

BUENA MESA

N.º 31

ESPECIAL
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA



JUVÉ & ROSÉ

"TENGO
GUSTOS SIMPLES.
ME SATISFACE
LO MEJOR"
OSCAR WILDE



Juvé y Camps

UNA FAMILIA CON RAÍCES.

WWW.JUVEYCAMP.COM



PIRINEOS SUR

XXIII FESTIVAL INTERNACIONAL
DE LAS CULTURAS 11-27 DE JULIO

WWW.PIRINEOS-SUR.ES

2014



LANUZA-
SALLENT DE
GÁLLEGO
(HUESCA)

FEMENINO PLURAL

M. J. J. J. J.

UN PROYECTO DE LA DIPUTACIÓN
DE HUESCA COORGANIZADO POR



AYUNTAMIENTO
DE SALLENT

FESTIVAL
MIEMBRO DE



PATROCINADOR
OFICIAL



PATROCINAN



PUNTOS DE VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS

Venta directa: www.pirineos-sur.es
En cajeros CAI y en caitickets.cai.es



* En toda la venta anticipada se aplicará una comisión.

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


Alhambra
CERVEZAS

EL RESPETO POR LA CERVEZA

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable.

Una publicación de CALIDAD GRÁFICA, S.L., para la Asociación Española de Restaurantes de Buena Mesa. Sede Social: Restaurante Currito, Avda. Provincias, s/n. 28011 MADRID. Tel./fax: 91 463 47 96. E-Mail: administracion@asocbuena.es Edición, Redacción y Publicidad. Tel.: 649 45 63 78. E-Mail: eduardo@bueso.es. Web: www.asocbuena.es. 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, Núria Gené, Jacobo González, 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. 2014

07 Editorial	09 Especial Capítulo Buena Mesa <i>Las Palmas de Gran Canaria</i>	09
26 La Magia de Huesca	28 Noticias de Buena Mesa	
32 Joyas, Relojes, Relojes-Joyas: <i>Octopus Luna Tattoc</i> POR ANIL JUAN ARJANDAS	33 From Suecia: <i>Midsommar</i> POR SOFIE FLENSBURG	38
34 From Perú: <i>Desde el Amazonas al Machu Picchu</i> POR ANA COSCUJUELA	35 From Italia: <i>Un Italiano en el Somontano</i> POR PAMELA ANZANO	
36 Armagnac: <i>Chapitre de Barcelona</i> POR ANTONIO GÓMEZ-GUÍU	38 Motor: <i>Harley Davidson</i> POR J. CILVETTI	46
40 Arte y gastronomía: <i>El Imperio Romano</i> POR CRISTINA MARÍN	41 Sopa de letras: <i>Mundo, demonio y carne</i> POR JUAN ANTONIO DÍAZ	
42 En torno a la mesa: <i>Fiestas y reuniones</i> POR TERESA ARROYO SANCHO	43 Salud y gastronomía: <i>Canarias paraíso gastronómico</i> POR EL DR. LÁZARO JIMÉNEZ CLEMENTE	
44 Desde La Concha: <i>Chipirones en su tinta... ¿filipinos?</i> POR MIKEL CORCUERA	45 Cine y gastronomía: <i>Vivir para comer</i> POR FEDERICO CORCUERA	62
46 Sueños cinco estrellas: <i>Tradición vs. modernidad en San Sebastián</i>	54 Especial Champagne: <i>Capítulo de L'Ordre des Coteaux en San Sebastián</i> POR NURIA GENÉ	
62 Antigüedades y gastronomía: <i>Pertadas antiguas</i>	64 Noticias de Buena Mesa última hora	
65 Somos nosotros: <i>Lista de miembros</i>		

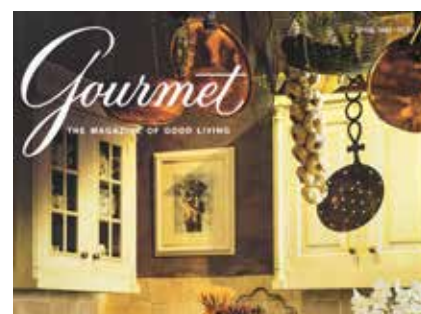


FOTO DE PORTADA



FOTO DE PORTADA: Para este número especial dedicado a Las Palmas de Gran Canaria, una instantánea de la Catedral de Las Palmas, 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



pavlov™



Había que
**ECHARLE
TRES
MALTAS**
para hacer una
**CERVEZA
ASI.**

**AMBAR
EXPORT**

CON 3 MALTAS

MÁS SABOR MÁS CUERPO MÁS CARÁCTER

Usar tres maltas y doblar la fermentación para conseguir más intensidad,
es una cuestión de actitud.

Si tú también le echas tres maltas a la vida, entra en:

www.ambarexport.com



EN este número transmitiremos a nuestros lectores lo acontecido en el último Capítulo de Buena Mesa celebrado en Las Palmas de Gran Canaria. La organización corrió a cargo del establecimiento representante de la Asociación en la isla, Ribera del Río Miño, comandado por Rafael Pulido y su sobrino Miguel.

También haremos un recorrido, como es habitual, de todos los aspectos relacionados con la gastronomía, el cine, los viajes, la literatura, la historia, las antigüedades... probaremos una moto muy especial, la mítica Harley Davidson... y acabaremos el recorrido por alguno de los hoteles más atractivos de la provincia de Guipúzcoa.

Recordaremos la magnífica reunión de los Mosqueteros del *Armagnac* celebrada recientemente en Barcelona, así como el espectacular Capítulo de *L'Ordre des Coteaux de Champagne* que tuvo lugar en el Museo de San Telmo de San Sebastián.

Y muchos más temas... jugosamente gastronómicos

Esperamos que todo sea de su agrado.

Eduardo Bueso

+
22°

Las Palmas de Gran Canaria

CIUDAD DE SABORES

22° TEMPERATURA
MEDIA ANUAL (°C)

