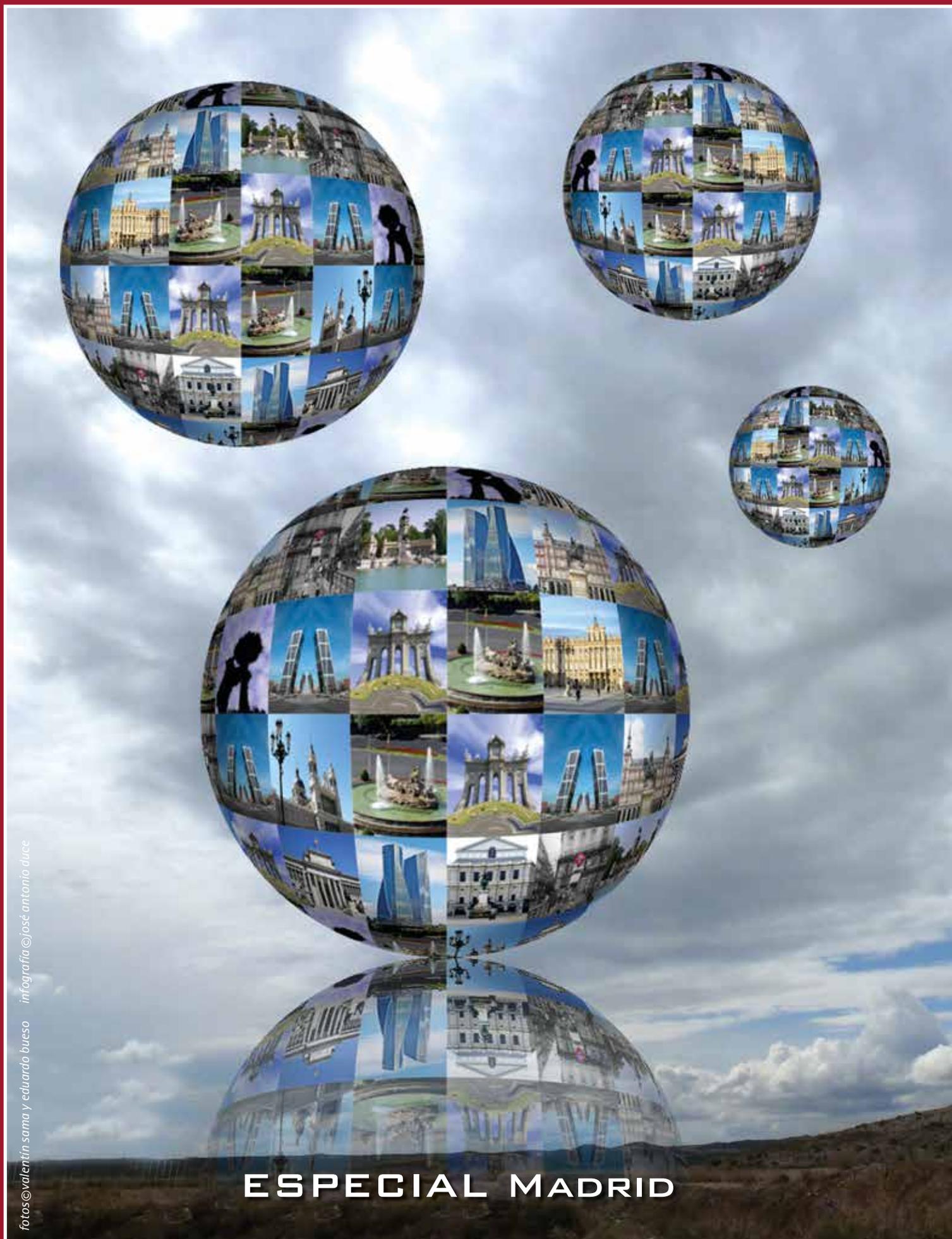


# BUENA MESA

N.º 33



fotos@valentin sama y eduardo bueso infografía@josé antonio duce

ESPECIAL MADRID

## UNA FAMILIA CON RAÍCES.

LA FAMILIA JUVÉ Y CAMPS AHONDA SUS CEN-  
TENARIAS RAÍCES EN EL CORAZÓN DE LOS  
VIÑEDOS DEL PENEDÉS. GENERACIÓN  
TRAS GENERACIÓN HA SABIDO EXTRAER  
DE LA TIERRA JOYAS EN BRUTO PARA  
TRANSFORMARLAS EN EXTRAORDI-  
NARIOS CAVAS, UN TESORO QUE  
HA CULTIVADO CON ESMERO  
HASTA LLEGAR A LA  
EXCELENCIA CON SU  
RESERVA DE LA  
FAMILIA

WINE MODERATION.es | El Cava se disfruta con moderación

Art. de venta



BRUT NATURE  
GRAN RESERVA

Juvé y Camps  
RESERVA DE LA FAMILIA

BRUT NATURE  
GRAN RESERVA

Juvé y Camps  
RESERVA DE LA FAMILIA

Juvé y Camps

UNA FAMILIA CON RAÍCES.

[WWW.JUVEYCAMPES.COM](http://WWW.JUVEYCAMPES.COM)

MAGAZINE GASTRONÓMICO  
Y DE VIAJES

ENERO 2016

N.º 1



lugares  
con estrella

CONSÍGALO  
EN ENERO 2016

EN LOS GRANDES RESTAURANTES  
Y HOTELES DE ESPAÑA

  
A PARTIR DE JULIO 2015

TAMBIÉN EN EDICIÓN DIGITAL

[www.lugaresconestrella.com](http://www.lugaresconestrella.com)





# PIRINEOS SUR

XXIV Festival Internacional de las culturas  
17 de julio al 2 de agosto de

2015

Lanuza / Sallent de Gállego

HUESCA



UN PROYECTO DE LA DIPUTACIÓN DE HUESCA  
COORGANIZADO POR



AYUNTAMIENTO  
DE SALLENT

FRONTERAS, ¿MEZCLA O BARRERA?

[www.pirineos-sur.es](http://www.pirineos-sur.es)

FESTIVAL MIEMBRO DE

PATROCINADOR OFICIAL

PATROCINAN

EUROPEAN  
FORUM of  
WORLDWIDE MUSIC  
FESTIVALS

AMBAR

inaem



AFRICA  
VIVE

VALLE DE YENA

ENATE



RON  
BARCELÓ  
FIVE AGRAS



movistar

Zaragoza



Cultura Argentina



Una publicación de CALIDAD GRÁFICA, S.L., para la Asociación Española de Restaurantes de Buena Mesa. Sede Social: Viñedos El Cigarral Santa María - Cerro del Emperador, s/n - 45002 - TOLEDO. Tel./fax: 91 463 47 96 · 637 04 35 55. E-Mail: administracion@asocbuenamesa.es Edición, Redacción y Publicidad. Tel.: 649 45 63 78. E-Mail: info@restaurantesdebuenamesa.com. Web: www.restaurantesdebuenamesa.com. Redactores y colaboradores: Pamela Anzano, Anil Arjandas, Teresa Arroyo, Fernando Barrio, Eduardo Bueso, J. Cilveti, Mariola Clavero, Federico Corcuera, Mikel Corcuera, Ana Coscujuela, Juan Antonio Díaz, José Antonio Duce, Sofie Flensburg, Núria Gené, Lázaro Jiménez, Fernando Latorre, Cristina Marín, Cayetana Soriano. Director de arte y diseño: Antonio Bretón. Impresión: Calidad Gráfica S.L. D.L.: Z-1249-2003. © CALIDAD GRÁFICA, S.L. 2015

06  
Editorial

22  
Noticias de Buena Mesa

27  
Desde el Somontano:  
*Andorra. Vinos de altura*  
POR PAMELA ANZANO

30  
From New Zealand:  
*Un viaje de ensueño*  
POR ANA COSCUJUELA

32  
Arte y gastronomía:  
*La gastronomía tras  
el descubrimiento de América*  
POR CRISTINA MARÍN

34  
Huesca:  
*La magia de la gastronomía*

33  
Cine y gastronomía:  
*La "comidicidad"*  
POR FEDERICO CORCUERA

40  
Burbuja de champagne:  
*El champagne en España y  
Les Ambassadeurs*  
POR NURIA GENÉ

56  
Noticias de Buena Mesa última hora

09  
Capítulo 2015 Buena Mesa: Madrid

26  
Joyas, Relojes, Relojes-Joyas:  
*Nueva colección BEADS*  
POR ANIL JUAN ARJANDAS

28  
From Suecia:  
*Goteburgo. Nueva capital culinaria*  
POR SOFIE FLENSBURG

31  
Salud y gastronomía:  
*Agua mineral "Gotas de vida"*  
POR EL DR. LÁZARO JIMÉNEZ CLEMENTE

33  
Sopa de letras:  
*Animales que guisan*  
POR JUAN ANTONIO DÍAZ

36  
Desde La Concha:  
*Mejor que las angulas*  
POR MIKEL CORCUERA

38  
Motor:  
*Honda Gold Wing 1978*  
POR J. CILVETTI

44  
Sueños cinco estrellas:  
*Bretaña. La hechicera del viajero*

57  
Somos nosotros:  
*Lista de miembros*

09



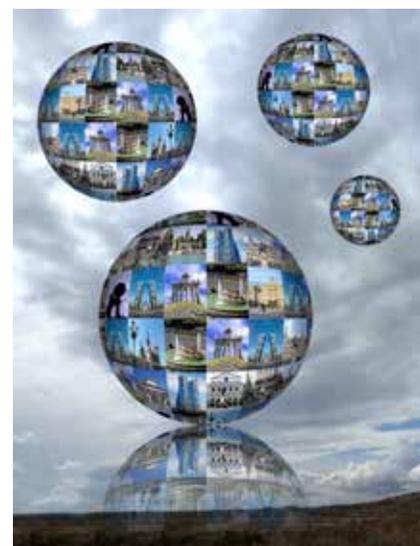
38



40



44



## FOTO DE PORTADA



FOTO DE PORTADA: Para este número especial dedicado a Madrid, un espectacular collage fotográfico de varias portadas de números anteriores ha sido elegida para ser ubicada en la primera página de Buena Mesa. Como en anteriores portadas, gran mérito de la misma hay que atribuirlo al minucioso, imaginativo y profesional trabajo de infografía realizado por uno de los mejores fotógrafos españoles, José Antonio Duce.

JOSÉ ANTONIO DUCE



## *Abróchense los cinturones. Despegamos*

Nos vamos de viaje. Un largo viaje. No sólo en el espacio, sino también en el tiempo. Vamos a hacer todo lo necesario, para que la travesía sea placentera. Y fructífera. Que todos vayamos etapa a etapa aprendiendo algo nuevo, que nos haga mejorar a nivel personal y profesional. Que tengamos los expedicionarios la oportunidad de conocernos mutuamente, de entablar nuevas amistades. De compartir aficiones y opiniones. De unirnos como en un matrimonio, para lo bueno y para lo malo. Para defendernos unos a otros como si fuésemos, que lo somos, hermanos. Que no nos quedemos en el mero intercambio de tarjetas de visita y los respectivos números de teléfono. Porque vamos a seguir juntos muchos años. Viajando juntos. Viviendo juntos.

Estamos en la cabecera de pista. La visibilidad es perfecta. El viento en calma. La torre de control ya nos ha dado su visto bueno para despegar. Los motores a máxima potencia, parece que se hayan colado en nuestras cabezas, y de un momento a otro vayan a estallar en mil pedazos, allí adentro, en nuestros tímpanos. El suelo del avión, donde se apoyan nuestros pies en este momento, vibra con intensidad. Todavía esta gran aeronave ni siquiera ha comenzado a rodar, pero trepida, cruje, palpita con impaciencia. Parece estar amarrada como un caballo de carreras, como un pura sangre, en los cajones metálicos de línea de salida de un Grand National. Un montón de decibelios nos entran por los oídos. Nuestros corazones laten con fuerza, tanta, que a pesar del estruendo, los oímos e incluso los sentimos “tropezar” rítmicamente en nuestras sienas. Hematíes, leucocitos y demás “colegas”, parecen querer llegar los primeros en una carrera sin principio ni fin.

Ustedes, los miembros de Buena Mesa y los lectores, amantes de la buena vida, de esa ciencia del buen comer, expertos en ese aparentemente fácil, pero, sin embargo, complejo arte del disfrute, de esa cultura de las tradiciones, de ese cariño por las cosas bien hechas, por la perfección, están preparados para el despegue. La puesta en marcha de esta revista, que les llevará, hasta donde nuestras ilusiones queramos que llegue, no puede ya detenerse. No hay posibilidad de retorno. Las coordenadas del vuelo, están marcadas, pero al ser tan largo, (ya lo avisé), podremos cambiar de rumbo cuantas veces consideremos oportunas.

Subiremos y bajaremos en altitud. Perforaremos las nubes, como una aguja la seda, hasta llegar cerca de la estratosfera, allí donde todo se ve con más claridad, pero también bajaremos en suave descenso (hay que procurar no marearse), hasta llegar muy cerquita de la tierra, para observar con nitidez y serenidad, qué es lo que se cuece sobre este precioso, querido y complicado mundo. Para darnos cuenta de quiénes somos, de dónde venimos, dónde estamos (muy importante) y a dónde queremos llegar (todavía más importante).

El que esto escribe, tan sólo porta como bagaje, su experiencia en el periodismo gastronómico, una “licencia para volar” y muchas ilusiones en realizar todo lo que esté en mis manos y en mi cerebro para que no ocurra ningún contratiempo. Para ello, me he preocupado de estar rodeado de una buena tripulación, de buenos profesionales, para que nada quede al azar. Estoy aquí, en la cabina, sujetando con firmeza los mandos, para seguir sus instrucciones. Para llegar muy lejos. Tan lejos como podamos.

Lo dicho. Abróchense los cinturones. Este avión, bautizado con el nombre de “BUENA MESA”, va a despegar.

Les deseo un feliz viaje.

Eduardo Bueso



## A TERRIZAMOS... Y VOLVEMOS A DESPEGAR

El viaje que comenzamos hace más de una docena de años, concluye con este número "33". En la página contigua hemos situado el primer editorial, fechado en mayo de 2003. En este verano que acaba de comenzar, tomamos tierra. El avión lleva muchas, muchísimas horas de vuelo. Nos ha dado numerosas satisfacciones, nos ha transportado a lo largo de España a casi todos los restaurantes de la Asociación. Poco ha faltado para cumplir los objetivos de visitar la totalidad de establecimientos... pero el tiempo no ha dado para más.

