidado, de producciones no muy grandes, que vale mucho la pena. Además, el maridaje con platos tan vegetales ha sido muy sorprendente"

Olivia Valderrama

Directora general de Cava & Hotel Mas-

"Los platos de Xavier Pellicer son muy equilibrados, con mucha calidad, técnica y cariño. Creo que maridan bien con nuestros cavas porque nosotros buscamos lo mismo"

por Anna Riera

ENTREVISTA

Màrius Robles

Fundador de Reimagine Food

Màrius Robles, consejero delegado y cofundador de Reimagine Food, se embarcó en crear esta plataforma de consultoría tecnológica y aceleración de *start-ups* del sector de la alimentación, con un ambicioso objetivo: repensar cómo afrontamos la necesidad de alimentarnos en el siglo XXI. Intenta anticiparse al futuro para conseguir mejorar el sistema alimentario a través de la innovación y la tecnología, algo que, afirma, puede llegar a transformar el mercado de la alimentación a nivel mundial. ¿Ambición empresarial o realidad? El tiempo lo dirá.

"Produciremos en casa el 40% de los alimentos de nuesta dieta"

¿CÓMO SERÁ la alimentación del futuro?

-Nacerán nuevas categorías de alimentos, muchos procedentes del laboratorio más que de la tierra o del mar. En los próximos años, hablaremos de *alimentación urbana*. Según las previsiones de Naciones Unidas, un 85% de la población vivirá en grandes ciudades en el 2050. Términos como ciudades sostenibles, agricultura vertical, *digital farm* o nanogranjas serán cada vez más comunes en nuestra sociedad. La agricultura urbana se multiplicará y adoptará nuevas formas, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Con ayuda de alta tecnología llegaremos incluso a producir en nuestras casas un 40% de la comida que formará parte de nuestra dieta.

-¿La tecnología transformará nuestros hábitos alimentarios?

-La tecnología va a cambiar no solo la forma en que comemos, sino también lo que comemos. Los científicos están utilizando herramientas avanzadas –desde la ingeniería genética hasta la nanotecnología– para, en algunos casos, recrear alimentos conocidos como la carne, la leche o el huevo, y en otros, analizar en tiempo real cómo se comporta un alimento en nuestro organismo.

-¿En la sociedad del hiperconsumo el desperdicio es el rey?

-En los próximos años, tomaremos más conciencia como sociedad de lo que significa el desperdicio alimentario, y tendremos tecnologías que nos ayudarán a reducirlo. Se calcula que entre un 30% y un 40% de los alimentos producidos se desperdician, lo que supone un coste de 1 billón de dólares cada año. España es el sexto país europeo que más comida desperdicia (en torno a 7,7 millones de toneladas, según estimaciones elaboradas por la Comisión Europea).

-¿Se hará extensiva la manipulación genética de los alimentos?

-Nos quedamos solo con la parte negativa por el uso que se ha hecho de la manipulación genética, pero ofrece ventajas como trazabilidad y transparencia al consumidor. Con una tecnología revolucionaria denominada CRISPR, los científicos pueden alterar, borrar y reorganizar de forma rápida y precisa el ADN de casi cualquier organismo vivo, cosa que nos permite alterar especies de peces y *producirlos* en tamaño de comercialización idóneo. Mi visión es que incluso puedan garantizar un sabor adaptado al propio genoma del consumidor.

-En los últimos cinco años, el *software* ha entrado en el mundo de la comida a través de aplicaciones móviles que permiten gestionar la dieta, rastrear un pedido a domicilio o reservar un restaurante en línea. ¿Cuál será la siguiente revolución tecnológica?

-La que están desarrollando actualmente los *biohackers* y emprendedores, que son considerados por algunos como la generación que salvará el planeta; aunque otros los consideran como aquellos que destruirán toda nuestra relación con lo que entendemos como comida hasta el momento.

-¿Qué papel jugará la proteína animal en la dieta?