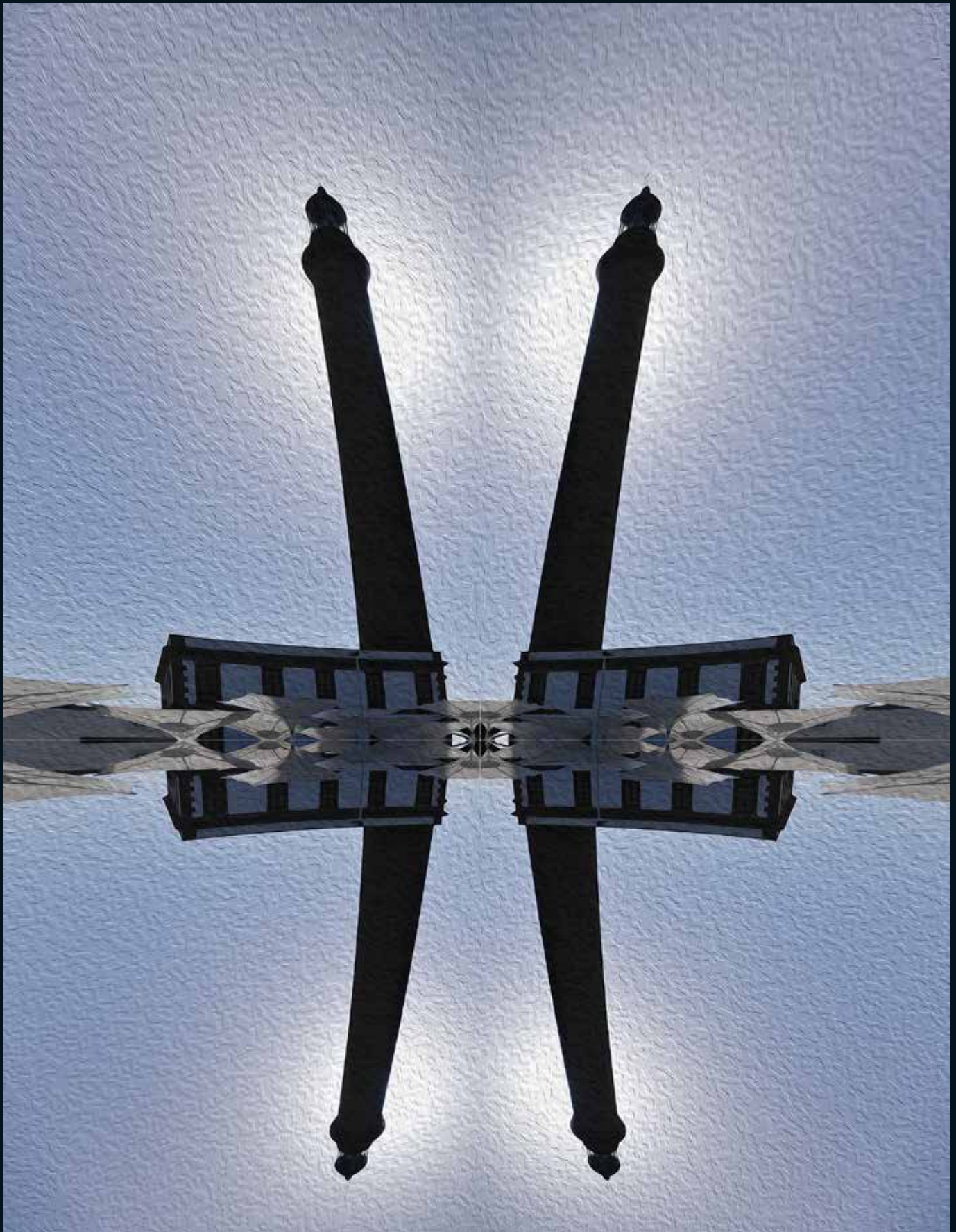


LPAvisit.com


Las Palmas
de Gran Canaria

Ciudad de mar y culturas

Capítulo 2014 Buena Mesa Las Palmas de Gran Canaria





XLI Capítulo de Buena Mesa Las Palmas de Gran Canaria

Del 16 al 19 de marzo tuvo lugar en Las Palmas de Gran Canaria el XLI Capítulo de Buena Mesa

Por sus maravillosos contrastes, la isla de Gran Canaria es conocida como continente en miniatura. Su capital, Las Palmas de Gran Canaria, acogedora, cosmopolita, con el barrio histórico de Vegueta y la playa de Las Canteras entre otros muchos atractivos, hizo vivir experiencias únicas al centenar de asistentes, que disfrutaron

del evento en familia con la tradición y el buen hacer, lemas de Buena Mesa.

Su gastronomía, singular, sencilla y variada, unida a las múltiples costumbres culinarias llegadas a la isla, se enriquece cada día, sin perder su carácter. Todo ello hace que su cocina se conozca más, y se valore y aprecie como se merece.

La organización corrió a cargo del único establecimiento representante de la Asociación en las Islas Canarias, Ribera del

Río Miño, ubicado en la ciudad, a escasos metros de la playa de Las Canteras. Comandado por Rafael Pulido y su sobrino Miguel, con la colaboración del restaurante El Arrosar, también propiedad de Rafael Pulido. Ambos pusieron todo su empeño en cuidar hasta el más mínimo detalle para que los visitantes conociesen en pequeñas muestras la riqueza gastronómica y cultural que atesora la isla, además de su superconocido clima.



Días previos a la celebración del Capítulo, se realizó la presentación del evento a los medios de comunicación, con la presencia del Consejero de Agricultura, y algunos miembros de la directiva de la Asociación; la expectativa fue máxima ya que era la primera vez que dicha reunión se celebrara en el archipiélago canario.

El domingo día 16 se celebró en el Hotel AC Gran Canaria, sede del Capítulo, la recepción de participantes, se dieron a conocer los nuevos socios y se degustó el cóctel de bienvenida. Todo ello se ofició en la planta 23 de dicho hotel, la cual dispone de preciosas vistas panorámicas.

CÓCTEL DE BIENVENIDA EN EL AC HOTEL GRAN CANARIA

Copa de bienvenida

Vino blanco canario, Agala de Bodegas Bentayga Vinos Agala

Juvé & Camps Millesime

Pata asada canaria

Papas *arrugás* con nuestros dos mojos

Montadito de langostinos, salmón ahumado y aguacate con crema de queso aromatizada

Croquetas de jamón con *alioli* de cilantro

Tablita de quesos canarios con sus compotas

Brocheta de solomillo de cerdo en adobo

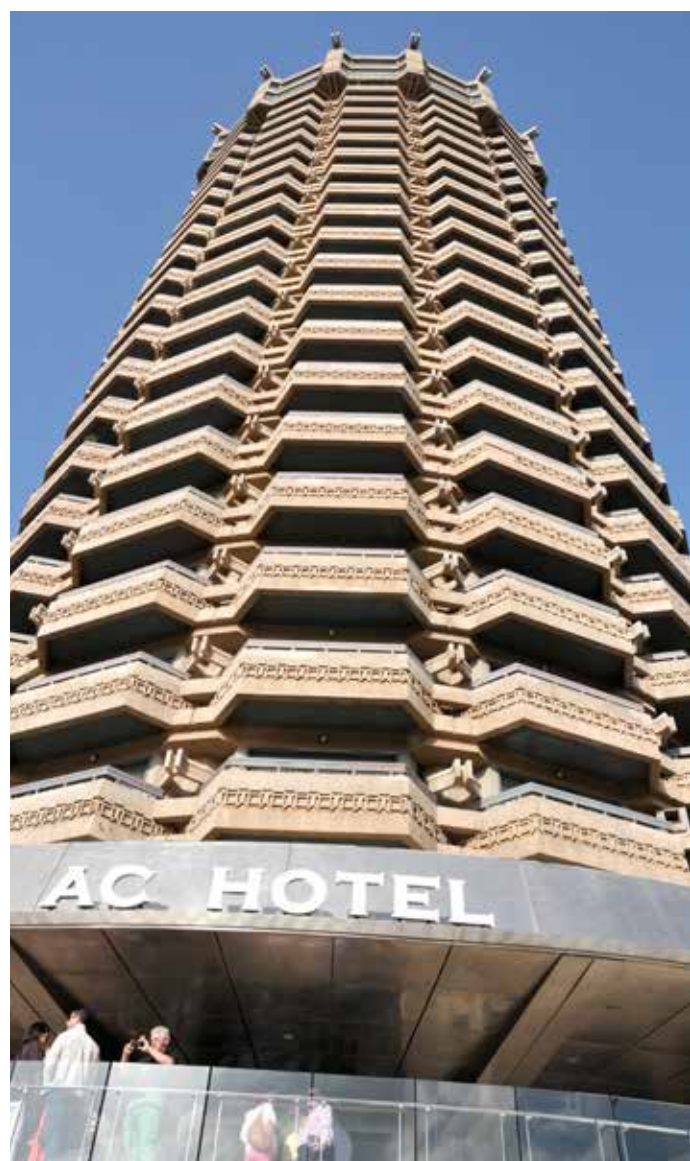
Pincho de contramuslo de pollo y langostinos glaseados con miel y soja