Como quisiera que la despedida fuese breve, sólo me resta agradecer a todos los miembros de Buena Mesa habernos tratado como si fuésemos de su familia. En el más amplio sentido de la palabra. Allá donde hemos acudido nos hemos sentido como en casa. Es lo mejor que nos llevamos de esta aventura: el haber compartido mesa, mantel y conversaciones como sólo en familia se puede realizar.

Pero la vida sigue. Buena Mesa continúa la suya ofreciendo lo que mejor saben hacer: su inmejorable nivel gastronómico. No hace falta desearles suerte, porque los grandes profesionales no la necesitan para llegar al éxito, lo tienen garantizado con su profesionalidad, su trabajo y su currículum. ¡Larga vida para Buena Mesa!

Nosotros, por nuestra parte, cambiamos de avión... una nueva nave, a estrenar, con la que queremos emprender una nueva etapa. Compaginaremos la edición en papel junto a las nuevas tecnologías para crear "Lugares con estrella" ([www.lugaresconestrella.com](http://www.lugaresconestrella.com)). Otro gran sueño. A través de sus páginas visitaremos los más prestigiosos hoteles y restaurantes de España y del mundo. Hoteles con muchas estrellas y restaurantes con *soles* (Repsol) y *estrellas* (Michelin).

Al igual que los hijos cuando se independizan, estamos seguros de que echaremos en falta ese hogar que ha supuesto Buena Mesa para nosotros, pero también tenemos la certeza de que gracias a esa independencia seremos más fuertes, más felices y, sobre todo, lo que es mejor, seguiremos compartiendo con ustedes, si así lo desean, el gusto por la buena mesa y la buena vida.

¡Despegamos!

Eduardo Bueso

# FESTIVAL VINO SOMONTANO 2015

## UNA BODA FELIZ

30 DE JULIO (23 H)

## BVOCAL EN CONCIERTO "BOCA A BOCA"

31 DE JULIO (23 H)

## MILLÁN SALCEDO

1 DE AGOSTO (23 H)

## LA MAGIA DE JORGE BLASS

2 DE AGOSTO (23 H)

## MUESTRA DEL VINO DEL SOMONTANO

DEL 30 DE JULIO AL 2 DE AGOSTO A PARTIR DE LAS 21 H

## BARBASTRO (HUESCA)

VENTA ANTICIPADA EN EL C.R.D.O. SOMONTANO,  
EN EL 974 31 30 31 Y EL MISMO DÍA EN TAQUILLAS.

INFORMACIÓN DEL FESTIVAL:

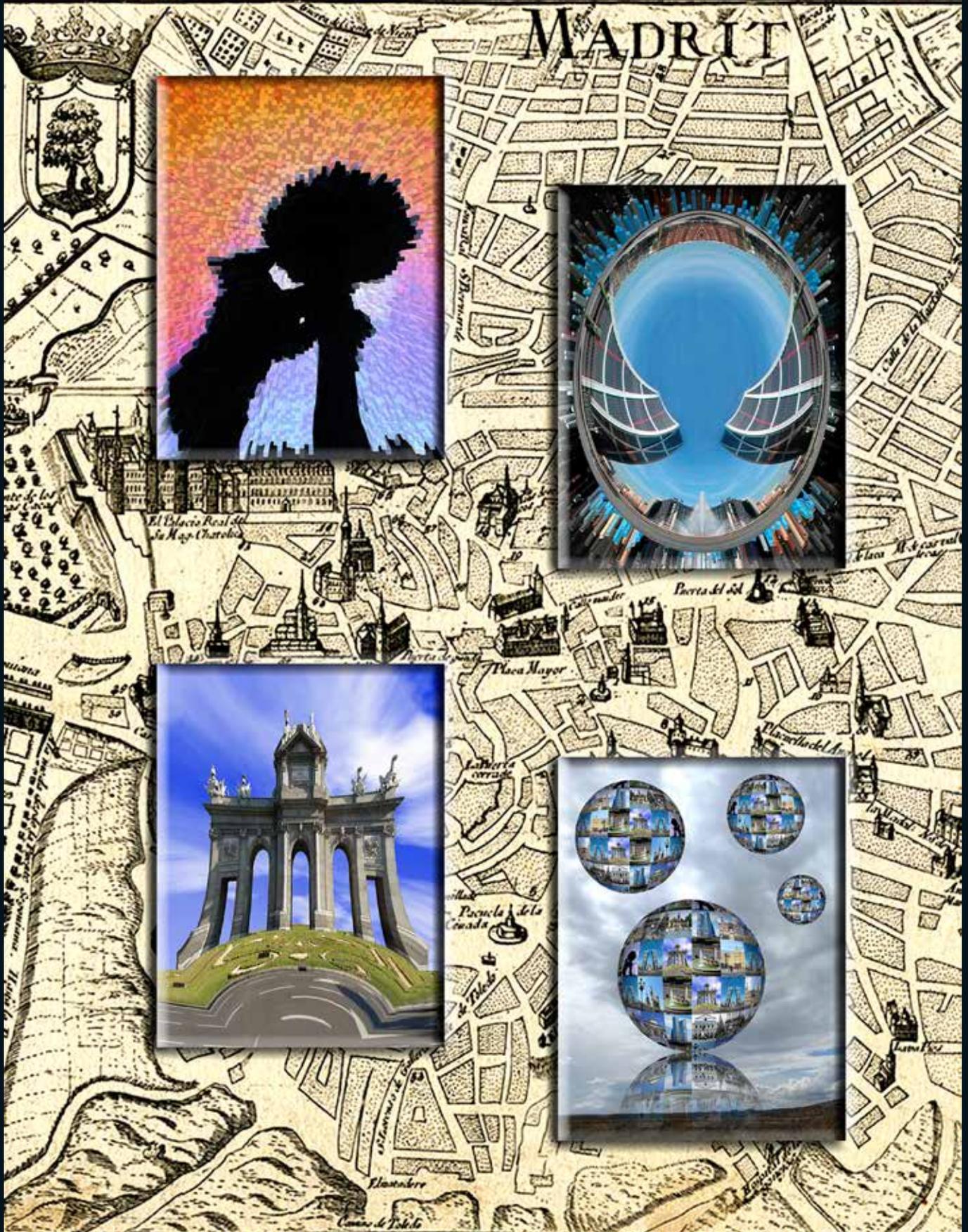
974 31 30 31

[WWW.DOSOMONTANO.COM](http://WWW.DOSOMONTANO.COM)

[WWW.RUTADELVINOSOMONTANO.COM](http://WWW.RUTADELVINOSOMONTANO.COM)



# Capítulo 2015 Buena Mesa Madrid





## XLII Capítulo Buena Mesa en Madrid

La Asociación de Restaurantes de Buena Mesa celebró el pasado mes de marzo su XLII Capítulo Familiar. En esta ocasión, fue Madrid la encargada de acoger a los miembros de Buena Mesa a través de sus representantes en la capital de España. La familia Muñoz – García (Grupo Adolfo), Lucio, Carmen y familia (Casa Lucio y El Viejo Madrid), Pepe y sus hijos María Jesús y José Luis (restaurante Portonovo) y Miguel García (restaurante Los Remos), fueron los anfitriones de lujo en este acontecimiento.

A lo largo del domingo 15 de marzo fueron llegando los asistentes al Hotel Ritz, lugar en el que Adolfo Muñoz, presidente de la Asociación, dio la bienvenida a todos, para acto seguido desplazarse al cercano Palacio de Cibeles, donde la familia Muñoz – García ofreció un cóctel – cena en sus salones y terraza.





## MENÚ PALACIO DE CIBELES

- Cecina de ciervo
  - Cornete de queso con gota de moscatel
  - Brocheta de cordero adobado
  - Muslitos de codorniz y salsa de arándanos
  - Tartar de presa ibérica con sopita de cacahuete
  - Gazpacho
  - Croquetas de verdura y remolacha
  - Croquetas de caza
  - Corte de ternera de León
  - Brochetas de cerdo ibérico
  - Shitake en tempura
  - Espárragos en tempura
  - Judiones con perdiz
  - Arroz, infusión de azafrán y verduras
  - Caviar de oricio sobre hojaldre
  - Arenque en tosta con guacamole
  - Hamburguesitas de cebón, wagyu, angus con hojas de remolacha y queso
  - Hamburguesas bocatino, mahonesa de tinta y anís.
  - Mazapanes de Toledo
  - Bombones
  - Torrija de helado de azafrán
- VINOS
- Pago del Ama Syrah 2011
  - Vallegarcía Viognier



# Pescaderías

Casa fundada en 1911



# Coruñesas

“El mejor puerto de mar en la capital de España”



**ENVIOS A PROVINCIAS, BALEARES, CANARIAS Y EXTRANJERO**

**SERVICIO URGENTE**







El lunes 16, tras desayunar en el Hotel Ritz, los asociados se dirigieron en un placentero paseo hasta la Casa de Vacas, sita en el Parque del Retiro, donde se realizó la tradicional foto de familia. Tras la celebración de la Junta General Ordinaria se caminó por dicho Parque, lugar donde se disfrutó de la escultura de Mingote.

A continuación se acudió al restaurante El Viejo Madrid, donde Lucio, Carmen y familia ofrecieron a los asistentes el típico cocido madrileño, culminado con un soufflé con helado.







El día finalizó con una magnífica cena en el Restaurante Portonovo. Durante la misma, el humorista Leo Harlem amenizó con su actuación a los asistentes.



## MENÚ RESTAURANTE PORTONOVO

### COCTEL

Zamburiñas a la plancha  
 Pulpo a "feira"  
 Empanada de bonito  
 Jamón ibérico  
 Ostras gallegas  
 Croquetas de cocido

### PLATOS PRINCIPALES

Camarones  
 Salpicón de marisco  
 Lubina al horno

### POSTRE

Torrija de Queimada con mandarina

### VINOS

La Val Albariño (D.O. Rías Baixas)  
 Viña Escarlata 2008 (D.O. Penedés)  
 Juvé & Camps Milsimé Reserva 2011 (D.O. Cava)

Y llegó el día de la clausura en el que se hizo un recorrido por el Madrid de las Letras, el Madrid de los Austrias y el Madrid de los Borbones, siempre acompañados por guías especializados, hasta llegar a la Catedral de La Almudena donde se celebró la Santa Misa, no sin antes tomar un café en el famoso Café de Oriente del cura Luis Lezama.

Por la tarde disfrutaron en el teatro Gran Vía de una divertida comedia contemporánea, con el título de "Con ganas de reír", interpretada por Máximo Valverde y Eva Santamaría.

ALHAMBRA RESERVA 1925  
IMPOSIBLE DE ETIQUETAR



Muchas palabras acudirán a tu mente cuando veas una botella de cerveza ALHAMBRA RESERVA 1925.

Pero, una vez experimentes su incomparable sabor, sentirás que realmente es algo que no se puede expresar con palabras y, mucho menos, en una etiqueta.

 síguenos en facebook

[www.alhambrareserva1925.com](http://www.alhambrareserva1925.com)

  
**Alhambra**  
CERVEZAS

EL RESPETO POR LA CERVEZA

  
milenio  
reino  
de granada  
2013-1013

Cervezas Alhambra recomiendan el consumo responsable.



De allí, la comitiva se trasladó al Restaurante Los Remos. Previo a la cena se desarrolló el acto de presentación de las nuevas incorporaciones y se entregó el premio a la Guía Repsol por su extraordinaria labor en pro de la gastronomía española.

La cena ofrecida por Miguel García finalizó con un animado baile que puso el broche de oro a este Capítulo madrileño.

En 2016, La Rioja será la sede del Capítulo anual y Lorenzo Cañas el anfitrión de lujo. ■



## MENÚ RESTAURANTE LOS REMOS

### COCTEL

- Jamón ibérico de bellota
- Aceitunas embuchadas
- Milhojas de Parmesano
- Canelón de aguacate con bonito del norte
- Canapé de atún de almadraba
- Tacos de salmón marinado con salsa de eneldo
- Remos de langostinos
- Tempura de rabas
- Mini hamburguesas
- Croquetas de jamón de bellota
- Buñuelos de queso Idiazábal

### PLATOS PRINCIPALES

- Ensalada templada de bogavante con vinagreta de lima y miel
- Solomillo de cebón al foie-gras con patatas "puente nuevo"

### POSTRE

- Milhojas de hojaldre de chocolate con frambuesa

### VINOS

- Cava "Gran Juvé & Camps"
- Cava rosado "Juvé & Camps Rosé Aurora"
- Bouza Do Rei (D.O. Albariño)
- Tinto Rioja Muga







## BACCHUS DE ORO PARA PIRINEOS TINTO

Pirineos Tinto Roble 2013, de Bodega Pirineos (Grupo Barbadillo) ha conseguido un Bacchus de Oro 2015 en la XIII edición del prestigioso Concurso Internacional de Vinos Bacchus celebrado en Madrid. Con este nuevo galardón ya son dos las medallas de oro que consigue este vino de la DO Somontano en tan solo tres semanas; recordamos su éxito en la última celebración del Concurso Internacional Mundus Vini 2015 celebrado en Alemania, donde se llevó la máxima recompensa.

Este nuevo concepto de vino elaborado por el enólogo Jesús Astrain, con una Merlot única, ya se ha situado entre los 100 mejores vinos españoles de este año 2015. Un vino que reúne lo mejor de la naturaleza del Somontano con una interpretación y matices inéditos en el mundo del vino.