-La proteína animal irá desapareciendo y será sustituida progresivamente por la proteína vegetal, esto implicará un gran salto en nuestra interpretación del gusto como lo conocemos actualmente. La insaciable demanda de comer carne es insostenible. Las marcas tienen la oportunidad de sustituir sus ingredientes animales por vegetales sin variar en la mayoría de los casos el sabor o la textura; contribuyendo a salvar muchas vidas animales y alineándose con una tendencia que se hará masiva en unos años.

> **"La tecnología va a cambiar no solo la forma en que comemos, sino también qué comemos"**

-¿La sostenibilidad proteica es una realidad?

-Muchas empresas buscan ya alternativas más sostenibles y menos contaminantes. *Start-ups* como Modern Meadow, que utiliza técnicas para la biofabricación y que le ha permitido crear la primera hamburguesa in vitro; o Impossible Foods, con el mismo objetivo y que ha sido recientemente adquirida por Bill Gates por un valor de 108 millones de dólares. También Hampton Creek, que ha imitado con proteína vegetal el gusto del huevo, o Beyond Meat, que ha conseguido crear sustitutos de pollo y ternera con proteínas de origen vegetal. Y lo más importante, sin variar la textura y el sabor real de la carne.

-¿Y el futuro de las proteínas de origen animal?

-La incorporación de insectos jugará un papel fundamental para aportar una base proteica. Tenemos ejemplos significativos como Exo, que produce barras de proteínas hechas con harina de grillo.

-¿La revolución en el terreno de la alimentación será solamente para unos pocos?

-Creo que más bien será al contrario. El coste de la tecnología se reduce cada día. La brecha que existía hace unos años para adquirir tecnología marcaba la franja entre ricos y pobres. Con la comida, sucederá igual que con la tecnología móvil, donde observamos como gente con poco poder adquisitivo adquiere los últimos modelos de móvil.

La adopción de estas tecnologías cada vez será más rápida, y más cuando se trata de la comida. Un 89% de las personas ya consulta las recetas de cocina *on line*, lo cual era impensable hace apenas seis años. Estoy convencido que en menos de cuatro años empezaremos a interactuar con estas tecnologías de forma mucho más habitual. ¿Quién nos dice que al observar una receta en la TV de nuestra casa, no le diremos automáticamente a nuestro asistente virtual que la empiece a preparar? No estamos tan lejos.

SANT
JOSEP
VINOS

Veinte otoños juntos

Con emoción...
desde 1996

...Llàgrimes
de tardor

Emocionat i compartit. Emocionate y comparte #llagrimesdetardor www.sanjosepwines.com

WINE MODERATION

dos de lo mismo

Texto Alberto González

Carmen Millán

@yerbabuena__

seguidores: 661

Antigüedad en Instagram: Tengo cuenta en Instagram desde hace un tiempo, pero hasta hace poco apenas la había utilizado

Ritmo de actualización de la red: Una o dos fotos diarias

Especialidad gastronómica: Cocina tradicional que me recuerda a los sabores de mi infancia, pero sin dar la espalda a las recetas internacionales

Tres conceptos para definir sus platos: Sencillos, sabrosos y atractivos

'Instagrammers' gastronómicos favoritos: @raquel_carmona @mademoisellepoirot @lindalomelino @thekitchenmccabe

Opinión que le merece el trabajo de Carmen López del Hierro: Es un reflejo de su personalidad y me transmite fuerza y naturalidad

Carmen López del Hierro

@tia_alia

seguidores: 900

Antigüedad en Instagram: Un año y nueve meses

Ritmo de actualización de la red: Entre dos o tres fotografías al día

Especialidad gastronómica: No le hago feos a nada

Conceptos con los que define sus platos: Libres de complicaciones y tradicionales, pero con una vuelta de tuerca

'Instagrammers' gastronómicos favoritos: @miriamelinvitado, @raquel_carmona, @becausegb, @bakestreet y @sylvain_vernay

Opinión que le merece el trabajo de Carmen Millán: Practica una cocina paciente, cuidada y mimada. A sus imágenes no les falta detalle, su fotografía es inspiradora y fiel reflejo del esfuerzo que dedica en sus elaboraciones