Montadito de secreto ibérico a baja temperatura con cebolla confitada

Cazuelita de ropa vieja de pulpo

Brocheta de fruta

Brownie con salsa de chocolate





Al siguiente día, la comitiva partió hacia el sur de la isla, zona turística en la que destacan las magníficas playas, la arena, el sol y la calidad de los complejos hoteleros. También se realizó un paseo desde el faro de Maspalomas, llegando hasta la charca y dunas de Maspalomas.

Todos los desplazamientos del lunes y el martes se realizaron en las típicas guaguas y siempre acompañados por guías especializados que puso a disposición del evento el Patronato de Turismo de Gran Canaria.



Posteriormente se visitó el Hotel Lopesan Villa del Conde, donde se dio a conocer más de cerca el turismo de bienestar y salud, junto a una breve explicación sobre las propiedades del Aloe Vera de Canarias. Se realizó una visita guiada por el centro de Talasoterapia Lopesan Corallium, para más tarde tomar un exquisito aperitivo en el Hotel Lopesan Costa Meloneras.



Acto seguido, los participantes embarcaron para dar un paseo marítimo por el litoral del sur de Gran Canaria, disfrutando del magnífico clima y de un sol radiante... y de las maravillosas vistas desde el mar hacia las dunas y la costa. A mediodía llegaron a Maroa Club de Mar, Isla de Anfi, donde, tras un recibimiento con una exhibición flyboard, celebraron un almuerzo en el restaurante Maroa, Isla de Anfi del Mar, paraíso vacacional singular que se adapta a su entorno natural en perfecta armonía.



ALMUERZO EN MAROA CLUB

Bienvenida con: Copa de Juvé & Camps Reserva de la Familia

Bolitas de morcilla de Teror con canela, nueces y sésamo tostado

Mini bol de *sashimi* de salmón fresco marinado en jengibre, soja y *sake*.

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de *Dijon*, fresas y daditos de manzana verde

Lomo de cherne en costra de sésamo, limón y hierbas, con papas *arrugás* y mojo rojo

Presa ibérica a la parrilla, acompañada de cebolla caramelizada y papa al aceite de romero

Panacota de beletén con mousse de gofio y bienmesabe

Vinos blanco y tinto de Bodegas Martínez Alesanco



Desde



1884

AREHUCAS®

Canarias, cuna del ron.



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40°

130 ANIVERSARIO

DESTILERÍAS AREHUCAS, S.A.

www.arehucas.com



La jornada concluyó con un majestuoso coctel-cena (maridaje gastronómico de productos de la casa con vinos y licores canarios) en el restaurante de los anfitriones, Ribera del Río Miño.



MARIDAJE GASTRONÓMICO RIBERA DEL RIO MIÑO

Ostras especiales

Mixto de jamon de bellota y lomo

Empanada gallega

Gambas de huelva cocidas

Almejas a la marinera

Atún en salsa de soja

Salmonetes de roca

Lomito de merluza a la romana

Milhojas de crema

Tocinillo de cielo

Tarta de Santiago

Tarta de queso con arándanos

Helado variado.





Al día siguiente, se recorrió la ruta norte-centro para conocer la diversidad de contrastes, donde destaca el paisaje, la flora... En primer lugar el grupo partió del hotel hacia la localidad de Arucas, donde se realizó una visita guiada, con degustación de sus rones y licores en las Destilerías Arehucas, bodega de ron canario con 130 años de actividad, para más tarde dirigirse hacia el valle de Agaete. Allí visitaron la finca La Laja y las instalaciones de la Bodega los Berrazales, donde se degustaron frutas autóctonas, sus vinos, y el café de Agaete, todos ellos productos típicos de dicha localidad.



Tras visitar la caldera volcánica de Bandama, los participantes se dirigieron al emblemático Hotel Escuela Santa Brígida. Allí, tras una cata de diversos productos canarios ofrecidos por el Cabildo Insular de Gran Canaria (queso, miel, cochino negro canario, vinos...), se ofreció un almuerzo con platos típicos en dicho hotel. Una vez finalizado, en un emotivo acto, el Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa, en agradecimiento a su colaboración en el Capítulo, le entregó al director del hotel escuela un diploma.

Esa misma tarde los socios asistieron a la asamblea general, siendo nombrando presidente Adolfo Muñoz, propietario del restaurante Adolfo de Toledo.



MENÚ HOTEL – ESCUELA SANTA BRÍGIDA

Potaje de berros con su cuenco de gofio

Atún a la plancha con mojo de tomate sobre puré de batata y gofio escaldado

Lomo de conejo en salmorejo, papas arrugás con pella de gofio

Biscuit de huevos moles con salsa de frutos rojos

Vinos: blanco Malvasía Volcánica, tinto La Higuera Mayor y vino dulce Mondalón

RONES Y LICORES DE DESTILERIAS AREHUCAS



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 último día (miércoles 19 de marzo) se destinó por completo a la capital. Desde el hotel el grupo de participantes se dirigió hacia el casco antiguo de Las Palmas de Gran Canaria, recorriendo parte de las calles de la ciudad en guagua TURÍSTICA, visitando el museo Casa de Colón, el barrio histórico de Vegueta y asistiendo a la Eucaristía en la Catedral. Al igual que en días anteriores todos los desplazamientos se hicieron en guaguas acompañados por guías especializados que ofreció el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria.

De allí, acompañados por un grupo de cante y baile de música popular de la tierra, acudieron a la recepción en las Casas Consistoriales, ofrecida por el Excmo. Señor Alcalde Don Juan José Cardona y Don Pablo Barbero, Concejal de Turismo. Los asistentes fueron agasajados con un excelente coctel en la terraza del emblemático edificio.





A la tarde se visitó el singular e impresionante Auditorio Alfredo Kraus, vigía de la playa de Las Canteras, para posteriormente dar un paseo por la bella avenida del mismo nombre hasta el hotel sede.