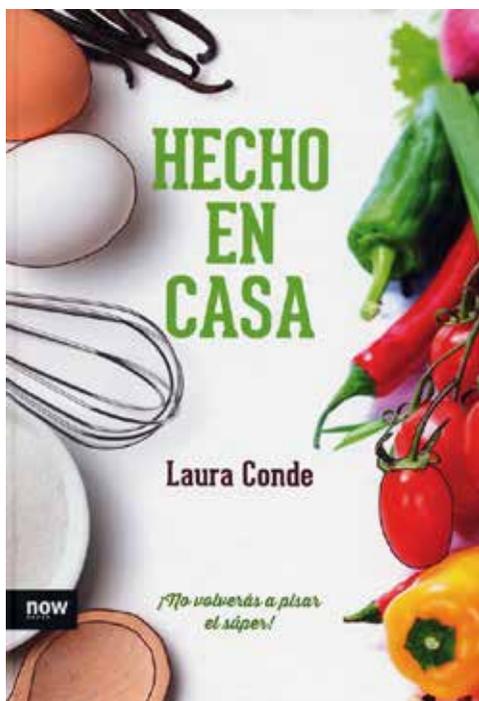
## MOM: THE QUEEN OF THE GINS

La familia de González Byass da la bienvenida a un nuevo miembro: MOM, la ginebra más joven de la casa. La recién llegada, elaborada en Gran Bretaña, reinterpreta los símbolos de la tradición británica con un toque de modernidad. Su nombre, MOM, es un juego transgresor de palabras y un guiño al humor británico y la devoción que su Casa Real tiene a este destilado.

MOM, "La Reina de las Ginebras", nace con el objetivo de romper estereotipos. Suave pero con carácter, aristocrática pero plebeya, elegante y rebelde. Su diseño, negro y magenta, revela la misma dualidad que el carácter británico: tradición y vanguardia.

El resultado, una ginebra Premium elaborada con frutos rojos y exóticos ingredientes botánicos que se materializan en un carácter extremadamente suave. Su excitante personalidad es el resultado de infusionarla con frutos rojos tras cuatro destilaciones en alambiques de cobre. El gin tonic, aromático y frutal.

Mom está a la venta en El Corte Inglés y en la Tienda Online de González Byass



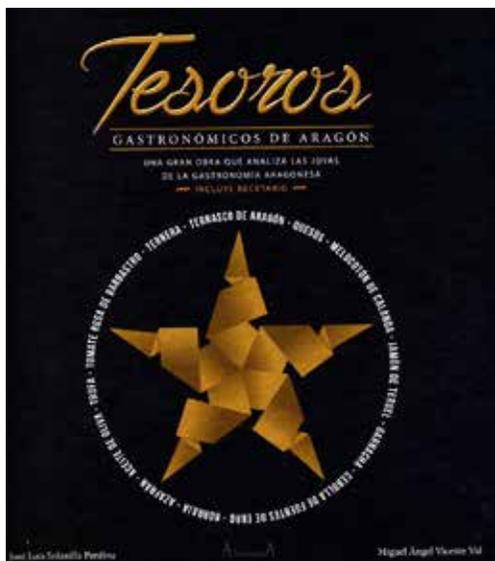
## "HECHO EN CASA"

Después del éxito de su anterior obra "La felicidad en una croqueta", ahora Laura Conde se adentra en el mundo del llamado "homemade" para crear un libro, editado por Now Books, que es una actitud pero también una respuesta, porque queremos saber qué comemos y ya no nos fiamos de las etiquetas. "Hecho en casa" es el libro que tiene las recetas de todo lo que comprabas fuera y a partir de ahora harás en casa: yogur, pan, cerveza, pasta, requesón, mantequilla, foie-gras mi-cuit, sushi, aceite de trufa, cruasanes, bocabits, limoncello, cupcakes de café... Porque es muy fácil, porque está más bueno, porque es más sano, porque es más barato y porque puede ser muy muy divertido.

¿Por qué en el momento de máximo auge del capitalismo y la industrialización creemos necesario volver a cocinar como nuestras abuelas? ¿Por qué ahora que incluso existen impresoras en 3D que nos imprimen comida hay una necesidad latente de pasar media

hora agitando un litro de leche en la cocina de casa para elaborar nuestra propia mantequilla? Después de hablar con muchos consumidores responsables de variadas edades y estatus socioeconómicos, Laura Conde ha llegado a la conclusión de que el motivo fundamental es que ya no nos fiamos de los productos que nos venden. No creemos en la industria porque ha abusado de nuestra ignorancia.

Llegas al súper y encuentras cosas como pimientos del piquillo, una variedad producida exclusivamente en Tolosa, procedentes de Perú; un jamón york con 55% de jamón; flanes de huevo que solo llevan un pequeño porcentaje de huevo (¡y sin yema!); zumos de fruta con una ínfima cantidad de fruta y más azúcar que un donut. ¡Ya está bien! Progresar es producir de la manera más respetuosa posible con el medio ambiente y los consumidores, progresar es consumir productos de proximidad que no necesiten conservantes ni aditivos, progresar es que el pan que compramos no conste de dos líneas de ingredientes.



## “TESOROS GASTRONÓMICOS DE ARAGÓN”

La despensa aragonesa está llena de excelentes productos, considerados en muchos casos auténticos tesoros culinarios, como la trufa negra o el tomate rosa de Barbastro, conocidos y utilizados por importantes cocineros de todo el mundo y por miles de consumidores amantes de la mejor gastronomía.

Partiendo de esa realidad se articula el libro “Tesoros gastronómicos de Aragón”, una gran obra que analiza las doce joyas más importantes del baúl alimentario de la Comunidad Autónoma Aragonesa. Otros productos incluidos en la publicación son el aceite de oliva, el azafrán del Jiloca, el jamón de Teruel, la cebolla de Fuentes de Ebro, el melocotón de Calanda, el Ternasco de Aragón y otros corderos, la ternera, los quesos, la borraja, y la uva y vinos de garnacha.

El periodista especializado en gastronomía José Luis Solanilla es el autor de los textos de esta obra, con fotografías de Miguel Ángel Vicente, experto en fotografía gastronómica y director de Almozara, empresa que edita el libro.

El libro se puede adquirir en El Corte Inglés, Amazon.com y en librerías especializadas.

## DOS VINOS DE BODEGAS ENATE ENTRE LOS PREFERIDOS DE LAS JAPONESAS

Doble Medalla de Oro para el Enate Crianza 2009 y Medalla de Oro para Enate Chardonnay fermentado en barrica 2013, son los galardones conseguidos por las bodegas Enate, en el II Certamen Internacional Sakura Japan Women’s Wine Awards, celebrado en Japón en el The Agnes Hotel de Tokio.

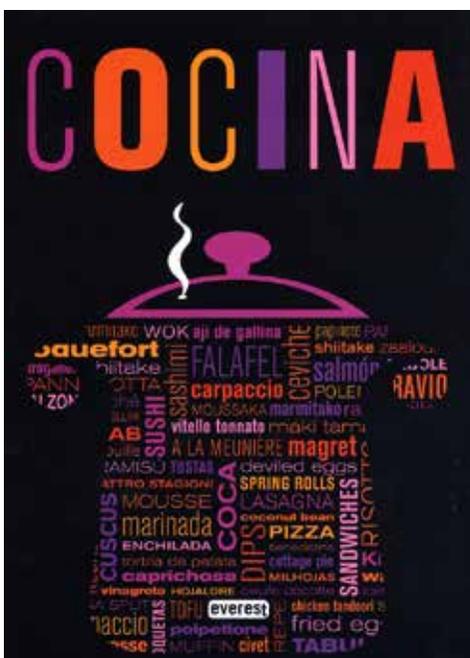
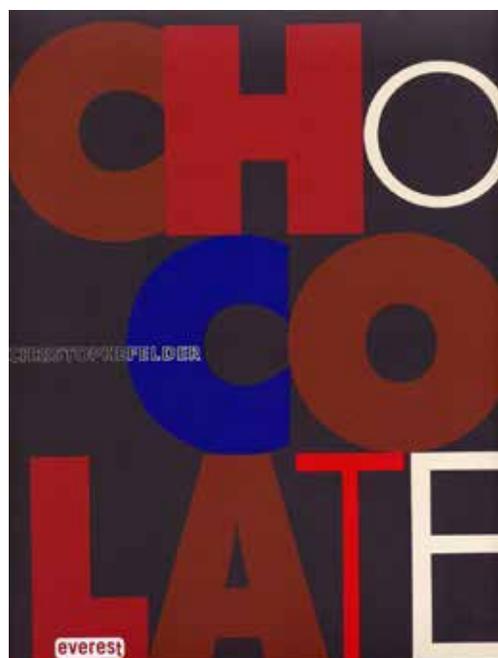
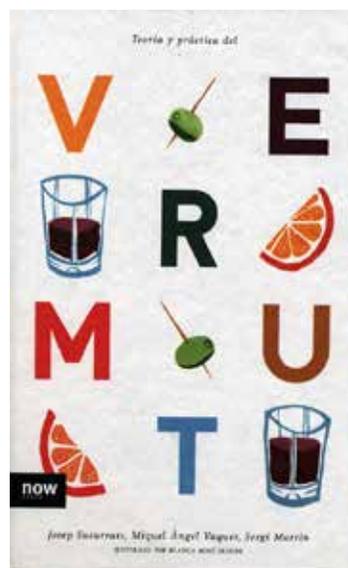
La característica más importante de este concurso, organizado por The Institute of Wine&Spirits Cultural Association (Asociación Cultural del Instituto de Vinos y Licores), es que cuenta con un jurado compuesto exclusivamente por mujeres, todas ellas expertas profesionales relacionadas con el mundo del vino: 280 mujeres entre sumilleres, enólogas, productoras, importadoras y periodistas especializadas, que cataron 2.793 vinos procedentes de 29 países diferentes.



## VERMUT

Editado por Now Books, con ilustraciones de Blanca Miró Skoudy, ha sido publicado un muy agradable de leer libro escrito por Josep Sucarrats, Miquel Àngel Vaquer y Sergi Martín.

En “Vermut”, nos hablan de la teoría y la práctica de este delicioso elixir. Se trata de una obra llena de humor, repleta de consejos ingeniosos y propuestas inéditas, recetas sorprendentes, anécdotas curiosas y las mejores vermuterías para degustar la bebida de moda. Como dice en su contraportada: ¡Un libro que lo leeréis trago a trago!



## “COCINA” Y “CHOCOLATE”

Dos libros muy interesantes desde el punto de vista gastronómico editados por Everest.

El primero de ellos, bajo el título de “COCINA”, nos presenta una selección de más de 500 recetas de cocina internacional. Desde entrantes que dan paso a primeros platos con pasta, verduras o ensaladas, pasando por una selección de recetas de carne, pescado o marisco para terminar con deliciosos postres.

“En “CHOCOLATE”, Christophe Felder aporta en otro volumen de cuidadosísima edición 200 recetas. Caliente, frío, untuosos, crujiente, negro, blanco, liso, frío, azucarado... tartas, cremas, mousses, fondants, pasteles, creaciones, pastelitos, bebidas, tartas, confitería, helados, adornos. El chocolate, una caricia para los ojos, un placer en la boca, una emoción para todos los sentidos.



# TRASACAR

LA CALIDAD ES NUESTRA RAZÓN DE SER

Somos una compañía asturiana creada hace 26 años, afincada cerca de Oviedo y dedicada a la distribución de productos de alimentación que demandan todos aquellos establecimientos que trabajan una materia prima diferencial.

El servicio es un aspecto clave en nuestra actividad. Por eso realizamos el máximo esfuerzo para confeccionar la presentación de gran variedad de cortes que se prestan al mayor aprovechamiento para atender las necesidades de la alta hostelería, carnicerías y particulares.



## CARNES ROJAS DE VACUNO MAYOR

Nuestras reses han llevado una vida de bienestar animal garantizando su estado de salud física y mental en armonía con el medio rural, alimentándolas adecuadamente en función de la etapa de producción y administrándoles la farmacología requerida en cada momento para garantizar la seguridad alimentaria en todo su proceso.

Realizamos una exhaustiva selección en ganaderías de toda Europa ya que únicamente adquirimos reses que contengan carnes con buena grasa infiltrada para garantizar la ternura, la jugosidad y el sabor.





## BACALAO

Siendo fieles a nuestra premisa de calidad hemos conseguido comercializar la variedad Gadus Morhua, la cual presenta el gusto y la textura laminar propias del auténtico bacalao de los mares del Norte.

Para desalar nuestro bacalao disponemos de instalaciones con la más alta tecnología que nos permiten mediante un sistema automático e informatizado regular los cambios de agua a una temperatura de 4° C con la finalidad de mantener siempre una regularidad en el punto justo de sal y así poder degustar un sabroso manjar.

## JAMÓN DE BUEY

La salazón es uno de los métodos más antiguos para conservar alimentos y siempre tuvo como objeto poder almacenarlos y mantenerlos comestibles durante mucho tiempo. Nosotros hemos querido elaborar un embutido partiendo de los cuartos traseros de vacuno de la mejor calidad posible para asegurar al final del ciclo un gran producto.

El método de curación es puramente artesanal ya que se realiza con el máximo cuidado a la hora de salar y secar las piezas en bodega por un período de 16-18 meses en unas condiciones controladas de baja temperatura y poca humedad.



### Nuestras Carnes



### Nuestro Bacalao



### Nuestro Jamón de Buey



Ahora podrás comprar en nuestra "tienda on line" con toda confianza, las mejores y más exquisitas **carnes** del mundo, el **bacalao** más selecto y el excelente **jamón de buey** que **Trasacar** trae a tu mesa.

Tlf. 985 985 244

[www.trasacar.es](http://www.trasacar.es)

[www.carnedebuey.es](http://www.carnedebuey.es)



FAX: 985 794 606 | E-MAIL: [TRABADINA@TRASACAR.ES](mailto:TRABADINA@TRASACAR.ES)  
 POLÍGONO ESPÍRITU SANTO | PARCELA 31 | C/ IRLANDA  
 33010 | OVIEDO | PRINCIPADO DE ASTURIAS



# Anil Arjandas presenta su nueva colección **BEADS**



Anil Arjandas diseñó su primera pieza en 1999 y solo un año después presentó su primera colección completa. Desde entonces sigue fiel a su idea original: reinterpretar el mundo de la alta joyería.

La mezcla de diversos materiales y la introducción de otros misteriosos e inéditos como el oro negro, la plata oxidada o los diamantes negros siguen presentes año tras año en todas sus propuestas.

Todo este universo que ha creado Anil Arjandas ha revolucionado el mundo de la joyería de lujo creando un tipo de joyas que no existía hasta entonces.

Desde 1999 hemos visto un sinfín de colecciones y casi todas se han convertido en clásicos de la firma. Cabe destacar por ejemplo, su sortija de cuero, que es una de sus joyas de mayor éxito.