Con castañas

Picantones al horno con castañas

CARMEN MILLÁN

Ingredientes

4 personas

- 4 picantones
- 16 castañas
- 12 cebolletas francesas
- 4 dientes de ajo
- 1 limón
- Tomillo
- Laurel
- Sal
- Pimienta
- Un chorrito de brandi
- Manteca

Calentamos el horno a 180º. Mientras, lavamos, secamos y salpimentamos los picantones por dentro y por fuera. Introducimos en el interior unas ramitas de tomillo fresco, un poco de laurel, un diente de ajo sin pelar (un poco machacado) y un cuarto de limón.

Impregnamos con manteca toda la superficie de los picantones, añadimos el brandi e introducimos en el horno con la pechuga hacia arriba alrededor de 40 minutos. Mientras tanto, pelamos las cebollitas francesas y las cocinamos a fuego muy lento en una sartén con una cucharada de aceite durante 15 minutos, hasta que se doren por todos los sitios.

Damos un corte en la parte superior de las castañas y las asamos en una sartén, las pelamos y reservamos. Pasados los 40 minutos damos la vuelta a los picantones, añadimos las castañas y las cebollitas y horneamos alrededor de 15 minutos más.

Volvemos a dar la vuelta a las aves y las dejamos en el horno unos minutos más para que quede crujiente la piel. Servimos los picantones inmediatamente con las castañas y las cebollitas.

'Biscotti' de castañas y pepitas de chocolate

CARMEN LÓPEZ DEL HIERRO

Precalentamos el horno a 180 ºC (arriba y abajo). En un recipiente batimos los huevos junto con el azúcar moreno, hasta que este último se disuelva.

Tamizamos los dos tipos de harina junto con el impulsor químico y los añadimos a la mezcla anterior. Lo hacemos por tandas, removiendo hasta incorporar antes de añadir más. Agregamos un pellizco de sal, la nata líquida o leche entera, las pepitas de chocolate y la almendra. Removemos con una espátula hasta obtener una masa homogénea.

Dividimos la masa en dos y colocamos cada mitad, bien separada entre sí, sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, dándoles una forma alargada y plana (de unos cinco centímetros de ancho por dos de alto). Horneamos durante 25 minutos. Retiramos del horno y, con un cuchillo bien afilado, cortamos transversalmente en rebanadas de un centímetro de grosor. Colocamos los *biscotti* de nuevo en la bandeja y los horneamos entre 5 y 10 minutos más, hasta que comiencen a dorarse. Se retiran y se dejan enfriar para que queden crujientes.

Ingredientes

30-35 unidades

- 3 huevos talla M
- 180 gramos de azúcar moreno
- 150 gramos de harina de trigo
- 200 gramos de harina de castaña
- 1 cucharadita de impulsor químico
- 1 pellizco de sal
- 3 cucharadas de nata líquida o leche entera
- 100 gramos de pepitas de chocolate
- 100 gramos de almendra entera pelada

Negro y en botella

El que fuera el primer vino elaborado con la variedad francesa cabernet sauvignon en España –el Vinya La Scala Gran Reserva– acaba de lanzar la añada 2009 de esta botella icónica, con una producción de 8.904 botellas e ilustrada con la obra *Linneus Escriba* (1948), del reconocido pintor barcelonés Modest Cuixart (fallecido en el 2007). Este trabajo fue fruto de su etapa más experimental, en la que Cuixart utilizó técnicas y materiales propios de la corriente artística del informalismo, como tejidos, limaduras, huellas o plásticos.

Sin embargo, esta no es la primera vez que la bodega se hermana con el mundo del arte. Desde que se inició la tradición en 1979 (en aquella ocasión se trató de una obra de Josep M. Subirachs), cada nueva añada de este Gran Reserva lo hace acompañada de una exclusiva etiqueta a cargo de artistas catalanes de referencia.