El Capítulo finalizó con una Cena de Gala celebrada en el majestuoso y centenario Hotel Santa Catalina, amenizada por un grupo de música popular canaria. Antes de la misma se presencio en DVD una recopilación de fotos de capítulos anteriores, donadas en su mayoría por Eduardo Bueso. ■

FOTOS: ALBERTO LÓPEZ-AMADO.







CENA DE GALA HOTEL SANTA CATALINA

Bombón de morcilla dulce de tomate

Queso de cabra en tempura con miel de Palma

Makis de atún canario

Gazpacho de manga con manzana y huevas de trucha

Salpicón de cherne

Croquetas de chipirón

Ensalada de tomate y queso canario

Merluza con puré de batata y vinagreta de papaya

Meloso de cochino negro con salsa de vino tinto

Frangollo

Vinos: blanco Monte Blanco y tinto Ramón Bilbao.

Rones y Licores. Destilería Arehucas.

COLABORADORES

AYUNTAMIENTO DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA • CABILDO DE GRAN CANARIA. PATRONATO DE TURISMO • CABILDO DE GRAN CANARIA. AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA, PATRIMONIO Y AGUAS • DESTILERÍAS AREHUCAS SA • JUVE & CAMPS • GALACANARIA SL • BODEGAS BENTAYGA VINOS AGALA • BODEGA RAMÓN BILBAO • LA ASTORGANA SA • MOLIA RESTAURACIÓN SL • JAMONERÍA COMERCIAL SANGENJO SL • BODEGAS MARTÍNEZ ALESANCO • BODEGA LA HIGUERA MAYOR • BODEGA LAS TIRAJANAS • LÓPEZ NOVOA PESCADOS Y MARISCOS • BODEGAS TORRES • GRAN CANARIA CONVENTION BUREAU • SEAGRAM'S • COCA COLA • AGUAS MINERALES DEL TURBÓN VILAS • LOPESAN HOTELS & RESORTS • ANFI GROUP • HOTEL ESCUELA SANTA BRÍGIDA • AC HOTELS • HOTEL SANTA CATALINA • ALOE VERA COSTA CANARIA • PERNOD RICARD • RESTAURANTE ARROSAR • RESTAURANTE RIBERA DEL RÍO MIÑO



Gastronomy

CREATIVE MEDITERRANEAN CUISINE · TRADITIONAL SPANISH COOKING · AFRICAN FOOD



AMBASSADOR RESTAURANT
Lopesan Costa Meloneras



OVO RESTAURANT
Lopesan Villa del Conde



AKARA RESTAURANT
Lopesan Baobab

¿TURISMO GASTRONÓMICO POR EL ALTO ARAGÓN?

Huesca, la Magia de la Gastronomía

EL EQUIPO “HUESCA, LA MAGIA DE LA GASTRONOMÍA”, FORMADO POR MEDIO CENTENAR DE COCINEROS, RESTAURADORES, AGROALIMENTARIOS Y PERSONAL DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE LA PROVINCIA DE HUESCA VELA POR LA CALIDAD Y POTENCIA LOS ATRACTIVOS DE LA GASTRONOMÍA DEL TERRITORIO PARA CONVERTIR LOS PLATOS EN AUTÉNTICAS EXPERIENCIAS.

LA SOCIEDAD DE PROMOCIÓN DE TURISMO DEL ALTO ARAGÓN, TuHUESCA, IMPULSA UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA ALTOARAGONESA DISEÑADA Y CONSENSUADA JUNTO A LOS PROTAGONISTAS DE LA GASTRONOMÍA OSCENSE.



Sabor a territorio, a los productos que van del campo a la mesa, al calor de un caldo elaborado con mimo o a las carnes jugosas elegidas con especial dedicación para el comensal. Una ruta gastronómica - creada por TuHuesca en el programa Huesca Pirineos - Hautes Pyrénées- recorrerá el territorio para recoger la magia de su gastronomía, con la certificación de productos y servicios bajo un sello que prima la utilización de los productos locales en los fogones así como otros criterios establecidos para garantizar la calidad de los alojamientos, restaurantes y servicios en general, el de “Huesca, La Magia”.

Como una ventana al visitante, próximamente verá la luz un nuevo portal, www.huescalamagiadelagastromia.es, un escaparate visual que servirá a los amantes

y curiosos de lo gastronómico para conocer los establecimientos, productos y chefs de la provincia. Un mayor conocimiento y acercamiento entre aquellos que preparan los platos y quienes los disfrutan es la esencia de una buena experiencia.

Estas acciones se desarrollan “siendo conscientes de que incrementarán el currículo de la gastronomía mágica de Huesca y de que ayudarán a la candidatura de Huesca para la capitalidad gastronómica del año que viene, dando contenido y sentido gastronómico”, según ha explicado el coordinador del equipo y director – gerente de TuHuesca, Fernando Blasco. Y es que Huesca es, ahora más que nunca, capital aragonesa de una gastronomía con sello especial, el de la Magia.

En su casco urbano se encuentran establecimientos de gran prestigio dentro de la gastronomía española, al igual que en la provincia, que cuenta con decenas de restaurantes especializados en platos tradicionales y en el uso original y creativo de sus productos estrella, como la trufa negra de Huesca, el tomate rosa, la borraja, la longaniza o el ternasco, cocinados en platos que incorporan elementos innovadores a sus creaciones. Muestra de ello es el nivel que han alcanzado los concursos comarcales y provinciales de tapas, como los celebrados en Barbastro, Binéfar, La Litera, Cinca Medio, Fraga o Monzón y que consiguen una importante presencia en la vanguardia nacional.



“Huesca, La Magia” también ha participado en las dos últimas ediciones de la cita internacional Madrid Fusión a través de sus productos, sus chefs y su cocina, con la preparación de los menús para los comensales vip de la cita, valorados como “excelentes y de gran calidad de su materia prima” para la crítica especializada. Además, una gran cantidad de acciones que fusionan la gastronomía, el ocio y la cultura salpican el territorio, como los conciertos maridados de la iniciativa Clandestino, que ya se han celebrado con entradas agotadas y una calurosísima recepción por parte del público y para los que se anunciarán próximas citas en la provincia altoaragonesa. ■





Jóvenes Restauradores celebra su 40 Aniversario

LA CAPILLA DE LA BOLSA DE MADRID FUE UN BONITO ESCENARIO QUE SIRVIÓ PARA CELEBRAR EL 40 ANIVERSARIO DE ESTA PRESTIGIOSA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA EUROPEA CON UNA CENA DE GALA. ALLÍ SE DIERON CITA SOCIOS, ANTIGUOS SOCIOS, FUNDADORES, COLABORADORES, PATROCINADORES Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

Y contó también con la presencia de **José María Rubio**, presidente de FERH (Federación Española de Hostelería); **Rafael Ansón**, presidente de la Real Academia de Gastronomía Española; **Ángel Moroy**, presidente de la Asociación de Jóvenes Empresarios de Madrid; **David Basilio**, secretario general de la **Selección Española de Cocina Profesional**; fundadores de JRE en España como el chef **Pedro Larumbe**, **Adolfo Muñoz**, **Fernando Córdoba** y **Miguel García**; y representantes de algunas empresas colaboradoras como **Juvé & Camps**, **Enate**, **Edra Bodega**, **Acqua Panna**, **Vranken Pommery**, **Nespresso**, **Gin Mare** y **Servitel**.