El pasado año nos presentó sus nuevas piezas de la colección WRISTGAME en oro rosa con diamantes negros, una serie de pulseras unisex con formas clásicas que combinan a la perfección entre ellas y que pueden servir de compañía a nuestro reloj.



La colección WRISTGAME se ha convertido en una de las piezas de joyería más icónicas y deseadas.

La colección "BEADS" que en este número nos presenta, está basada en la mezcla de bolas de oro rosa o plata negra con bolas cuajadas de diamantes negros, marrones o blancos.

Destaca también su ojo abombado que asimismo va acompañado de bolas de oro rosa. ■

POR PAMELA ANZANO VALERO  
PERIODISTA - SOMMELIER



# Andorra, el carácter de los vinos de altura



Tras más de un siglo de inactividad, las colinas andorranas vuelven a poblarse de viñedos

“Porque como en casa no se está en ninguna parte, tras varios años catando vinos en Londres y en otras ciudades europeas he decidido asentarme en mi Barbastro natal. Rodeada de los viñedos del Somontano, no se me ocurre un lugar mejor para escribir sobre el vino (esta gran pasión). Bienvenidos a este espacio con sabor a parraleta y moristel, donde también caben *sauvignons* y *cabernets*”.

Si hay una planta que ha acompañado al hombre allá donde decidiera asentarse, al menos en el sur de Europa, esa ha sido la vid. Robusta y vigorosa, capaz de echar sus frutos entre la nieve o el desierto, ha abastecido de vino a los humanos desde tiempos inmemoriales. No es demasiado difícil aventurar que incluso las familias pobladoras de los territorios a primera vista más inhóspitos, contaran con algunas cepas entre sus campos de cultivo para producir el vino de la casa. Por tanto, los paisajes del Pirineo debían estar decorados con viñas.

La filoxera y otros factores de tipo económico acabaron con la producción de los vinos de alta montaña, pero eso no significa que nunca hubieran existido. Y como muestra de ello el país pirenaico de Andorra, donde desde hace ya algunos años un total de cuatro bodegas han aparecido para demostrar que la viticultura no les pillaba de nuevo, y que el redescubrimiento de los vinos de altura es algo más que interesante, en muchos aspectos.

No muy lejos de la frontera con España, en los alrededores de la localidad de San Julián de Loria, comienzan a distinguirse los viñedos entre las colinas de las duras y frías montañas, dando lugar a un paisaje de contrastes entre la tradición y la novedad. Unas viñas que, aunque todavía no demasiado corpulentas, se imponen a las inclemencias del clima, capaces de sacar lo mejor de sí mismas con unos matices que rompen con los clasicismos, gracias en parte a ese mismo esfuerzo, y también al mimo de los bodegueros.

Prueba de ello es la familia Tor, de Casa Auvinyà. Agricultores y ganaderos centenarios en las montañas andorranas, ubicados en el pueblo que da nombre a su casa, comenzaron su andadura vitivinícola en 2005 con un interesante proyecto de investigación con el que pretendieron demostrar que los suelos de sus montañas son capaces de ofrecer unos vinos de excelente calidad con variedades que en otros lugares han obtenido buenos resultados.

Las variedades escogidas fueron *syrah* y *pinot noir* en tintos; y albariño, *viognier* y *pinot gris* entre las blancas, que fueron plantadas en unas tierras que habían ejercido como pastos frente a la casa familiar, a 1.200 metros de altura. Lo que significa que esos suelos son fuertes y aportan muchos nutrientes a la planta, pues nunca han sido explotados. Esto, unido a que se encuentran en unas colinas privilegiadas donde reina un microclima resguardado del viento del norte, produce que la viticultura, aunque tardía, tenga sentido.

Sin obsesionarse por lo ecológico ni lo biodinámico, aunque muy cerca de ambos, lo cierto es que la filosofía del equipo es trabajar, simple y sencillamente, como siempre se ha trabajado el campo: mirando al sol, a la luna, y, cómo no, a la tierra. Y con las manos, mimando cada sarmiento, cada brote, cada fruto. Dejando que la naturaleza actúe; sin miedo.

El hecho de estar situada en un paisaje de alta montaña, hace que la vendimia por fuerza tenga que realizarse más tarde que en otros lugares, siendo este un aspecto muy importante, pues el hecho de que se recolecten las uvas a finales de octubre o principios de noviembre abre una puerta de esperanza ante las amenazas del cambio climático.

Una vez seleccionado el fruto, la vinificación en Auvinyà se produce en una pequeña bodega albergada en la casa familiar, donde el proceso se produce de manera totalmente artesana en las pequeñas salas donde reina la higiene. Para los blancos utilizan pequeños taques de acero, mientras que los tintos fermentan en cemento para después ser criados en barricas de roble francés de segundo uso. El resultado: un total de 3000 botellas repartidas entre los tintos *Evolució Syrah* y *Evolució Pinot Noir* y el blanco de nieve *Imagine, coupage* de *pinot gris*, albariño y *viognier*.

Dicen que el vino es terruño embotellado. Pues estos vinos son un ejemplo de ello: sus aromas son intensos y definidos, ricos, potentes y elegantes. Son los olores de la montaña, con su potente amabilidad y su frescor innato. ■

FOTOS: PAMELA ANZANO





**POR SOFIE FLENSBURG**  
RESPONSABLE DE PRENSA Y COMUNICACION EN GÖTEBORG & CO.



## Gotemburgo. Nueva capital culinaria

La segunda ciudad de Suecia está compitiendo con otras ciudades de Escandinavia para llegar a ser la *capital culinaria* de la región. Aunque en ella sólo vive aproximadamente medio millón de habitantes, la ciudad de Gotemburgo puede presumir de contar con seis restaurantes con estrella Michelin y también de tener el mejor cocinero de Suecia. Por hacer una comparación, la ciudad de Oslo tiene cuatro restaurantes con estrella Michelin y Estocolmo nueve.

El pasado mes de febrero, el cocinero Thomas Sjögren fue nombrado “Chef del Año 2015” y se convirtió en campeón sueco en cocina profesional. En la ceremonia celebrada en Gothia Towers de Gotemburgo, recibió la medalla de oro de manos del Príncipe de Suecia Carlos Felipe en presencia de Sven-Erik Bucht, Ministro de Agricultura y Fredrik Eriksson, “Chef del Año 1987” y presidente del jurado. Thomas Sjögren está trabajando actualmente en el restaurante Swedish Taste localizado en el puerto de Gotemburgo.



La Guía Michelin ha comentado que la nueva cocina nórdica ha logrado elevar el listón de la gastronomía de esa parte del mundo y por eso han editado por vez primera una nueva Guía Michelin “Ciudades Nórdicas 2015”. Dos nuevos restaurantes en Gotemburgo han obtenido estrellas este año, y en total la ciudad presume en la actualidad de seis restaurantes con una estrella Michelin.

Los dos nuevos establecimientos que engrosan la lista de 2015 son Koka y SK Mat & Människa. Ambos se centran en los ingredientes locales, pero con un toque moderno. El chef Stefan Karlsson, propietario del SK Mat & Människa, trabaja fundamentalmente con pescado y marisco, que es la especialidad de la costa oeste de Suecia, donde está situada Gotemburgo.





Pero la ciudad de Gotemburgo no sólo tiene restaurantes con estrella, sino que también ha experimentado una explosión de los populares *food trucks* durante 2014. Ya hay 15 *food trucks* aproximadamente en la ciudad sirviendo comida de todo el mundo, desde Perú a México o desde Vietnam a Bosnia.

Para los visitantes de Gotemburgo hay dos lugares que llaman mucho la atención: la Iglesia del Pescado (un mercado de pescado) y el mercado principal, “Saluhallen”. Ambos lugares son pequeños pero llenos de productos locales y de una fascinante arquitectura.

Actualmente Gotemburgo también tiene el mejor *barman* de Suecia, Dosa Ivanov, que ha sido campeón tanto en 2014 como en 2015. Trabaja en el bar del Hotel Clarion Post, y probar uno de sus cócteles es algo que no te puedes perder, si tienes la oportunidad de visitar Gotemburgo.

Skål!... (¡Salud!).

¡Nos vemos en Gotemburgo! 



FOTOS: IMAGEBANK SWEDEN



Los seis restaurantes con una estrella Michelin en Gotemburgo son:

**KOKA**, [www.restaurangkoka.se](http://www.restaurangkoka.se)

**SK MAT & MÄNNISKA**, [www.skmat.se](http://www.skmat.se)

**BHOGA**, [www.bhoga.se](http://www.bhoga.se)

**SJÖMAGASINET**

**THÖRNSRÖMS KÖK**

**28 PLUS**



30  
BUENA MESA

from new zealand

POR ANA COSCUJUELA VIGO  
VETERINARIA - PERIODISTA



## Un viaje de ensueño

Esta vez nos embarcamos por tierra, mar y aire y recorreremos Nueva Zelanda en un viaje muy especial que mucho se parece a un sueño. Los dos días de trayecto, para llegar exactamente a la otra punta del mundo desde nuestro país, se compensan con la naturaleza salvaje y civilizada que nos espera en el “país de la gran nube blanca”, en maorí “Aotearoa”. Digo por tierra, mar y aire, porque primero hay que llegar en avión y una vez allí la mejor forma de visitar el país es alquilando un vehículo autocaravana o un coche –lo que se prefiera-, parando a visitar los puntos de interés o simplemente fotografiando los impresionantes paisajes con los que nos encontraremos. Eso sí, un pequeño detalle: se conduce por la izquierda. También decimos por agua porque el país se divide en dos islas principales, la norte y la sur, y para pasar de una a otra hay que coger un ferri de Wellington a Picton, o viceversa, que se convertirá en un bonito paseo por el estrecho de Cook. Actualmente, Nueva Zelanda es mundialmente conocida por los amantes de las trilogías cinemato-

gráficas de *El señor de los anillos* y *el Hobbit*, y es posible visitar “Hobbiton” y “Mordor”, dos espectaculares escenarios del film que sin duda te transportan a un mundo de fantasía. Los All Blacks con su imponente Haka, o Edmund Hillary, el primer hombre que subió al Everest, son otros de sus signos más distintivos. La agricultura y la ganadería han sido y siguen siendo las principales actividades económicas del país. Grandes extensiones de terreno con ovejas de raza merina (procedentes de España y grandes productoras de lana) y vacas frisonas, jersey y angus (la dos primeras de aptitud lechera y la última cárnica), engalanan la ruta. En todas ellas ocurre, es indiferente la carretera que se elija.

Pero, ¿qué hay de su gastronomía? Yo destacaría la diversidad de marisco, típico o característico de esta parte del mundo, como las *pauas* o los mejillones de labios verdes, sin olvidar las ostras, sin duda las más conocidas y abundantes. Las *pauas*, con sus conchas de colores irisados que

van desde el azul frío, el verde marino y el púrpura oscuro hasta el amarillo y el rosa suaves, son muy utilizadas en joyería y también por los artesanos maoríes, que las utilizan como “ojos” en sus tallas de madera. Otro plato típico aunque menos exótico es el “*fish and chips*”. Procedente del Reino Unido, este famoso plato de comida rápida es muy popular entre los habitantes del país. En este caso lo más llamativo son las especies de pescado que se utilizan para su elaboración. El pez elefante, la merluza de cola azul, el Rig, el New Zealand Sole, etc. son algunas de las opciones que encontraréis disponibles. Nosotros nos decantamos por probar los mejillones de labios verdes, de los cuales destacaría su gran tamaño tanto de concha como de mejillón. También hay granjas de salmones en las que además de visitar las instalaciones y conocer su forma de cría, puedes pescar tu propio salmón que te cocinarán al momento.

Para acompañar todos estos productos no podemos olvidar el maridaje, y es que Nueva Zelanda también es conocida por sus vinos. En los últimos años su producción se ha triplicado, adquiriendo fama a nivel mundial. Destacan sus blancos hechos de *sauvignon* o de *chardonnay*, los vinos tintos elaborados con *cabernet sauvignon* o sus excelentes *pinot noir*.

Y para finalizar, no podemos quedarnos sin postre, para lo cual elegiremos la fruta que da nombre a los habitantes del país, el kiwi, cuyo nombre se debe a su parecido con el ave. La producción de esta fruta es llamativa por sus diferentes variedades, minis, golden, abbott, etc., además de ser muy apreciada por sus propiedades. □



FOTOS: ANA COSCUJUELA Y NÉSTOR MORENO



POR EL DR. LÁZARO JIMÉNEZ CLEMENTE  
EMERGENCISTA DE SEMYU 112

# Agua mineral “gotas de vida”

El agua supone el 75% de nuestro peso y un elemento esencial para el funcionamiento celular de nuestros órganos. El agua mineral procede del agua de lluvia o nieve que drena la tierra. Es, por tanto, agua pura en origen, bacteriológicamente sana y con una composición constante en minerales y otros componentes que pueden resultar beneficiosos para la salud.

Actúa como hidratante y transportador de nutrientes y otras sustancias en el organismo. Es vehículo para excretar sustancias de desecho, favorece la digestión, previene el estreñimiento y mantiene el buen funcionamiento de los riñones. Además, regula la temperatura corporal y elimina toxinas a través de la sudoración.

No aporta calorías y su composición en minerales esenciales le otorga unas propiedades saludables fundamentales para el correcto funcionamiento de nuestro cuerpo. Su contenido en sodio la hace

necesaria para regular la tensión de los tejidos, balance hídrico y la sensibilidad y contracciones musculares que tienen la condición de hiposódicas, siendo la fuente de hidratación ideal para preparar los alimentos infantiles y para aquellas personas que tengan la tensión arterial alta. También contienen cloruros que regulan, junto con el sodio, el balance hídrico y forman un constituyente del jugo gástrico fundamental para una correcta digestión sobre todo después de una comida copiosa o rica en grasas

Con respecto al potasio contribuye al buen funcionamiento de nuestros músculos y actividad neuronal, por lo que se recomienda aumentar su consumo en situaciones de actividad física o gran esfuerzo intelectual. Su contenido en calcio y fósforo la hace indispensable para el desarrollo de los huesos y dientes. El calcio también contribuye a la coagulación

siendo esencial para aquellas personas que tengan una deficiencia en la coagulación sanguínea. Y respecto al magnesio le aporta la propiedad de estimular la diuresis y de regular la tensión arterial por lo que se recomienda su consumo habitual en los enfermos de riñón y con tensión arterial alta. Los bicarbonatos facilitan la digestión. El zinc facilita la cicatrización de heridas y el crecimiento.