La añada 2009

Tras un año de fuerte sequía en toda la zona mediterránea, el 2009 estuvo marcado por unas temperaturas frescas que permitieron una maduración lenta pero progresiva de la uva, hecho que incidió directamente en la excepcional calidad de esta añada y, concretamente, del Jean Leon Vinya La Scala. Un vino que procede de viejas cepas de cabernet sauvignon plantadas en 1963 y cuya cosecha se realizó manualmente.

La obra 'Linneus Escriba' de Modest Cuixart sirve para ilustrar la nueva botella

Su fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 14 días, a una temperatura controlada. Una vez finalizada la maceración (otros 19 días) se inició la crianza en barrica de roble francés, fase en la que tiene lugar la fermentación maloláctica.

Tras 25 meses de reposo en las barricas, hay que sumarle una crianza en botella de un mínimo de tres años.

El resultado es un caldo que ha obtenido la certificación de Vino de Finca otorgado por la Generalitat de Catalunya, el máximo reconocimiento al que puede optar un vino en esta comunidad autónoma.

Nota de cata

A simple vista, destaca su color rojo cereza con ribete evolucionado y capa medio-alta. En nariz destaca por sus aromas de mermelada de mora, compota, con ligeras notas a tabaco y especias. En el paso en boca destaca por su potente entrada, su elevada corpulencia y tanicidad, que contrasta con su paso fino y elegante. Presenta un recorrido untuoso y una acidez equilibrada que hacen que el posgusto sea largo y persistente.

Se comporta muy bien acompañando recetas de carnes rojas, especialmente si están acompañadas de salsas a base de especias, como por ejemplo la pimienta verde.

Arriba, imagen de la bodega. Abajo, viñas de cabernet sauvignon.

bufet

por **Xavi Datzira**

Enoteca Gramona

PENEDÈS. Por primera vez en la historia, una guía de vinos (en este caso la Guía Peñín) ha otorgado a un cava la condición de Mejor Vino del país. La guía define el Enoteca Gramona 2001 como una auténtica demostración de excelencia, complejidad y finura. La versión brut nature cuesta 128,85 euros.

Monte Real Reserva

RIOJA. Edición limitada para celebrar el 125º aniversario de la bodega, elaborado con tempranillo y una crianza de 24 meses en barricas y 24 más en botellero. Un tinto del 2010 muy complejo en aromas de fruta madura y gran estructura en boca, concentrado, goloso, equilibrado y redondo. 72,60 euros.

Matarromera Crianza

RIBERA DEL DUERO. El vino por excelencia de la bodega es una muestra palpable del respeto al equilibrio frutamadera habitual de la casa. Elaborado con tempranillo 100% y una crianza de 12 meses en barrica y otros 12 meses en botella, es sabroso, intenso y de alta complejidad. 17,95 euros.

Vionta 2015

RÍAS BAIXAS. Elaborado únicamente con uvas de la variedad albariño, es un vino blanco, redondo y equilibrado, ideal para acompañar pescados y mariscos. Con personalidad propia y fruto de la mezcla de tradición y modernidad, ha recibido la medalla de oro en la Cata Concurso Rías Baixas Albariño. 8,20 euros.

RESTAURANTES

Cocinas a pleno ritmo

EN UN MOMENTO en que se suceden las inauguraciones de restaurantes en el área metropolitana de Barcelona, quizás es preciso dejar reposar un poco el suflé y dejar que los nuevos locales vayan asentándose y consolidando su propuesta culinaria, antes de analizarlos con lupa. El Alkimia (alkimia.cat) de Jordi Vilà y Sònia Profitós inauguró su nueva etapa a principios de verano en la Fàbrica Moritz, un tiempo suficiente para que su concepto gastronómico ya cabalgue a pleno rendimiento.

Situado en la planta noble de la fábrica, con sus altos techos decorados y donde llegó a vivir la familia propietaria, el restaurante se divide en dos partes, con la cocina abierta como eje principal. Por un lado, seis mesas que corresponden a restaurante gastronómico moderno, con dos menús degustación y la carta. Por el otro, el Alkimia Unplugged, un espacio más informal donde se pueden degustar platos del día con recetas más directas. En este espacio, el chef practica una cocina barcelonesa y catalana, basada en el producto de máxima calidad, como demuestran platos como el tartar de cigalas, gamba y pescado; los raviolis de faisán y calabaza con crema de queso y rustido; o la oveja ripollesa con setas y queso fresco.