Ana Acín, presidenta de JRE España y **Ramón Dios**, presidente de JRE Europa, realizaron una breve presentación de la asociación. Según señaló Ana Acín, “los actos programados con este 40 aniversario responden a una demanda de los socios, tras una encuesta realizada, para que organicemos más talleres de determinados temas, eventos gastronómicos, y encuentros de intercambio de conocimientos y experiencias entre los asociados. Y así lo haremos también en los próximos meses”.

La sede de **AJE Madrid** sirvió de escenario para escuchar las interesantes ponencias;

el primer taller se centró en la optimización de la gestión empresarial aplicada a restaurantes, con el título “**Restaurantes y gestión del stock. Una asignatura pendiente. Cómo aumentar tu rentabilidad en tres meses**”. Impartido por **Federico Fritsch**.

Pedro Monje, JRE del Restaurante Vía Veneto (Barcelona), con una estrella Michelin y tres soles Repsol, explicó su experiencia y habló sobre los “**Retos actuales en el servicio de sala**”.

Gran interés despertó el JRE europeo invitado, el cocinero italiano **Marco Stabile**, del restaurante Ora d’Aria (Florencia, Italia), con una estrella Michelin, que presentó un ameno *showcooking* con el título “**Pasta, objeto culinario no bien identificado**”.

Y por último, cerró la jornada formativa el JRE gallego **Pepe Solla**, del Restaurante Solla (San Salvador de Poio, Pontevedra), con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Especialista en pescados y mariscos, presentó el *showcooking* “**Tratamiento del mar con cariño**”.

Entre el listado de los 28 jóvenes restauradores de España (JRE España) figuran nombres como **Pedro Monje** (Vía Veneto), **Elena Arzak** (Arzak), **Miguel Loya** (Real Balneario de Salinas) o **Pepe Solla**

(**Casa Solla**), entre otros. En España este año se han incorporado **dos socios nuevos**, Palio y Café 1907, y además se ha puesto en marcha un **blog propio de la asociación**, <http://jovenesrestauradores.wordpress.com/> donde se comparten recetas de socios, actividades y artículos temáticos.

Jóvenes Restauradores de España (JRE España) se fundó en 1992, dentro de Jeunes Restaurateurs d’Europe (JRE), asociación de jóvenes restauradores de Europa que se había creado en Francia en 1974. El objetivo es crear una gran familia de jóvenes restauradores, solidaria y exigente, con el compromiso de renovar el arte culinario permanentemente, para que su cocina sirva de ejemplo a las generaciones siguientes. JRE quiere engrandecer la herencia culinaria de cada país, promoviendo la innovación de la cocina regional contemporánea sin perder las raíces y fomentando el intercambio de experiencias entre sus miembros.

Jóvenes Restauradores de España sigue estrechando vínculos con entidades que comparten objetivos similares; en el último año ha firmado **convenios de colaboración** con el **World Gastronomy Institute** “Asociación Europea para el Desarrollo de la Cultura Gastronómica” (julio 2013) para “fomentar la gastronomía como bien de interés cultural de los pueblos y las personas, y de la importancia de la gastronomía y sus valores sociales, culturales, económicos y de salud”. También con la **Fundación Félix Rodríguez de la Fuente** (noviembre 2013), con el proyecto *ConSuma Naturalidad*, para ayudar al consumidor a identificar los productos que contribuyen a conservar la biodiversidad. También se ha firmado un acuerdo con la **Selección española de Cocina**, “La Roja de la cocina” (febrero 2014), para lograr la “cooperación estrecha y directa entre ambas organizaciones en todo lo que se refiere a la preparación de los candidatos que representen a España en el Bocuse d’Or, el certamen culinario más célebre del mundo”. □





RAFAEL CARRILLO CORDOBÉS DEL AÑO

Diario Córdoba reconoce con los premios Cordobeses del Año la labor de personas y entidades que más han destacado a lo largo del pasado 2013. Entre ellos destaca en el apartado de empresas el otorgado a Rafael Carrillo, propietario del restaurante El Churrasco. Una de las fotografías, corresponde a la entrega de premios y la otra, (realizada este mismo mes de junio) se le ve a Rafael en el restaurante acompañado por su hijo.

(FOTO: E.B.)



NUEVO ROSADO DE VIÑAS DEL VERO

"Viñas del Vero Pinot Noir Colección Rosado 2013" es el nuevo vino de la bodega Viñas del Vero. Se trata de un vino delicado, sutil y muy rompedor, que viene a completar la serie de vinos de Colección que esta bodega de la D.O. Somontano elabora.

En palabras de José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero y "alma mater" de este nuevo rosado, "es un vino muy especial, tiene una baja intensidad de color, es pálido, le caracteriza una nariz fina y seductora por sus aromas sutiles, nos ofrece una textura amable por su baja tanicidad, así como un paso sencillo y armónico por su bajo contenido alcohólico."



ENATE TRIUNFA EN EL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS

Enate vuelve a triunfar en Bruselas, consiguiendo 2 Medallas de Oro en el Concurso Mundial celebrado en la capital belga, que han recaído en el Crianza 2008 y en el ya mítico Cabernet-Cabernet 2010.

Estos premios cobran especial relevancia si consideramos que se han catado 8.061 muestras procedentes de 41 países. La variedad de los vinos catados, así como el perfil de los 310 catadores, de 40 nacionalidades distintas, compuesto por sumilleres, compradores, importadores y periodistas, es el rasgo que caracteriza este Concurso, considerado ya "el campeonato mundial" de la cata de vinos.



La Medalla de Oro



MEZCLADOS

Todo lo que el lector quiera saber del arte de la coctelería en armonía con la cocina queda condensado en un magnífico libro realizado por Dickens (San Sebastián) y el restaurante El Doncel de Sigüenza.

Los hermanos Eduardo y Enrique Pérez propietarios de este establecimiento de la provincia de Guadalajara, junto con Joaquín Fernández artífice de la famosa coctelería donostiarra hacen posible este milagro. Juan Echanove realiza el prólogo.



TRASACAR

TRASACAR es una empresa asturiana con una trayectoria de más de 25 años cuya actividad comercial se desarrolla dentro del marco más exclusivo del sector de la alimentación, ofreciendo servicio a la alta restauración en el ámbito nacional.

La sincronización en el trabajo de un equipo de 50 personas, traduce un sinergismo perfecto entre todos los miembros de la plantilla, los cuales tienen como máxima dar al cliente el mejor servicio basado en un tratamiento personalizado.



La esmerada selección individualizada de reses de vacuno mayor localizadas en las más prestigiosas ganaderías de toda Europa, supone un esfuerzo continuo para poder alcanzar el perfil de calidad que siempre nos hemos propuesto para satisfacer las exigencias de NUESTROS CLIENTES, quienes sin duda alguna, son nuestro mejor aval y constituyen el mejor estímulo y garantía de la trayectoria de **TRASACAR**.