Beber agua mineral carbonatada en las comidas reduce los niveles de colesterol malo (LDL) y aumenta los del bueno (HDL), con lo que desciende el riesgo cardiovascular.

Con lo anteriormente expuesto queda claro que el agua mineral es fuente de vida, que su consumo regular nos proporciona grandes beneficios y nos previene de muchas enfermedades. ■

FOTO: EDUARDO BUESO





POR CRISTINA MARÍN  
HISTORIADORA DEL ARTE - GALERISTA

# La gastronomía española tras el descubrimiento de América

El descubrimiento de América en 1492 no sólo trajo oro y joyas desde el otro lado del Atlántico, sino productos alimenticios desconocidos en España que cambiaron radicalmente la gastronomía de nuestro país y que posteriormente se convertirían en productos estrella.

La primera intención de Cristóbal Colón era abrir una nueva ruta de las especias. Ya desde las primeras expediciones se descubrieron alimentos que hoy consideramos absolutamente imprescindibles. ¿Cómo sería la cocina actual sin la cotidiana patata, el delicioso tomate o el exquisito chocolate? Estos son algunos ejemplos, pero fueron muchos más los alimentos llegados de ultramar, como el pimiento, el pimentón, la vainilla o el maíz.

Algunos documentos relatan la existencia de un nuevo cereal denominado maíz que rápidamente se extendería por el sur de Europa. La patata es mencionada por el conquistador Pizarro y pronto se empezó a cultivar en Andalucía y Canarias. El tomate era de procedencia azteca y al principio no se le consideró apto para el consumo humano. Posteriormente, en 1608, hay documentos como las listas de la compra para el Hospital de la Sangre



de Sevilla que indican la presencia de tomates y pepinos para la elaboración de ensaladas. En 1645 el pintor sevillano Murillo ejecuta una obra titulada “La cocina de los Ángeles” en la que muestra un plato de tomates.

Dentro de las especias que se introdujeron, el pimentón fue una de las favoritas y la que dio al chorizo su color característico, que en principio era negro.

Pero si hubo un producto que tuvo un gran éxito, fundamentalmente entre las clases acomodadas, fue sin duda el chocolate. Los aztecas consumían el chocolate amargo directamente del cacao o incluso lo mezclaban con picante. La idea española de mezclarlo con el azúcar lo convirtió en todo un manjar. La aristocracia y el

clero lo tomaban a todas horas. Posteriormente, las reinas Ana y María Teresa de Austria lo llevaron a la Corte francesa consumiéndose incluso en días de ayuno, aunque, por desgracia, la Iglesia lo consideró casi un pecado y llegó a prohibirlo. Muchas veces, cuando hablamos de chocolate, pensamos en Bélgica o Suiza pero fueron los españoles los que introdujeron el cacao en Europa.

Así que, cada vez que nos tomemos una buena tortilla de patata, una deliciosa ensalada de tomate o un humeante chocolate a la taza, deberemos agradecerse a Cristóbal Colón y a su descubrimiento de América. ■

POR JUAN ANTONIO DÍAZ  
PERIODISTA - GASTRÓNOMO



# Animales que guisan

Según Ruperto de Nola, gran cocinero y tratadista de la cocina española renacentista, el cocinero ha de tener cuatro cosas, sin las cuales no puede ser un buen cocinero: Que sea muy limpio; que tenga el gusto de su señor; que posea buenas manos recias sin temor del hueso y que así en invierno como en verano no le enoje el fuego ni el humo y lo sepa sufrir con mucha paciencia.

Además de estas cuatro cosas, habría que añadir el calzado, circunstancia en la que reparó Josep Pla, para quien la buena cocinera debía utilizar zapatillas, pues nadie con tacones altos puede estar pacientemente en los fogones. Importante es también su debida limpieza y pulcritud que quedan simbolizadas en el gorro blanco, immaculado signo de esta noble profesión, y sobre cuyo origen y uso hay opiniones muy diversas. Unos dicen que la costumbre de usar gorros altos y blancos se inició en las cocinas papales de Aviñón, bajo el pontificado de Juan XXII; en cambio otros afirman que el primero en mencionar el gorro blanco fue el jesuita Coyer, a mediados del siglo XVII, quien aseguraba que los cocineros vestían con tanto refinamiento que sólo se distinguían del duque de Orleans por el gorro. El extraordinario Carême, que en su cabeza llevaba no sólo el gorro, sino toda la ciencia de la cocina, no se lo quitaba ni en presencia del zar Alejandro de

Rusia. Se cuenta que cuando el zar preguntó quién era aquel osado le contestaron: «La cocina, majestad». El uso del alto gorro blanco, que viene a ser como un gran merengue simbólico, según genial greguería de Ramón Gómez de la Serna, se generalizó por toda Europa con motivo del Congreso de Viena en 1815, en el que el futuro de Polonia y Alemania se decidió al compás de un fabuloso foie-gras al Oporto, creado por Carême.

En Grecia los cocineros gozaban de gran respeto y eran conscientes de su relevancia social, según clamaba con orgullo un cocinero en la obra *Areopagita* del autor cómico Demetrio: «Yo he ganado con mi profesión tanto como haya podido ganar el comediante con la suya: mi arte es un imperio ahumado. Yo he introducido la lenteja real en casa de Agatocles de Sicilia». No sólo eran artistas, sino incluso atletas. Pausanias, en su *Descripción de Grecia* cuenta que Corebo de Élide, además de cocinero, fue el primero en ganar la primera Olimpiada.

El cocinero de Demetrio se sentía con razón artista, pues la labor del cocinero está íntimamente ligada al aspecto misterioso de la gastronomía, donde prima la imaginación creadora, al combinar distintos elementos y materiales. La cocina es el arte de valorar e integrar los contrastes. El buen cocinero es el que siente el misterio de la creación de un nuevo plato, acontecimiento que, según Brillat-Savarin, «hace más bien a la Humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella». Sócrates, en fin, consideraba la cocina como una experiencia adquirida que sirve para propiciar agrado y satisfacción. Así contesta, cuando Polo le inquiriere en el *Georgias* qué clase de arte es la cocina:

SÓCRATES: No es ningún arte, amigo Polo.

POLO: ¿Qué es, pues? Dímelo.

SÓCRATES: Te lo digo, sí. Es una adquisición experimental.

POLO: ¿Relativa a qué? Contesta.

SÓCRATES: Por supuesto que te contesto. Relativa, amigo Polo, a un modo de deparar agrado y placer.

En la actualidad hay cocineros que usan gorro pero otros no, lo cual no quiere decir que no guarden debida limpieza y pulcritud; suponemos que un altísimo porcentaje de cocineras no se atreverá a usar tacón alto en la cocina; algunos son artistas pero no atletas; otros son artistas y atletas; los hay que son más atletas que artistas; en muchos de ellos es evidente que sigue primando la imaginación creadora, el arte de valorar e integrar los contrastes; la gran mayoría, estamos seguros, sigue considerando la cocina como una experiencia adquirida que sirve para propiciar agrado y satisfacción a los demás; ni que decir tiene gozan de gran respeto y prestigio social... pero no son seres divinos, como escribió el poeta francés Désaugiers en el *Almanach des Gourmands* (1803) de Grimod de la Reynière: Cuando ceno, un cocinero / me parece un ser divino, / que al fondo de su cocina / gobernara el mundo entero. Tampoco es para tanto. Al fin y al cabo, como dijo Montaigne, el hombre no deja de ser un animal que guisa. Algunos, muy bien, por cierto. ■



Collage: ИОИО



Los cocineros oscenses, agrupados en torno a Huesca, La Magia de la Gastronomía, proyecto auspiciado por TuHuesca, han sido en los últimos tiempos protagonistas de encuentros gastronómicos, eventos de fusión musical y culinaria, partícipes de acciones internacionales, abanderados de los productos del territorio y actores fundamentales en proyectos relacionados con el cine, la música clásica o la solidaridad.

Desde la participación en Madrid Fusión, que supuso su puesta de largo, hasta las colaboraciones con la candidatura a la capitalidad gastronómica, pasando por el Festival de cine, el proyecto musical Clandestino, Atades o la Orquesta Reino de Aragón, entre muchos otros. Y siempre de manera desinteresada, en torno a esa marca legendaria, la de Huesca, La Magia, promocionada por TuHuesca – Turismo de la provincia de Huesca.

Muchos de los cocineros de este proyecto son, como complemento a su propio oficio, propietarios. Este es un fenómeno muy oscense, vinculado sin duda con el alto nivel de la gastronomía en la provincia.

Y allí, en sus propias casas, siguen desarrollando proyectos, de manera individual o entre varios cocineros, potenciando de forma colaborativa el desarrollo de la gastronomía oscense con el apoyo de TuHuesca.

Y, para que conste, localizamos dentro de estas páginas a los restaurantes vinculados con La Magia de la Gastronomía, que, además de la capital y la provincia, también llegan a Zaragoza. ■



**Bar EL PUNTO**

| Teruel 37, Huesca 974 230 210

**CASA MARIANO**

| San Orencio 10, Huesca 974 228 097

**Hotel ABBA HUESCA**

| Tarbes 4, Huesca 974 292 900

**Hotel restaurante PEDRO I**

| Parque 34, Huesca 974 220 300

**Hotel restaurante SANCHO ABARCA**

| Coso Alto 52, Huesca 974 220 650

**INFUSIA RESTAURANTE BISTRO**

| Las Ciencias 4, Huesca 974 709 444

**Restaurante ARAZO**

| Alzoraz 2, Huesca 974 212 736

**Restaurante BANBUÍ**

| Pl. Lérida 2, Huesca 974 224 968

**Restaurante DOMMO**

| Avda. Pirineos 23, Huesca 974 232 329

**Restaurante EL BODEGÓN**

| Santiago 2, Huesca 974 231 681

**Restaurante LAS TORRES**

| María Auxiliadora 3, Huesca 974 228 213

**Restaurante LILLAS PASTIA**

| Pl. Navarra 4, Huesca 974 211 691

**Restaurante EL ORIGEN**

| Pl. del Justicia 4, Huesca 974 229 745

**TATAU BISTRO**

| San Lorenzo 4, Huesca 974 042 078

**Hotel Restaurante LA DEMBA**

| Afueras s/n, Abizanda 974 942 500

**Restaurante CALLIZO**

| Pl. Mayor s/n, Aínsa 974 500 385

**Restaurante CUEVA**

| Reina Baja 42, Alquézar 974 318 182

**Hotel restaurante SAN RAMÓN**

| Acad. Cerbuna 2, Barbastro 974 312 825

**Restaurante FLOR**

| Goya, 3 Barbastro 974 311 056

**Restaurante SOBRELÍAS**

| Avda. la Merced 64, Barbastro 974 316 646

**Restaurante TRASIEGO**

| Pl. Universidad 1, Barbastro 974 312 700

**GRAN HOTEL BENASQUE**

| Ctra. Anciles s/n, Benasque 974 551 011

**Restaurante MONTAÑÉS**

| Escudial, Biescas 974 485 216

**Restaurante VENTA DEL SOTÓN**

| Ctra. Tarragona-San Sebastián Km. 227,

Esquedas 974 270 241

**Hotel restaurante CARRODILLA**

| Pl. Portal del Sol 1, Estadilla 974 305 507

**Restaurante VIDOCQ**

| Ed. Jacetania, bajos, Formigal 974 490 472

**Restaurante +BILLAUBA**

| Avda. de Aragón 41, Fraga 974 474 167

**Restaurante PESEBRE**

| Avda. Pirineos 12, Graus 974 551 507

**Hotel CONDE AZNAR**

| Pº de la Constitución 3, Jaca 974 361 050

**Restaurante LILIUM**

| Avda. Primer viernes de mayo 8, Jaca 974 355 356

**CATERING CANELA**

| Avda. Lérida 11, Monzón 974 400 185

**Hotel MAS MONZÓN**

| Pº San Juan Bosco 10, Monzón 974 404 322

**Hotel Spa AGUAS DE LOS MALLOS**

| Ctra. Jaca Km, 37, Murillo de Gállego 974 383 132

**Catering SAN LORENZO**

| Lalueza s/n, San Lorenzo de Flumen 974 395 598

**Hotel Restaurante SARIÑENA**

| Pl. Constitución 6 Sariñena 974 570 711

**Restaurante CARMEN**

| Teruel 3, Tamarite de la Litera 974 420 531

**CATERING Y EVENTOS DEL PIRINEO**

| Baja 2, Sardas 974 480 517

**Restaurante GAMBERRO**

| Avda. Madrid 11-13, Zaragoza 696 932 781



## Mejor que las angulas

El siempre recordado gastrónomo guipuzcoano, José María Busca Isusi nos dejó legado en su -imprescindible- obra “La cocina vasca de los pescados y mariscos” este ilustrativo comentario: “Es muy frecuente oír en una conversación de amas de casa, que si las anchoas fuesen tan escasas como las angulas, las pagaríamos a mayor precio”. Desde luego suscribimos plenamente estas palabras, pues hay que considerar a la anchoa y en particular la de nuestras costas un auténtico manjar para sibaritas. Lo único que es obligado exigir para no estropear las expectativas es que sean lo más frescas posibles y, mucho mejor si son recién pescadas, de horas, que de un día para otro.

Hay muchas formas de elaborarlas dentro y fuera de nuestro recetario tradicional. Me viene siempre a mi memoria gustativa aquellas inolvidables anchoas que preparaban tan magistralmente (hace más de cuatro décadas) en el restaurante Castillo de Olaberriá, entonces, con el viejo patriarca José Castillo al frente de sus fogones. Una elaboración semejante a las anchoas al txakoli, especialidad típica del Rekondo donostiarra. Tampoco puedo dejar de añorar aquellas anchoas a la vinagreta del desaparecido y mítico Negresco. Similares a las que hoy sigue ofertando Emilio Gutiérrez en el Vizcaya del barrio de Amara de San Sebastián, que dirige este bar con un alto grado de profesionalidad, no en vano se curtió en sus años mozos en el citado Negresco. Se trata de unas anchoas cocidas en agua con sal y sazonadas con una vinagreta de aceite, ajo, pimienta verde y rojo finamente picado, condimento que se dora levemente y al que se le añade en caliente el vinagre. Una fórmula que nunca pasará de moda.