También abrió en verano el Zinbar BCN (www.zinbar.bcn), donde el chef El Mazari Youssef, formado en los fogones de la escuela Hoffman, ofrece una cocina con marcadas raíces marroquís, dulcificadas por una influencia de la alta cocina francesa y el uso de productos de temporada. Sus platos son primero vista, después olor y, por fin, sabor, con una explosión de contrastes entre dulce y salado, amargo y picante. Algo que se refleja en platos como el fuagrás de pato *micuit* con zumo de uva, pan de especias y *gelée* de dátiles o bien el tajine de carrillera de ternera glaseada con *parmentier* de patata rate y crema de cebolla fermentada.

Y ya con algo más de recorrido, el This&That Co. L'Hospitalet de Llobregat sigue demostrando que la segunda ciudad de Catalunya tiene un gran potencial gastronómico y que las buenas ideas tienen premio: menú asequible de mediodía, un menú más elaborado por la noche y un concepto de cocina 360 grados que engloba bar de tapas, cátering, clases de cocina y asesoramiento gastronómico. Sobresalen platos del chef Pablo Carrizo, ya aclamados por la clientela, como los churros de bacalao con mahonesa de kimchi y el *bao* de rabo con salsa de puerros.

La estética del nuevo Alkimia mezcla el sabor clásico de la planta noble de la Fàbrica Moritz, con cocina abierta y decoración moderna

Robot Moulinex

Controlado con el móvil

LA COMPAÑÍA amplía su gama de robots de cocina con el nuevo i-Companion, que cuenta con las prestaciones habituales y le añade la conectividad Bluetooth Smart, que permite al usuario controlar el aparato desde su móvil. Además, la nueva *app* vinculada ofrece la *Guía paso a paso* con información sobre recetas, una función *Lista de la compra* para tener siempre a punto los ingredientes e incluso una *Tabla de conversión* para encontrar un producto similar. Además, se pueden compartir las recetas a través de las redes sociales.

La novedad de Moulinex (www.moulinex.es) incorpora cinco accesorios (cuchilla picadora, mezclador, batidor, cuchilla para amasar/triturar y cesta para cocción al vapor), así como un número infinito de programas automáticos en la *app* y 10 subprogramas accesibles sin conexión con cuatro teclas de acceso rápido. 899,99 euros.

Extractor de zumo Juissén

Prensadas, no exprimidas

MIENTRAS QUE las licuadoras convencionales cortan la fruta mediante cuchillas con un movimiento rápido giratorio que produce calor, cosa que destruye los nutrientes de los ingredientes, Juissén (www.juissen.com) propone el llamado *slow juice*. Este concepto innovador consiste en no exprimir ni triturar las frutas, verduras o cereales, sino en prensarlos mediante un sistema de rotación lenta. De esta forma, el zumo conserva un altísimo porcentaje del valor nutricional, manteniendo sus propiedades naturales y el 100% de su sabor. Funciona a una velocidad y temperatura inferiores, produciendo zumos que no se oxidan tan rápidamente y conservan sus propiedades durante más tiempo. Además, en comparación con las máquinas convencionales, Juissén puede aumentar la producción de zumo hasta en un 65%. El modelo Xevi Verdaguer cuesta 445 euros.

Las 'apps'

Un móvil vitivinícola

COMO NO PODÍA ser de otra manera, también existen aplicaciones móviles para los aficionados al vino. Esta es una selección:

➔ **Wine Pop.** Información, historia, fotografías y enlaces de las bodegas y los servicios que ofrecen.

➔ **Vivino.** Escanea cualquier etiqueta de vino y muestra comentarios, calificaciones, notas y más. El usuario puede guardar una lista con sus vinos favoritos.

➔ **Delectable.** Permite a los usuarios encontrar calificaciones de vino, comentarios y notas a partir de una fotografía de la etiqueta.