Nuestros controles sanitarios según las normativas de la CEE son complementados con análisis mensuales de todas nuestras instalaciones, realizados a petición propia por empresas especializadas.





En **TRASACAR** ofrecemos el auténtico bacalao del norte, la variedad de Gadus Morhua, pescado en las frías aguas del Ártico, desalado en su punto de sal, listo para su consumo y con una caducidad de 18 días en conservación frigorífica.

Hemos realizado el máximo esfuerzo para lograr la presentación de una gran variedad de cortes que se prestan al mayor aprovechamiento, todo ello gracias a unas modernas instalaciones de desalado y envasado, que nos permiten atender las propuestas y necesidades de la alta restauración y tiendas especializadas con las mejores garantías de higiene, calidad y servicio.

El embutido ocupa un lugar de privilegio en las mesas de nuestro país y por ello hemos querido elaborar el **JAMÓN BUEY** de **TRASACAR**, un producto capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

El verdadero secreto de nuestro producto radica en la selección en origen de la materia prima; con ello aseguramos y garantizamos el mismo género todo el año.

Una vez que obtenemos la tapa, babilla y contra de los cuartos traseros de vacuno, procedemos a realizar un proceso de curación puramente artesanal en clima seco y con poca humedad que consta de perfilado, salado, lavado, asentamiento y secado en bodega por un periodo de 16-18 meses.



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

www.tiendagourmettrasacar.com

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





ANIL ARJANDAS
DISEÑADOR DE JOYAS

OKTOPUS LUNA TATTOO

Un lujo para 59 afortunados



En la actualidad, Linde Werdelin es la única empresa relojera suiza que conserva una verdadera comprensión de los universos de mar y buceo. Después de haber inventado el Reef, el primer accesorio de buceo funcional y moderno para el camino de profundizar en la actualidad.

Mente creativa de Linde Werdelin, Morten Linde explica: “El matrimonio entre el

pensamiento moderno y la artesanía tradicional resuena en un reloj LW. El tatuaje Oktopus Luna es el equilibrio perfecto entre el arte contemporáneo, la tecnología y la innovación; transporte de la poesía y de la imaginación en el mundo del tiempo de mantenimiento”.

Luna Oktopus Tattoo (tatuaje) se trata de una serie exclusiva de 59 piezas. El número limitado significa dos ciclos de la luna de 29,5 días cada una, antes de que la luna regrese al mismo punto de la esfera celeste. Complicación “fase de la luna” es una función ideal para planificar las inmersiones nocturnas.

El grabado en la caja de oro rosa de 18 quilates se ha ejecutado a diferentes profundidades para crear un efecto tridimensional, un trabajo extremadamente difícil que resalta en una obra maestra única.

Materiales selectivos como el oro rosa, la cerámica y el titanio se han implementado para garantizar la excelente anti-corrosiva.

Toda la superficie es tratada posteriormente con *microbillé*, seguido de un acabado satinado suave realizado a mano. El movimiento está sellado en la cámara mediante un tornillo de titanio DLC en la parte trasera, con el icono de un pulpo dibujado a mano. □



Especificaciones técnicas

LUNA OKTOPUS TATTOO

SERIE NUMERADA. 59 ejemplares.

Totalmente elaborado en oro rosa de 18 quilates, acabado a mano satinado y *microbillé*, construido con 19 componentes. Cristal de zafiro antirreflejos de 2,2 mm de grosor. Tornillos en la caja trasera y en la corona, grabados con el dibujo del pulpo.

DIMENSIONES:

44mm / 46mm / 15mm de grosor.

POTENCIA: 42 horas / frecuencia

BALANCE: 28.800 vph, 4 Hz.

RESISTENCIA AL AGUA: 300 metros.





POR SOFIE FLENSBURG

RESPONSABLE DE PRENSA Y COMUNICACION EN GÖTEBORG & CO.



Midsommar (solsticio de verano) y la gastronomía



El día de *Midsommar* o solsticio de verano se celebra para señalar el día más largo del año. Y es que después de Navidad es la fiesta más importante y popular de Suecia y se asocia con el verano y un tipo de baile alrededor de un palo alto cubierto de flores: *midommarstång*. También se ve a muchas personas con ramos de flores en la cabeza y, naturalmente, banderas suecas por todos lados.

La comida típica de esta fiesta consiste en arenque de diferentes sabores, con patatas recién recolectadas y nata fresca con cebollino. Todo ello se acompaña de pan duro con mantequilla, y para el postre no pueden faltar fresas de temporada con helado de vainilla. Suecia tiene una temporada muy corta de fresas -sólo pueden disfrutarse en el mes de junio-. El resto del año hay que importar fresas de países más calurosos, como por ejemplo, España.

Las bebidas típicas de *Midsommar* son las mismas que para cualquier celebración en Suecia: el *aquavit* de varios sabores (hay de anís, limón, alcaravea, flor de saúco y muchos más) y la cerveza. Lo normal es entonar una canción con cada chupito de *aquavit* y la más conocida es "Helan går". Los niños tradicionalmente toman zumo de fresa, frambuesa o flor de saúco.



Si se está de visita en Suecia durante las fechas de *Midsommar* (en 2014 es el día 20 de junio), es imprescindible visitar un lugar donde se hace la celebración, concretamente en la Costa Oeste de Suecia, donde podrás elegir celebrarlo en la ciudad, en el archipiélago o en un castillo.

En la ciudad de Gotemburgo hay dos parques con fácil acceso a las celebraciones de *Midsommar*. Uno es el *Slottskogen* (parque del Bosque del Castillo) y el otro *Garden Society*. En ambos hay demostraciones de bailes folclóricos y también se puede ver cómo se prepara y sube el palo de *Midsommar*. Se recomienda participar en los bailes, especialmente si se viaja con niños.

Cerca de Gotemburgo hay dos castillos que organizan sus propias celebraciones: el castillo de *Gunnebo* y el castillo de *Nääs*, donde se puede disfrutar de un ambiente único con música, folclore, bailes tradicionales, juegos y actividades para los niños.

Es interesante realizar una visita al archipiélago y la isla de *Styrsö*. Aquí los vehículos a motor están prohibidos, así que después de haber tomado el ferry hay que caminar o alquilar una bicicleta para descubrir la isla. Las celebraciones empiezan a las 16.00 y para quedarse toda la noche hay un único hotel, *Pensionat Styrsö*, así que es aconsejable reservar con tiempo. En el restaurante de *Pensionat Styrsö* se puede saborear todo tipo de comida sueca elaborada con pescado y marisco muy fresco aportada por los pescadores locales. El archipiélago es un lugar maravilloso todo el año pero quizás tenga un toque especial alrededor del 20 de junio... ¡Feliz *Midsommar*! ■

FOTOS: IMAGEBANK SWEDEN.