No sería justo dejarnos en el tintero otras elaboraciones tradicionales, que han ele-

vado enormemente la categoría culinaria de este pescado azul. Por ejemplo, las muy donostiarras anchoas a la *papillot*, no envueltas en papel resistente al calor, sino hechas en capas alternando con abundante cebolla, así como un toque de vinagre y/o vino blanco (por lo general txakoli). O las que elabora con este mismo estilo Juan Mari Humada en su establecimiento donostiarra, Hidalgo 56 magistrales en su sencillez. Y cómo no mencionar a la irresistible tortilla de anchoas frescas, tan hogareña, que fue en su día el estandarte del desaparecido bar Federico de la Parte Vieja, de similar categoría y jugosidad a la que hoy ofrecen tanto en esa taberna de lujo del barrio donostiarra de Gros, bar Bergara, como en la de esa caprichosa tabernita llamada Azkena, en el centro del mercado de la Bretxa.

Pero quien se lleva la palma es el celeberrimo bar Txepetxa de la Parte Vieja con las

anchoas marinadas en múltiples y curiosas combinaciones entre las que, por señalar algunas, destacan las servidas con jardinera de verduras o con crema de centollo.

Dentro de la alta cocina actual, resulta inexcusable citar la afamada falsa “*lasaña de anchoas*” de Martín Berasategui, de larga ejecutoria, así como la mediterránea, aunque alavesa “*lasaña de anchoas con escalibada, aceite ahumado y crema fría de aceituna negra*” (tipo *tapenade*) que elabora Iñaki Moya, chef del Ikea vitoriano.

Por último, dos delicias de gran frescura y naturalidad, como son las “*anchoas asadas y ahumadas con guisantes lágrima, habitas, puerros tiernos y espárragos trigueros*” del antes citado Juan Mari Humada y las “*anchoas marinadas con cítricos y compota de pimientos asados*” del Alameda de Hondarribia, perfumadas ambas por los potentes efluvios de la albahaca fresca. ■



POR FEDERICO CORCUERA  
CINÉFILO - GASTRÓNOMO



## La “Comidicidad”

El cine cómico ha utilizado desde siempre el acto de comer y sus formalidades como una fuente inagotable de recursos cómicos. Vamos a centrarnos en una serie de ejemplos de tal aseveración tomando como compañeros de viaje a unos viejos conocidos, que ya no lo son tanto para las nuevas generaciones, lo cual es una pena.

La comida, mejor dicho, la falta de ella y los medios para conseguirla, es uno de los elementos esenciales en la creación de efectos cómicos. Por ejemplo, Charles Chaplin en *El circo* (1928) plantea una secuencia cómica en la que un hambriento Charlot le va comiendo a un niño su perrito caliente sin que se dé cuenta su papá que lo lleva en brazos.

Hambre, y mucha, pasa Chaplin en *La quimera del oro* (1925), donde los delirios de la hambruna le convierten en un pollo gigante a punto de ser devorado, organiza un improvisado baile con unos panecillos (secuencia basada en una similar aparecida en un cortometraje de 1917 protagonizado por el orondo Roscoe Arbuckle “Fatty”), y se pega un memorable festín con una bota hervida, de la que da buena cuenta el bueno de Charlot enrollando los cordones como si fueran espaguetis y chupando los clavos al modo de unos deliciosos huesitos.

Esa hambre insaciable es también elemento vector en la mayoría de la filmografía de los Hermanos Marx. Los Marx siempre quieren comer, rememoración de su pasada vida humilde y de privaciones, a cualquier hora y de cualquier manera. No son gourmets pero la comida siempre está presente en sus películas. La escena del camarote en *Una noche en la ópera* (1935) empieza con la petición a un camarero por parte de Groucho de comida de todo tipo para los polizontes hambrientos. Genial aquello de “...y dos huevos duros” para terminar cada petición de



la comanda. No se olvidan en esa película las cuchipandas en el barco y en el hotel, con Harpo comiendo todo lo que se le pone por delante, incluido el puro de Groucho.

También el hecho de sentarse a la mesa, en cuanto a liturgia, es utilizada para otro tipo de recursos cómicos, en los que se pone en tela de juicio esa ceremonia social. Recordemos a Laurel y Hardy en *From Soup To Nuts* (1928), como camarera y camarero respectivamente, destrozando una pomposa cena promovida por una señora de la alta sociedad. También es inolvidable la cena en la que interviene el incómodo (no) invitado Peter Sellers en *El guateque* (1968) quien provoca todo tipo de calamidades con la involuntaria complicidad de un camarero aficionado a vaciar las copas.

Ese lado ceremonial del hecho del comer también es utilizado por el gran Harold Lloyd, en la cinta ¡Ay mi madre! (1926) en la que plantea una irresistible secuencia cómica con el equívoco provocado por la sustitución de un pastelillo por un estropajo, del cual tiene que dar buena cuenta y a la vez deshacerse de él para no herir las capacidades culinarias de su futura novia quien es la encargada de un albergue para indigentes.

Los ejemplos pueden ser infinitos pero el espacio del artículo no. Así que terminaremos con una genial frase de Groucho en la ya mencionada *Una noche en la ópera*, referida a la factura que le presentan al final de una cena: dirigiéndose a su acompañante femenina le espeta “... yo que usted no la pagaría”. □



# HONDA GOLD WING 1978

POR J. CILVETTI

## LOS VIEJOS ROCKEROS NUNCA MUEREN

Traemos a esta sección una reliquia que ha sido restaurada poniendo el máximo respeto en cada una de las piezas de origen. El color es de fábrica. Como nos cuenta su propietario: “se trata de una moto divertida de conducir y muy dócil. La sensación de seguridad es cien por cien”.

En 1978, Honda Motors de Japón continuó fabricando sus Gold Wing, que por primera vez lo hizo en 1974. Honda hizo una serie de mejoras en el rendimiento y el estilo con el modelo de 1978, incluidos unos pequeños carburadores y accesorios

de cromo para el sistema de escape. En 1978, los compradores podían elegir sólo una Gold Wing, la GL1000, la cual estaba disponible con carenados opcionales. Honda suspendió la GL1000 en 1979, fabricando la GL1100 con un motor más grande.

Honda equipó su Gold Wing 1978 con un desplazamiento 999 centímetros cúbicos en línea de cuatro cilindros, utilizando una transmisión manual de cinco velocidades con potencia en las ruedas traseras a través de una transmisión por

cardán. También sustituyó el pedal de arranque en el modelo de 1977 con un encendido electrónico.

El motor Honda podía alcanzar 78 caballos de fuerza a 7.000 revoluciones por minuto. De acuerdo con el sitio web “Bikez”, la





FOTOS: F.L.



Gold Wing 1978 poseía una velocidad máxima de 196 kilómetros por hora.

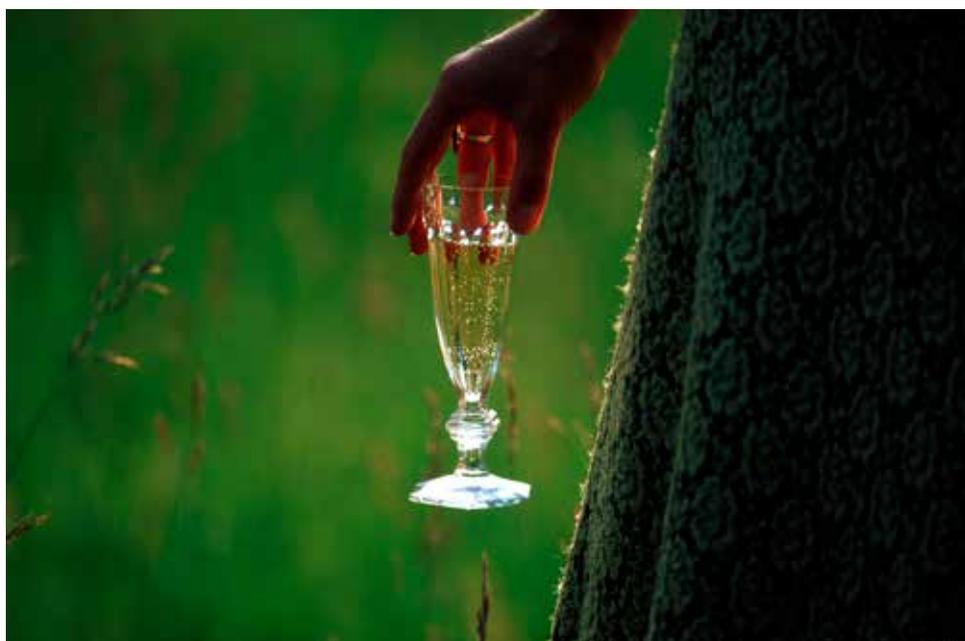
En 1978, Honda suspendió las ruedas de rayos en el modelo de 1977 en favor de la rueda plateada Comstar de cinco rayos. Tanto las ruedas delanteras como traseras utilizan frenos de disco. La Gold Wing 1978 tiene una distancia entre ejes de 1,54 metros y una altura del asiento de 80

centímetros. Se instaló un tanque de combustible de 5 galones, que cuando está vacío, la moto pesa 273 kilogramos. Honda no dotó a la Gold Wing 1978 con alforjas o un tronco, a pesar de una serie de empresas de post-venta que fabricaban estos accesorios. Se fabricó en tres colores: “caramelo marrón limitado”, “azul dulce grande” y negro. ■



# Burbujas de Champagne

## Las ventas de Champagne en España se incrementaron en 2014



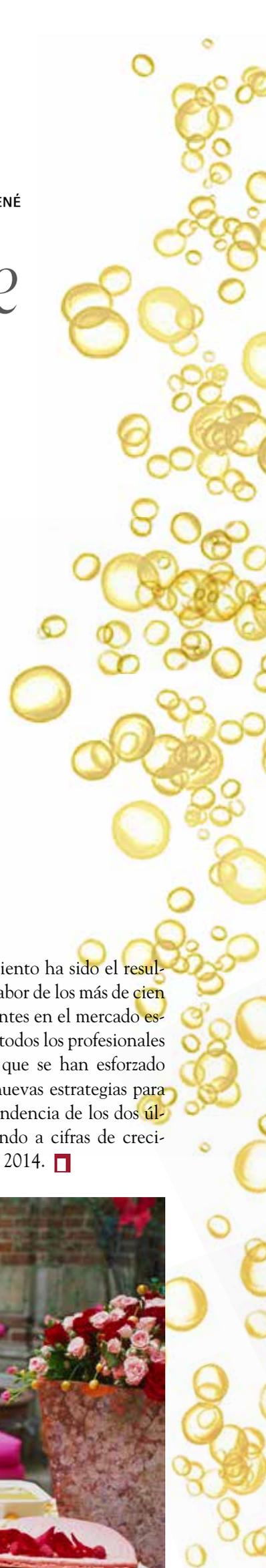
El Comité Champagne anunció recientemente sus cifras de 2014, con un total de expediciones de 307 millones de botellas, con un incremento del 1% respecto al año 2013. El valor total es de 4,5 billones de euros, de los que 2,4 corresponden a los mercados de exportación.

Francia representa un 53% de las ventas con 162 millones de botellas, mientras que los países de exportación suponen un 47% con 144 millones de botellas. Entre dichos países destacan los de la Unión Europea, todos con algún porcentaje de crecimiento respecto a 2013.

El ranking de países donde más champagne se exportó sigue encabezado por Gran Bretaña, seguido de Estados Unidos y Alemania. España ocupa como en años anteriores el noveno lugar de dichos mercados con un total de 3.420.322 botellas, lo que supone un incremento del 11,6% respecto a los 3.066.022 de 2013. Es el crecimiento más importante tras los ejercicios de 2012 y 2013, acercándose de nuevo a las cifras de 2011 que fueron de 3.685.677 botellas.

El Bureau du Champagne en España puso de manifiesto su satisfacción por este relevante crecimiento, que demuestra el grado de fidelización del consumidor español hacia el champagne, y es un claro indicio de recuperación del sector del consumo en productos de alta gama, entre los cuales este exquisito vino es un indicador destacado.

Sin duda el crecimiento ha sido el resultado de la intensa labor de los más de cien importadores presentes en el mercado español, así como de todos los profesionales del universo vino que se han esforzado duramente y con nuevas estrategias para poder revertir la tendencia de los dos últimos años, volviendo a cifras de crecimiento positivo en 2014. ■



## XI EDICIÓN DEL CONCURSO

# Les Ambassadeurs du Champagne

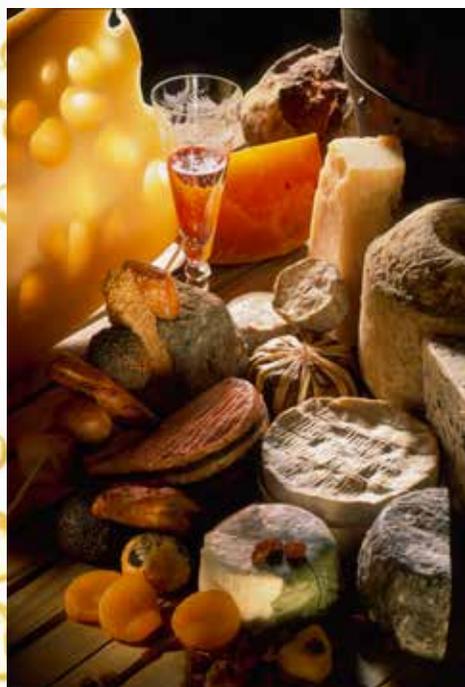
El pasado 15 de Abril el Comité Champagne convocó la XI Edición de su Concurso de Formadores, *Les Ambassadeurs du Champagne*. Esta edición servirá para el periodo 2015-2016 hasta que se convoque la del próximo año. En 2014 no se celebró el Concurso debido a la saturación de celebraciones y conmemoraciones que tuvieron lugar en todos los países a raíz del X aniversario.

Bajo el lema “Los vinos de reserva”, el Concurso se abre al mismo tiempo en nueve países europeos y los candidatos podrán enviar sus expedientes hasta el 30 de junio de este año. Todo ello, así como el resto de información relacionado con el Concurso, está disponible en numerosos idiomas (incluido el español) en la página web [www.lesambassadeursduchampagne.com](http://www.lesambassadeursduchampagne.com).