Síguenos en las redes sociales gourmetsclub @GourmetsClub

Sopar Solidari del Cava

Una cita a favor de Càritas

LA CONFRARIA DEL CAVA Sant Sadurní (confrariacava.com) ya tiene todo a punto para celebrar la quinta edición del Sopar Solidari del Cava, que tendrá lugar el próximo viernes 25 de noviembre en la sala oval del Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC), en las laderas de Montjuïc. Sumando las cuatro ediciones anteriores de esta iniciativa, la Confraria ha conseguido recaudar más de 120.000 euros a beneficio de Càritas, que será la misma entidad que recibirá el dinero que se recaude en esta ocasión. El año pasado, La Caixa dobló los beneficios conseguidos por la entidad, lo cual permitió recoger más de 42.000 euros.

Este año, el acto contará con la presencia del actor Roger Coma y la nadadora Gemma Mengual, que el pasado 8 de octubre fueron nombrados como Embajadores del Cava. El precio para asistir a este acto es de 100 euros. Los que no puedan ser presentes, también tienen la opción de ser solidarios con Càritas haciendo sus aportaciones a la fila 0.

Adrià y el Casal dels Infants

'Show' solidario en el Liceu

FERRAN ADRIÀ, embajador del Casal dels Infants del Raval, vuelve a compaginar alta gastronomía, música y humor en la cuarta edición de la *Fàbrica de menjar solidari: un dia a l'òpera*, esta vez de la mano del humorista del Tricicle Joan Gràcia, así como de chefs de la talla de Joan Roca, Carme Ruscalleda y Christian Escribà. Un acontecimiento en beneficio de la entidad que se celebrará este domingo y que acercará a todos los públicos los secretos de la gastronomía de vanguardia a través del humor y el entretenimiento.

En esta ocasión, la Fábrica se transforma en un circuito lleno de sorpresas a través del Gran Teatre del Liceu. **"Todo el mundo vivirá la emoción de ser artista por un día y descubrirá la magia del escenario y de los pasillos secretos del Liceu. Será un recorrido irrepetible por todos sus rincones",** explicó Lluís Prats, vicepresidente del Casal dels Infants. Existen cuatro tipos de entradas, que se pueden adquirir en las taquillas o bien *on line* en Letsbonus y Atrapalo.

Novedades

Libros para degustar

LA BIBLIOTECA gastrónoma continúa creciendo, con nuevos títulos interesantes:

➔ ***Guía Macarfi***
Se trata de la segunda edición de esta guía de restaurantes que tiene tanto formato en papel como a través de aplicación móvil. Incorpora una *top 10*, liderado por Disfrutar, Vía Veneto y Tickets.

➔ ***Tapas, Guía para Comerse y Beberse España***
Guía anual que reúne a diversos críticos gastronómicos del país, uno por cada comunidad autónoma, y recoge los 575 restaurantes que estos consideran imprescindibles, así como los 53 vinos y coctelerías que uno debería conocer.

➔ ***Tras las viñas***
Un libro de Josep Roca y la psicóloga Imma Puig que relata un viaje de tres años para conocer tanto los vinos como a sus productores, convirtiéndose en un homenaje a las personas que hacen del vino su filosofía de vida. Son en total 12 retratos, íntimos y exhaustivos, de algunos de los mejores bodegueros del mundo y sus bodegas.

➔ ***¿Qué vino con este pato?***
Ferran Centelles explica anécdotas personales de sus 13 años como sumiller de El Bulli, así como una explicación detallada de las teorías clásicas, así como las más actuales, sobre la ciencia del maridaje.

➔ ***Guía Melendo del Champagne***
Una completa guía sobre el champán, basada en las opiniones de un comité de expertos y sumilleres que cataron y evaluaron a ciegas más de 600 muestras, procedentes de 130 productores. Todos las referencias de la guía tienen una nota mínima de 88 puntos.