POR ANA COSCUJUELA VIGO
VETERINARIA - PERIODISTA

Desde el Amazonas al Machu Picchu



Fueron unas prácticas en el Parque de las Leyendas -el zoo de Lima-, las “culpables” de nuestro viaje a Perú. Un mes increíble que nos llevó a visitar lugares únicos como la selva amazónica, las islas de los Uros en el lago Titicaca, el mítico Machu Picchu, observar el vuelo del cóndor en el cañón del Colca o sobrevolar las líneas de Nazca. Si el paisaje nos sorprendió, no lo fue menos la gastronomía. Y es que la cocina peruana está considerada como una de las más variadas y originales del mundo, por eso tiene el récord Guinness a la mayor variedad y diversidad de platos típicos del mundo con 491 especialidades.

Y como esto es Buena Mesa, centrémonos en la comida. Entre los estilos culinarios de Perú, cabe mencionar la cocina criolla, la gastronomía marina, la cocina andina y la cocina amazónica. Los platos más representativos son el *ceviche* (o cebiche) en la costa, la *pachamanca* en la sierra y el *juane* en la selva.

A pesar de mis reticencias a probar el pescado crudo (y más después de haber estudiado el *anisakis* durante la carrera) no podía irme de Lima sin probar uno de sus platos típicos: el ceviche. El plato en sí es simple, pescado cortado a trocitos, marinado con cítricos y acompañado de cebolla. Y como me gustan las curiosidades aquí van dos: en Perú el ceviche es oficialmente reconocido como “Patrimonio Cultural de la Nación” y con tal motivo el 28 de junio fue declarado como el Día Nacional del Ceviche.

Continuamos descubriendo la gastronomía peruana con un viaje a la sierra, concretamente a la ciudad de Huancayo, en el que no faltaron las sorpresas. Primero una huelga de mineros hizo que nuestro autobús quedara retenido en la carretera durante 16 horas, y lo mejor de todo, en plena cordillera de los Andes a 4.330 m (Cerro de Pasco), por lo que no nos libramos de sufrir el bien llamado “mal de altura”, para el cual, una vez llegamos al hotel, nos ofrecieron un remedio que fue mano de

santo: mate de coca y media horita tumbados en la cama. Aunque nuestro apetito no era el esperado en un primer momento, no pudimos resistirnos a probar las “papas a la huancaína” y la “pachamanca”, ambos platos típicos de esta región. Y es que esta zona es famosa por la alta producción de papas, no sólo en calidad sino en cantidad, ya que produce más de 3.000 variedades. Como curiosidad, el término “pachamanca” proviene de las voces quechuas pacha, «tierra» y manca, «olla»; pero en lengua aimara el término manca significa «comida» por lo que su significado puede ser “olla de tierra” o “comida de la tierra”. Y... ¿qué tiene de característico este plato? Que antiguamente se elaboraba creando un hoyo en la tierra y la carne se cocía al calor de piedras precalentadas. Más allá de una comida, es un rito comunitario en las ciudades andinas.

Del viaje a la selva amazónica queremos destacar la gran variedad de refrescos hechos con frutas tropicales. Y ya que hemos empezado a hablar de bebidas y el espacio se acaba, destacaremos el pisco, un brandy de uva con el cual se prepara el pisco *sour*, uno de los cócteles más famosos de Perú. Otra bebida llamativa es la chicha (o chicha morada) que está hecha de maíz. Se trata de un licor tradicional y que es, además, la bebida tradicional de la Fiesta de San Juan, celebrada en toda la selva peruana. Volviendo a la selva, solo nombraremos por curiosidad -ya que para probarlo hace falta seguir una estricta dieta-, el “ayahuasca”, un brebaje usado para rituales médicos o religiosos en la medicina tradicional de los pueblos nativos amazónicos. ■



POR PAMELA ANZANO VALERO
PERIODISTA - SOMMELIER



Un italiano en el Somontano



FOTOGRAMA DEL FILM: UNA VIDA DIFÍCIL (1961), INTERPRETADA POR ALBERTO SORDI

Harina y huevo: estos son los ingredientes de la felicidad. Y no sólo en Italia sino en otros muchos lugares. Por ejemplo, en Barbastro, que cuenta desde hace algunos meses con uno de los mejores sitios de pasta fresca del Alto Aragón. Uniéndola en todas sus versiones y con máxima frescura a los mejores productos del Somontano y de la zona oscense, Casa Maiocco, en el centro de la Ciudad del Vero, ha logrado llenar el vacío italiano en la gastronomía barbastrense.

Pero lo que diferencia a este sitio de pastas frescas, pizzas y comidas preparadas de cualquier otro "italiano" a secas es la conjugación de sus ingredientes. En Casa Maiocco ha nacido el término de gastronomía italo-ara-

gonesa, esto es, recetas de Italia y productos de Aragón. De esta manera los clientes se deleitan con *ravioli* de longaniza, *pizza de torteta*, *arancini de chireta*, salsa de queso de Radiquero y tomate rosa de Barbastro, tiramisú con chocolate de Benabarre, y un largo etcétera de nuevos productos que se han propuesto quitar el sentido a barbastrenses y visitantes.

El encargado de tan delicada labor ha sido el romano Luigi di Iulio, joven (no supera la treintena) que ha crecido embadurnado en harina. La saga familiar de cocineros se remonta a su abuelo, de ahí el nombre del negocio, pues las recetas que diariamente y con gran esmero elabora Di Iulio son las mismas que toda su vida ha visto ha-

cer en casa. Después, años de formación y experiencia en restaurantes de Roma, Londres o Barcelona, han terminado de dar sus frutos en Barbastro, lugar donde encontró a su enamorada, acabándose enamorando igualmente del Somontano hasta el punto de decidir afincarse en él y emprender con su pareja este proyecto del que ambos se sienten "muy satisfechos con la acogida, y muy contentos con la aceptación y la clientela".

Lo que no sabía este cocinero es que sin darse cuenta iba a retomar uno de los oficios casi perdidos de la zona, dando vida de nuevo a aquella señora que con sumo cuidado hacía y vendía fideos en Azara, o aquella que hacía espaguetis por las casas de Huerto, incluso al sabor que aún conserva aquel vecino de Morilla, relamiéndose de los macarrones con tomate que le sirvió en la posguerra aquel soldado italiano que se quedó en Morilla. Y es que la pasta, sinónimo de Italia, ha estado muy ligada a estas tierras y vuelve a estarlo gracias a esta pareja de emprendedores.

Los productos de la zona y el cariño y perfección de las manos del 'cuoco' han hecho realidad el sueño de muchos sibaritas que, como él, aman la pasta, pero no cualquiera, ni a cualquier coste. Con precios medios de supermercado, ofrece un 100% de artesanía en sus productos y una calidad óptima en sus ingredientes. Para los interesados, decir que Casa Maiocco está en la calle Argensola, 11, en el corazón de Barbastro, teléfono 974 990 427. ■



ANTONIO GÓMEZ-GUIU Y FUERTES
MOSQUETERO DEL ESCUADRÓN DE BARCELONA



La Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac celebró su II Chapitre en Barcelona

El pasado 14 de marzo tuvo lugar en el Círculo Ecuestre de Barcelona la cena de gala del "II Chapitre" de la "Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac".