Francia, Inglaterra, Bélgica, Holanda, Alemania, Luxemburgo, Italia, Suiza y

España harán una selección de las candidaturas recibidas para realizar una final nacional durante el mes de septiembre. En España ya se ha fijado fecha: el 29 de dicho mes. De cada una de ellas saldrá un ganador que participará en la gran final que se celebrará en Champagne a finales de octubre. ■

FOTOS: C.I.V. CHAMPAGNE



especial champagne



# X Aniversario de Vinos Perea

Con motivo de la Journée du Champagne celebrada en noviembre del pasado año en Madrid, tuvimos la oportunidad de charlar con Naiara L. Tejedor Perea, *sommelier* y gerente de Comercial de Vinos Perea, empresa importadora de Champagne Gosset para España.

Este año se cumple el X Aniversario de la fundación de esta empresa, motivo importante para que ella nos comente diferentes temas acerca de la misma, el mundo del vino y el champagne, por supuesto Gosset.

**¿Nos podrías explicar la actividad de Vinos Perea y tu trayectoria profesional?**

Desde 2005 nos dedicamos a la importación y distribución de vinos y destilados internacionales para España. Nuestra seña de identidad quizá radica en la cuidada selección de vinos importados, destacando los vinos dulces naturales (como Inniskillin Icewine y Tokaj Hetszölö) y Champagne Gosset.



En cuanto a mi trayectoria profesional, me he dedicado ininterrumpidamente al negocio familiar desde 2002 en Dipesa y a partir de 2005 en Vinos Perea. Me avalan 15 años dedicada en cuerpo y alma a este sector.

**Comenzamos hablando de Champagne ¿Qué destacarías de la Maison Gosset? ¿Qué diferencia existe entre Gosset y otros champagnes?**

De la Casa Gosset destacaría que es la bodega más antigua de la región de Champagne, ya que se fundó en 1584, siendo la segunda elaborando *champagne*. La mayoría de las uvas que forman parte de la gama Gosset vienen de viñedos de Grand Cru y Premier Cru, tanto para su básico Gosset Excellence como para la alta gama Gosset Celebris.

El rasgo más notable es su carácter vínico en nariz y en boca, es decir, los aromas y sabores a fruta tienen el máximo protagonismo, mientras que la bollería y panadería o *brioche* son un mero acompañante; esto se consigue en su elaboración, al no realizar la fermentación maloláctica en sus vinos base.

**¿Puedes sugerirnos un champagne Gosset que sea más apropiado para el verano que ahora comienza? ¿Quizás un rosado?**

Sinceramente para el verano elegiría la frescura de Gosset Excellence ideal para cualquier aperitivo y la elegancia de Gosset Grand Blanc de Blancs, maridaje perfecto para pescado y marisco.

En cuanto a los rosados de Gosset son la expresión de la fruta hecha burbujas, delatando el inicio de la bodega como referente en la elaboración de vinos tintos de *pinot noir*.

**¿Y si hablamos de vinos apropiados para la estación estival?**

En esta época del año se me hace difícil pensar en vinos que no sean blancos y rosados, por mencionar algunos me quedaría con un pinot gris de Alsacia (Francia) como PG Osterberg Grand Cru 2010 de la bodega Louis Sipp, un riesling de Mosela (Alemania) como Wehlenr Sonnenuhr spätlese 2009 de la bodega S.A. Prüm y un rosado de Provenza (Francia) como La Chapelle de Roseline de la bodega Château Sainte Roseline. ■





# Bretaña: *la hechicera del viajero*

NOS DESPLAZAMOS A LA BRETAÑA, UNA REGIÓN DESAFIANTE EN EL ATLÁNTICO, REBOSANTE DE BOSQUES CARGADOS DE LEYENDAS, CIUDADES MEDIEVALES DE PASADO CÉLTICO Y, SOBRE TODO, MUY DIFERENTE DEL RESTO DEL PAÍS CON SUS VESTIGIOS DE PODEROSAS FORTALEZAS QUE NOS RECUERDAN LOS LÍMITES FRONTERIZOS ORIENTALES DE BRETAÑA, ANTES DE SU ANEXIÓN FINAL A FRANCIA EN 1532.

Asimismo, posee gran cantidad de hoteles y restaurantes de categoría suficiente, como para ser visitada con el simple objetivo de disfrutar de ellos.

Les hablaremos de tres establecimientos situados junto a la costa sur, en *La Baule* y sus alrededores. Comenzamos visitando esa ciudad, que es a *La Bretaña* lo que

*Deauville* a la vecina *Normandía*. Ambas son conocidas desde hace más de un siglo por ser lugares de vacaciones de verano (entonces conocidas como “baños de mar”) de la aristocracia francesa. Quizás, *Deauville* tenga un punto más de *glamour*, sin duda por la presencia del majestuoso *Hotel Normandy* y su no menos impresionante edificio que acoge al *Casino*.

Sin embargo, nuestro destino, como hemos anticipado, está en *La Baule*. Playas orientadas al sur, de horizontes tan infinitos como el mar y finas arenas bajo un cielo azul, casi “mediterráneo”, a menudo cambiante debido a las brumas que de improviso emergen del océano sin previo aviso, para darle más encanto a esta villa ya de por sí “encantada”.



## Castel Marie-Louise

Nuestra estancia se repartió en dos muy diferentes hoteles: el *Castel Marie-Louise* y el *Hôtel L'Hermitage*.

El primero de ellos posee una larga e interesante historia, que intentaremos resumir lo más brevemente posible: en 1912, el marqués *Pierre de Garidel*, encarga al arquitecto *René Moreau* (famoso por el diseño de algunos hoteles tan emblemáticos como el *Astoria* o el *Carlton* de la ciudad de *Vichy*) una villa de descanso en un terreno boscoso y ajardinado a escasos metros de la playa. En honor a su propietario se le denomina *Villa La Garidelle*. Años más tarde es

adquirida por la condesa de *Galard*. Cambio de propietario y de nombre, ya que en pleno periodo regionalista es denominada *Ti Daou*, en castellano *La Casa Dulce*.

Debido a la crisis económica y bursátil de 1929, un infatigable inversor parisino llamado *François André*, se hace con la propiedad para ofrecérsela como regalo a su esposa *Marie-Louise*. En los felices años treinta, decide ampliar el edificio construyendo 22 nuevas habitaciones, donde poder recibir a sus invitados. El color de sus paredes y sus elegantes líneas arquitectónicas hacen



que esta preciosa villa sea calificada como la *Dama Blanca* o la *Gran Dama*, aunque tras dicha ampliación fue conocida como el *Castel Marie-Louise*.





En los años cincuenta, es el propio *François André* quien decide transformarlo en hotel. En 1962, tras el fallecimiento de él y de su esposa, lo compra el empresario hotelero *Lucien Barrière*, realizando dos grandes obras de mejora y restauración en los años 1968 y 1990.

Desde el punto de vista gastronómico, dispone de tres comedores, dos de ellos en los bajos del propio edificio, unidos entre sí, decorados con estilo y exquisitez. El tercero es una terraza de verano, erigida sobre el mimado césped, hasta tal punto que si no fuese por su cercano pinar, tendríamos la sensación de comer sobre un campo de golf.



De su carta, tuvimos la oportunidad de probar, tanto en las comidas como en las cenas, diferentes e interesantes platos. Enumeraremos algunos para que se hagan una idea del tipo de cocina que ofrecen.

De las entradas, destacaría el *foie gras caliente con miga de centeno a las especias y melocotón blanco confitado*, las *cigalas escalfadas en caldo de manzanas y marinadas al jugo de pomelo* o una soberbia *gallina* (denominada "*coucou*" de Rennes) cocida en gelatina, trufas frescas y puré de coliflor con pimienta roja.

En pescados sobresale la *merluza en un cremoso yodado*, *tartar de ostras de Cancale* y *caviar*, o un plato digno de ser degustado, *bogavante y cigalas*, *salmonetes*, *emulsión de crustáceos* y *puré de patatas de Noirmoutier con dátil y especias*.



En el apartado de carnes, lomo de cerdo de pata negra del Valle des Aldudes (País vasco-francés), cocido lentamente, con jugo de especias, frutos asados y tocino caramelizado, o el pichón de Mesquer con berenjena, foie gras y alcachofa.

Los postres estuvieron a la misma altura: frambuesas caramelizadas con crema de vai-

nilla y sorbete de yogur de oveja, galleta a la flor de sal de Guérande, pequeños frutos rojos y helado a la pimienta de Jamaica o fresas flameadas con licor de rosas.

Por supuesto, todo buen restaurante breton que se precie, debe disponer del denominado "Menú de Bogavante", especialidad de la región.





## Hôtel l'Hermitage (La Baule)



El *Hotel l'Hermitage* es el otro establecimiento visitado. Ubicado en un bello y enorme edificio de arquitectura clásica bretona y en primerísima línea de playa, cuenta con dos piscinas privadas, una de ellas climatizada. La gastronomía es muy similar al *Castel Marie-Louise*, puesto que ambos pertenecen al mismo propietario (*Barrière*).

*Hermitage* y *Marie-Louise*, tienen sus propios salones-bar donde poder tomar el aperitivo o la copa antes o después de cenar, aunque con pequeños matices que los hacen diferentes. Mientras que el de *L'Hermitage* es de estilo inglés, con música en vivo y siempre lleno, el de *Marie-Louise* es mucho más pequeño, todo él de madera y, por supuesto, mucho más tranquilo y silencioso.





## Hôtel de La Bretesche (Missillac)



Abandonamos *La Baule*, y recorreremos 30 km para dirigirnos al pueblecito de *Missillac*, donde pasaremos un día en el *Hôtel de La Bretesche*, ubicado en la frontera del País Bretón y del Valle del Loira, en pleno parque natural de la Brière.

Las numerosas instalaciones (bares, restaurantes, cafetería, club social de golf y habitaciones...), se sitúan en las dependencias utilizadas hace siglos por los invitados del castillo, las cuales rodean un enorme patio cuadrado, con cierto parecido a los *campus* de las universidades inglesas, repleto de jardines y rododendros (flores parecidas a las azaleas, símbolo de *La Bretaña*). Todo ello bordeado por un inmenso terreno de 200 hectáreas, donde el bosque se alterna con los *fairways* de un campo de golf de 18 hoyos y con el aliciente de tener unas vistas difíciles de mejorar: un castillo del siglo XV y su estanque que lo rodea. No deberían perderselo.



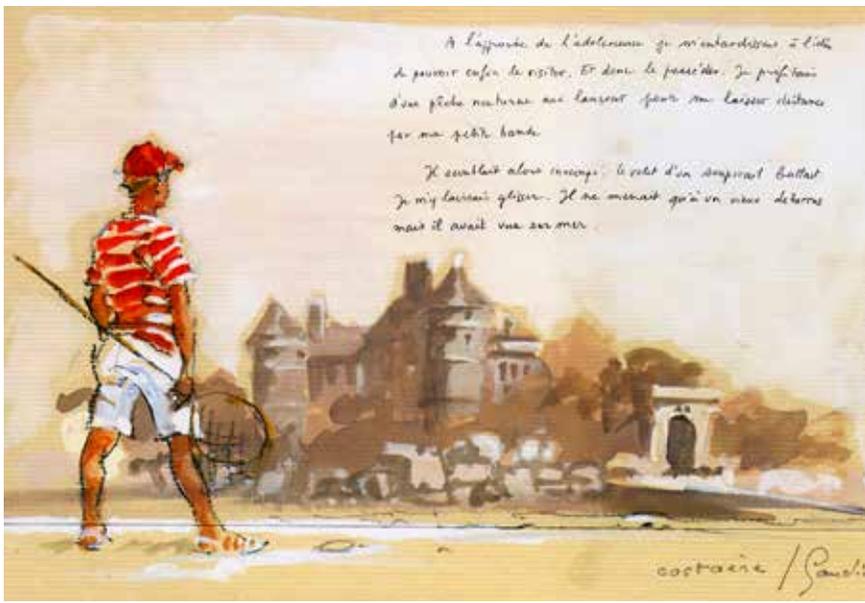




Se puede comer en *Le Club*, informal restaurante con terraza que los jugadores de golf utilizan para tomarse un respiro. Para cenar, es ineludible hacerlo en el restaurante del hotel situado en la fachada principal, rodeado de enormes ventanales con vistas al lago y al majestuoso castillo. Cuenta con el aliciente de que se puede degustar una comida de las mejores de todo el territorio galo, con especial atención a los productos bretones. Su bodega, reflejada en una carta bien diseñada, es amplia e interesante. Y el servicio de sala, maître y sumiller incluidos, pese a que su profesionalidad se les supone, tengo que decir que supera con creces la media.

Añadiremos que el hotel posee asimismo, piscina climatizada, tenis y un precioso bar que aprovecha las antiguas caballerizas, por lo que las mesas se emplazan separadas por los muros de cada "apartamento" ecuestre. Y un bello saloncito de desayunos, con un buffet de repostería inigualable.







Dejamos *La Bretesche*. Dejamos *La Bretaña*... pero antes de regresar, nos acercamos hasta las marinas de *Guérande*, lugar famoso por su sal gris (compra obligatoria).

También iremos a la ciudad portuaria de *Saint Nazaire*, donde hace unos años se construyó el mayor trasatlántico del mundo (el *Queen Mary II*). Allí, en su calle principal (87 *Av. de la République*) existe una casa de cafés y tés (*Cafés Sary*) donde se puede adquirir el famoso *té de los Celtas*. El que sea amante de este tipo de infusiones, no debe pasar por alto esta recomendación.

Y como última visita, nos acercamos a un pequeño e idílico pueblecito costero, *Saint Marc sur Mer*, lugar donde se filmó, allá por los años cincuenta, la película "*Las vacaciones de Monsieur Hulot*", del mítico actor y director *Jacques Tati*. El hotel donde se desarrolla el film continúa intacto en su sitio y una estatua del genial cineasta perpetúa su recuerdo.

El verano es la mejor época para visitar esta región. ¿Por qué no este año? ■

FOTOS : E.C. Y E.B.