Gala Michelin

8 estrellas de Girona

EL PRÓXIMO 23 de noviembre, la *Guía Michelin España & Portugal 2017* desvelará su nueva edición, mucho más gastronómica y renovada, en el Espai Mas Marroch, de los hermanos Roca. La prestigiosa publicación traslada su gala a Girona no solo para rendir homenaje a los responsables de El Celler de Can Roca, sino también **"a Catalunya como enclave culinario de primer orden y a todos los profesionales del sector".**

En la Gala Michelin se servirá una exclusiva cena, en la que se podrán degustar platos de ocho restaurantes con estrella de Girona elaborados, en directo, por sus chefs. Serán Fina Puigdevall (Les Cols), Paco Pérez (Miramar), Albert Sastregener (Bo.Tic), Jordi Juncà (Ca l'Enric), Marc Gascons (Els Tinars), Màrius y Joan Jordà (Emporium), Pere Massana (Massana) y, por último, los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca.

Cinco Jotas

100% ibérico en 'packs'

CON LAS VISTAS puestas en la Navidad, Cinco Jotas (www.cincojotas.com) propone diversos regalos para los amantes del jamón de bellota 100% ibérico. Por ejemplo, un *pack* presentado en forma de maletín alforja beis de producción artesanal, para llevar en la bicicleta, con un jamón Cinco Jotas, un jamonero, dos cuchillos, un guante de malla profesional y las exclusivas pinzas de la marca (precio a consultar).

Otras opciones son el *pack* Cinco Jotas Cortado a Mano, un jamón Cinco Jotas entero, recién cortado y presentado en un singular y práctico estuche, que contiene 26 sobres de 80 gramos (605 euros); la Cinco Jotas Box, una caja de escritorio con jamón de bellota, presa ibérica y lomo ibérico (125 euros); o Los 4 ases de Cinco Jotas, un surtido completo de diferentes productos delicatessen de la marca (67 euros).

Gourmets EDITA: El Periódico de Catalunya SL. Grupo Zeta. PUBLICIDAD: Zeta Gestión de Medios. Consell de Cent, 425-427, 6ª planta (08009) Barcelona. Tel. 93.265.53.53. Fax: 93.246.92.49. www.zetagestion.com REDACCIÓN: Alberto Larriba, Alberto González, Eduard Palomares y Pilar Enériz. MAQUETACIÓN: Adolfo Alonso, Estela Piñeiro y Nuria Martín. IMPRESIÓN: Gráficas de Prensa Diaria. Parets del Vallès. COORDINACIÓN: Anna Riera. FOTO DE PORTADA: Marta Jordi. Realizada en el Celler de Gelida (Vallespir, 65, Barcelona).

Cuidamos el producto

La solución para las cocinas más exigentes

Fresco

Frutas y verduras, germinados, miniverduras, flores comestibles, hierbas aromáticas, setas de temporada y productos exóticos.

IV Gama

Frutas y hortalizas lavadas, troceadas, envasadas y listas para ser cocinadas o consumidas en fresco.

Marcas propias

Texturas Albert & Ferran Adrià, Mugaritz Experiences, salsas Albert Adrià, junto a otras marcas destacadas.

Refrigerados

Lácteos y pastas finas, derivados, huevos, caviar y perlas de cóctel.

Conserva

Aceites y vinagres, caldos y purés, arroces, pastas y legumbres, salsas y condimentos, especias, entre otros muchos artículos.

Congelados

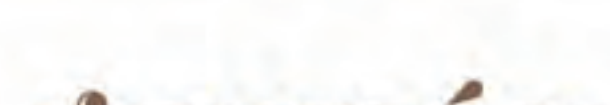
Pan de cristal artesanal Guzmán, pastas finas, purés de frutas, helados, frutas, verduras y setas de la mayor calidad.

Catering, maquinaria y utillaje

Artículos de menaje de un solo uso, utillaje y maquinaria del sector de la gastronomía y la hostelería.

Logística

Servicio diario en las mejores cocinas.



Barcelona • Madrid • Alicante • Bilbao • Ibiza • Logroño • Sevilla www.guzmangastronomia.com • info@guzmangastronomia.com • www.cuttings.es