HÔTEL DE LA PLAGE DE SAINT MARC SUR MER



PLAZA DE GUÉRANDE



ESTATUA HOMENAJE AL CINEASTA JACQUES TATI





## CAMPO DE BORJA ALBERGARÁ EL CONCURSO INTERNACIONAL GARNACHAS DEL MUNDO 2016

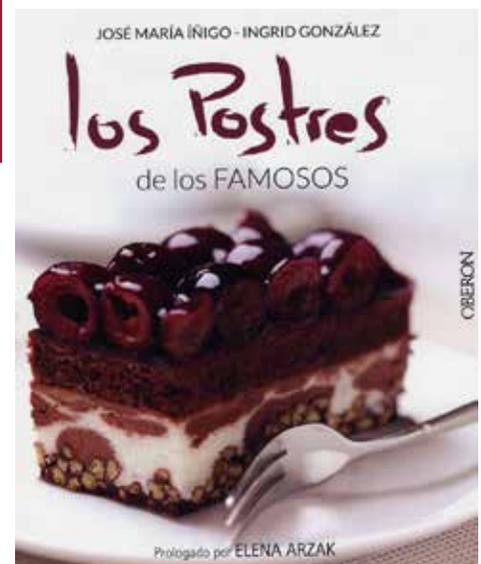
El comité organizador del Concurso Internacional de Garnachas del Mundo ha confirmado hoy que la Denominación de Origen Campo de Borja (Aragón) organizará la próxima edición del certamen en 2016. Este reconocimiento ha premiado los esfuerzos conjuntos de instituciones públicas, bodegas y otras entidades, destacando su compromiso con la Garnacha y la defensa de la filosofía del concurso, referente mundial de su sector.

El anuncio se hizo público en Perpiñán (Francia), ciudad que ha acogido hasta ahora el concurso en sus tres primeras ediciones. En la rueda de prensa, los organizadores han subrayado el excelente nivel de las tres

candidaturas presentadas, así como la voluntad de que el concurso tenga vocación itinerante y recorra en los próximos años las principales regiones productoras de Garnacha en el mundo.

Garnachas del Mundo es el certamen de referencia mundial, donde los mejores jueces internacionales se reúnen para catar y evaluar Garnachas de varios continentes.

La candidatura de la D.O. Campo de Borja ha recorrido un largo camino hasta conseguir este reconocimiento. Las conversaciones con los organizadores franceses comenzaron en la primera edición del Concurso en 2013 y se tradujeron en una visita al Monasterio de Veruela en diciembre de 2014, lugar que albergará parte de las actividades. Éste ha sido un largo camino para demostrar que el Imperio de la Garnacha ha partido de la D.O. Campo de Borja para conquistar el mundo entero.



## "CÓCTEL" Y "LOS POSTRES DE LOS FAMOSOS"

Ediciones **OBERON** nos presenta dos libros muy atractivos:

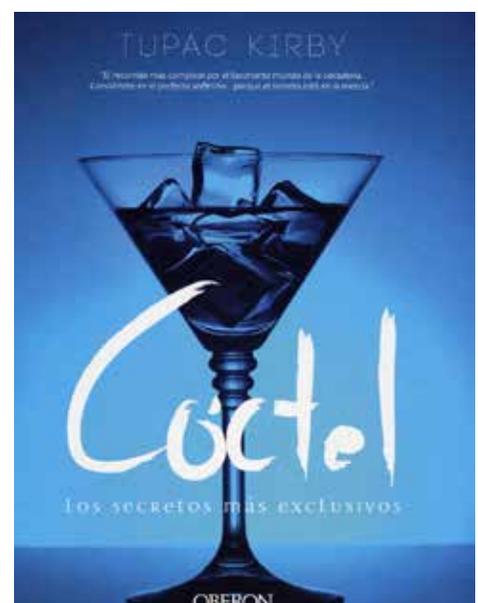
"*Cóctel*", escrito por *Tupac Kirby*, narra el recorrido más completo por el fascinante mundo de la coctelería. En él nos anima a convertirnos en el perfecto anfitrión... "porque el secreto está en la mezcla". Incluye las recetas exactas de cómo preparar todo tipo de cócteles clásicos, old fashioned, modernos, caribeños o exóticos para sorprender a nuestros invitados y dejarles siempre con un sabor de boca insuperable.

En "*Los postres de los famosos*", *José María Íñigo* e *Ingrid González*, con prólogo de *Elena Arzak* nos muestran los gustos de los famosos a la hora de elegir sus postres preferidos. Íñigo satisface nuestra curiosidad contándonos qué delicias de la repostería prefieren cincuenta personalidades seleccionadas con mimo dentro del mundo de la música, el cine, la televisión, la radio o el deporte. Por su parte la repostera Ingrid González elabora paso a paso las recetas escogidas por los famosos, dando además un montón de trucos para sacarle el máximo partido a nuestro lado más dulce.

## VIÑAS DEL VERO RIESLING COLECCIÓN 2014

Cuando esta revista salga a la luz coincidirá con la llegada del verano. Momento ideal para un vino blanco... como el Riesling Colección de Viñas del Vero (D.O. Somontano). La vendimia de esta añada 2014 se realizó nocturna. Fue una recolección muy especial y con grandes expectativas por la novedad que suponía. Se forzó un ligero stress hídrico previo al invierno, como precursor de aromas. Fue refrigerada y sometida a una larga maceración en frío para obtención del mosto florido en aromas. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica durante 10 días a una temperatura inferior a 16°C, seguida de una larga permanencia del vino en contacto con su propias lías, previo a la estabilización por refrigeración.

Posee un color amarillo con mucho brillo. Interesante potencia aromática en fase olfativa: pétalos de flores de árboles frutales y de plantas ornamentales, complementada con un fondo de piel de cítricos. La boca es muy atractiva con un paso agradable, una viveza muy compensada y una original mineralidad que lo hacen inconfundible.



**ALBACETE***MESÓN DE PINCELÍN*

Las Norias, 10  
02640 ALMANSA  
967.340.007

**ALICANTE***NOU MANOLIN*

Villegas, 3  
03001 ALICANTE  
965.200.291

*PIRIPI*

Oscar Esplá, 30  
03003 ALICANTE  
965.227.940

*BATISTE*

Pérez Ojeda, 6  
03130 SANTA POLA  
965.411.485

**ALMERÍA***TERRAZA CARMONA*

Manuel Giménez, 1  
04620 VERA  
950.390.760

*JUAN MORENO*

Ctra. de Ronda, bloque III  
04620 VERA  
950.393.051

**ASTURIAS***CASA CONRADO*

Argüelles, 1  
33003 OVIEDO  
985.223.919

*CASA FERMÍN*

San Francisco, 8  
33003 OVIEDO  
985.216.452

*CASA GERARDO*

Ctra. Avilés-Gijón (AS-19), Km. 9  
33438 PRENDES  
985.887.797

*REAL BALNEARIO*

Avda. Juan Sitges, 3  
33400 SALINAS  
985.518.613

**BARCELONA***BOTAFUMEIRO*

Gran de Gracia, 81  
08012 BARCELONA  
932.184.230

*GORRÍA*

Diputación, 421  
08013 BARCELONA  
932.451.164

*RIAS DE GALICIA*

Lérida, 7  
08004 BARCELONA  
934.248.152

**BURGOS***CASA OJEDA*

Vitoria, 5  
09004 BURGOS  
947.209.052

*MESÓN DEL CID*

Plaza Santa María, 8  
09003 BURGOS  
947.205.971

*MESÓN DE LA VILLA*

Plaza Mayor, 3  
09400 ARANDA DE DUERO  
947.501.025

**CÁDIZ***ANTONIO*

Bahía de la Plata - Atlanterra  
11393 - ZAHARA DE LOS  
ATUNES  
956.439.542

*EL FARO DE CÁDIZ*

San Félix, 15  
11002 CÁDIZ  
956.211.068

*EL FARO DEL PUERTO*

Ctra. de Fuentebavía, Km. 0,5  
11500 EL PUERTO DE SANTA  
MARÍA  
956.870.952

*MESÓN EL COPO*

Almadraba, 2  
PALMONES (LOS BARRIOS)  
956.677.710

**VENTORRILLO***DEL CHATO*

Vía Augusta Julia s/nº  
Carretera San Fernando  
11011 CÁDIZ  
956.250.025

**CANARIAS***RIBERA DEL RÍO MIÑO*

Olof Palme, 2  
35010 LAS PALMAS DE G.C.  
928.264.431

**CANTABRIA***BOGA BOGA*

Plaza José Antonio, 9  
39540 S.VICENTE DE LA B.  
942.710.135

**CASTELLÓN***CASA ROQUE*

Cuesta San Juan, 1  
12300 MORELLA  
964.160.336

**CIUDAD REAL***MIAMI PARK*

Ronda de Ciruela, 34  
13004 CIUDAD REAL  
926.222.043

*EL CORREGIDOR*

Jerónimo Ceballos, 2  
13279 ALMAGRO  
926.860.648

**CÓRDOBA***EL CABALLO ROJO*

Cardenal Herrero, 28  
14003 CÓRDOBA  
957.475.375

*EL CHURRASCO*

Romero, 16  
14003 CÓRDOBA  
957.290.819

**ALMUDAINA**

Campo Santo de Los Mártires, 1  
14004 CÓRDOBA  
957.474.342

**GERONA***DURÁN HOTEL*

Lasauca, 5  
17600 FIGUERES  
972.501.250

**GRANADA***CHIKITO*

Plaza del Campillo, 9  
18009 GRANADA  
958.223.364

*LAS TINAJAS*

Martínez Campos, 17  
18002 GRANADA  
958.254.393

*OLEUM*

San Antón, 81  
18005 GRANADA  
958.295.357

*RUTA DEL VELETA*

Ctra. Sierra Nevada, Km. 5,500  
18190 CENÉS DE LA VEGA  
958.486.134

**GUADALAJARA***AMPARITO ROCA*

Toledo, 19  
19002 GUADALAJARA  
949.214.639

*EL DONCEL*

DE SIGÜENZA  
Paseo de la Alameda, 3  
19250 Sigüenza  
949.390.001

**GUIPÚZCOA***ARZAK*

Alto de Miracruz, 21  
20015 SAN SEBASTIÁN  
943.278.465

**HUELVA***AZABACHE*

Vázquez López, 22  
21001 HUELVA  
959.257.528

*CASA RUFINO*

Eucalipto, 1  
Carretera de la Playa Central  
21410 ISLA CRISTINA  
959.330.810

**HUESCA***LA VENTA DEL SOTÓN*

Ctra. Tarragona a  
San Sebastián, Km. 227  
22810 ESQUEDAS  
974.270.241

**JAEN***JUANITO*

Paseo Arca del Agua, s/n  
23440 BAEZA  
953.740.040

**LA CORUÑA***MANOLITO*

Ramón y Cajal, 45  
15006 LA CORUÑA  
981.282.062

*O'PARRULO*

Avda. de Catabois, 401  
15405 FERROL  
981.318.653

*A LA BRASA*

Juan Flórez, 38  
15004 LA CORUÑA  
981.265.457

**LA RIOJA***LA MERCED*

Carretera de Burgos, 186  
26006 LOGROÑO  
941.214.700

**LEÓN***ADONÍAS*

Santa Nonia, 16  
24003 LEÓN  
987.206.768

**LUGO***VERRUGA*

Cruz, 12  
27001 LUGO  
982.229.572

**MADRID***CASA LUCIO*

Cava Baja, 35  
28005 MADRID  
913.653.252

*LA SACRISTÍA*

Plaza Vázquez de Mella, 1  
28004 MADRID  
915.220.945

*LA TRAINERA*

Lagasca, 60  
28001 MADRID  
915.760.575

*LOS REMOS*

Ctra. De la Coruña, Km. 12,7  
28023 MADRID  
913.077.230

*O PAZO*

Reina Mercedes, 20  
28020 MADRID  
915.532.333

*PALACIO DE CIBELES*

Plaza Cibeles, 1 - 6ª planta  
28014 - MADRID  
915.231.454

*PORTONOVO*

Ctra. de la Coruña, Km. 10,500  
28023 MADRID  
913.070.173

**MÁLAGA***SANTIAGO*

Paseo Marítimo, 5  
29600 MARBELLA  
952.770.078

**MALLORCA***CABALLITO DE MAR*

Passeig de Sagrera, 5  
07012 Palma de Mallorca  
971.721.074

**MURCIA***JOSÉ MARÍA**LOS CHURRASCOS*

Avda. de Filipinas, 22  
30366 EL ALGAR-CARTAGENA  
968.136.028

*VENEZUELA*

Campoamor, s/n  
30740 LO PAGÁN  
968.181.515

*EL CHURRA*

Obispo Sancho Dávila, 13  
30007 MURCIA  
968.271.522

**PALENCIA***CASA LUCIO*

Don Sancho, 2  
34001 PALENCIA  
979.748.190

**SEGOVIA***DUQUE*

Cervantes, 12  
40001 SEGOVIA  
921.462.487

*JOSE MARÍA*

Cronista Lecea, 11  
40001 SEGOVIA  
921.466.017

*MESÓN DE CÁNDIDO*

Pza. del Azoguejo, 5  
40001 SEGOVIA  
921.425.911

**SEVILLA***CASA ROBLES*

Alvarez Quintero, 58  
41004 SEVILLA  
954.563.272

**HERMANOS MAYO***CABRERA*

Avda. de Sevilla, 29  
41720 LOS PALACIOS  
Y VILLAFRANCA  
955.811.086

**SORIA***MESÓN CASTELLANO*

Pza. Mayor, 2  
42002 SORIA  
975.213.045

**TOLEDO***ADOLFO*

La Granada, 6  
45001 TOLEDO  
925.227.321

**VALENCIA***LA NORIA*

Mtro. Serrano, s/n  
46119 NÁQUERA  
961.684.103

**VALLADOLID***PARRILLA VINOTINTO*

Campana, 4  
47001 VALLADOLID  
983.342.291

**ZAMORA***SERAFÍN*

Pza. Maestro Haedo, 10  
49001 ZAMORA  
980.514.316

**ZARAGOZA***EL CACHIRULO*

Ctra. de Logroño, Km. 1,500  
50011 ZARAGOZA  
976.460.146

La salud del corazón de la montaña.  
Muy baja en sodio.



Fuente de Vida



C. NAVALPOTRO, S.L. / Ctra. de Soria, s/n. 42200 Almazán, Soria  
Tel.: 975 300 455 / Fax: 975 300 761 / e-mail: montepinos@montepinos.com / www.montepinos.com

[www.montepinos.com](http://www.montepinos.com)

# HUESCA

La Magia  
Ca