Presidido por el Secretario General de la "Compagnie des Mousquetaires" Sr. François Riviere y por el coordinador Internacional Sr. Sandro Predieri, du-

rante el "Chapitre" se llevó a cabo la entronización de nuevos miembros en la asociación, que cuenta ya en España con más de un centenar de personalidades de distintos ámbitos de la cultura, la gastronomía y la empresa.

En esta edición fueron entronizados: Frederic Albinyana Cuadras, Doctor

Ingeniero y empresario; Josep Ramon Borrell Nivera, Economista y Director General en la Unión Europea; José María Fernández Seijo, Magistrado (Juzgado Mercantil nº 3 de Barcelona); Xavier Folch Bru, Economista; Nuria Galià, Directora para España, Portugal y América del Sur de Relais & Châteaux; Mey Hofmann Roldós, Chef y empresaria de restauración; Máximo Fernández, periodista gastronómico; Jaume Gil Aluja, Presidente de la Real Academia de Ciencias Económicas y Financieras; Alfredo Rocafort Nicolau, Presidente de la Real Acadèmia de Doctors; Josep Llorc Brull, Doctor en Economía y Doctor en Derecho; Francisco de la Rosa Torrelló, Empresario sector Cava; Rafel Sunyer Vives – Diseñador, Joyero e Interiorista.

El chef del Círculo Ecuestre, Philippe Leblay, creó un menú para esta celebración, a la que asistieron más de 140 personas procedentes de Francia, Bélgica, Gran Bretaña, Italia y España.





MÁS DE 2.500 MOSQUETEROS EN TODO EL MUNDO

En 1951 el general Baston, antiguo general de aviación y negociante de Armagnac, fundó la Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac. Actualmente esta asociación cuenta con más de 2.500 Mousquetaires en todo el mundo, escogidos por su talante emprendedor y su relevancia personal y profesional en diferentes sectores de actividad: empresarios, profesionales del mundo de la cultura, la gastronomía, los medios de comunicación, etc. La Compagnie des Mousquetaires está encabezada por su Capitán, Aymery de Montesquiou (descendiente directo de d'Artagnan), y su Secretario General,

M. François Riviere. Tiene su sede en Auch (Gers – Francia) y se organiza en torno al “Estado Mayor”, que agrupa a una treintena de miembros que cuidan del mantenimiento del espíritu mosquetero dentro de la Compañía. La Compagnie des Mousquetaires se organiza mundialmente a través de los “Escadrons” y “Détachements” que la representan por Europa, Africa, Asia y América. Coordinados por el Capitán Sr. Sandro Predieri, los Detachements y Escadrons dan a la Compagnie su gran dimensión internacional.

El “Détachement” de Barcelona está dirigido por Oriol Bracons, empresario.



La Compagnie des Mousquetaires siempre tiene bien presente entre todos sus miembros el célebre lema del Mousquetaire d'Artagnan: “Todos para uno.... Uno para todos.” ■





POR J. CILVETTI

HARLEY DAVIDSON CVO ULTRA CLASSIC ELECTRA GLIDE

Teniendo a un buen amigo poseedor de la máquina que os presento en este número de Buena Mesa, no podía por menos que escribir sobre la mítica Harley Davidson CVO Ultra Classic Electra Glide.

Como sabrán, no hay dos motos (Harleys) iguales, porque todos los propietarios de una *Harley* se las personalizan siempre con algún detalle que las hace diferentes.

La que nos ocupa lleva el motor cromado por completo, las tapas de discos de freno delanteros con luces, los tubos de escape

especiales, puños y asientos calefactables, respaldo conductor y pasajero, conector por los cascos con el acompañante, música, navegador...

El concepto de moto súper rutera que tenemos actualmente difiere al que se tenía antes de la década de los 80. Por entonces, las motos que comían vorazmente kilómetros hacia el horizonte eran también largas, con cómodos asientos para piloto y copiloto, pero vibraban más, retumbaban cuando se aceleraba y poseían

unas líneas más redondeadas y clásicas. Estamos hablando de las *Harley Ultra*, esos verdaderos sillones rodantes que salen de la factoría de Milwaukee, cada vez más refinadas, fiables y efectivas, pero sin perder ni un ápice de su carácter estético y mecánico.

La moto que hoy probamos es todo un ejemplo de cómo mantener la imagen y el espíritu de las *Harley* tradicionales pero con un rendimiento y un funcionamiento acorde con los tiempos que corren.





Sólo con ver las fotos y observar las formas y lo mullido que está el asiento, te puedes imaginar que estás ante una de las motos más cómodas que te puedas encontrar. Además, el asiento, se encuentra muy bajo, lo que permite llegar al suelo con facilidad, y el voluminoso cubre faros con la pantalla sobre él desvía perfectamente el aire, por lo que casi no llega al rostro de quien la maneje. Realmente, los kilómetros pasan sin apenas cansancio con los pies cómodamente apoyados en las plataformas en lugar de las habituales estriberas.

Estamos ante un motor realmente excepcional, porque se sitúa a mitad de camino entre los tradicionales Twin Cam 96 (de 1584 cm³) y los exclusivos de más de 1800 cm³, reservados a las series especiales Screamin' Eagle. Así, estamos ante el nuevo Twin Cam 103 (1690 cm³;) que es todo un dechado de virtudes para un bicilíndrico clásico como éste. Vibra lo justo para darle carácter, pero realmente es suave, progresivo y dosificable gracias al trabajo de optimización hecho tanto en la transmisión como en el embrague. Su consumo es relativamente bajo si tenemos en cuenta el peso y el volumen de esta moto; unos 8 litros a los 100 Km.

Esta Harley es grande, larga (2.525 mm) y pesada (400 kilos), pero una vez en marcha sorprende con una agilidad que no te podrías imaginar en una moto de este volumen gracias, entre otras cosas, a su excelente ángulo de giro, a las acertadas medidas de sus ruedas que evitan las gigantescas y excesivas gomas traseras tan habituales en el segmento, y su progresivo empuje que consigue que puedas controlar la moto a baja velocidad dosificando el embrague. También frena razonablemente bien, ya que incorpora ABS de serie.

La estética manda, pero las maletas laterales pecan de lo habitual en las maletas rígidas de las Harley más ruteras: la bocana es estrecha y no te cabe un casco. Claro que, en este caso, tenemos el gran baúl trasero de apertura lateral para transportarlos. Equipo de radio, puños calefactables, velocidad de cruce, todo lo que puedes esperar de una moto muy ruterera y moderna lo tienes con esta Ultra de aspecto tradicional y con el carisma que sólo la marca de Milwaukee puede ofrecer. La velocidad punta ronda los 180, pero si quieres disfrutarla de verdad es recomendable mantenerse sobre los 130 ó 140. Ahí es cuando se siente por qué Harley es casi una filosofía de vida para tantos millones de motoristas. ■

FOTOS: F.L.



POR CRISTINA MARÍN
HISTORIADORA DEL ARTE - GALERISTA

Gastronomía en el Imperio Romano

Faisanes de Guinea, gallos de Persia, conejos de Hispania, atunes de Calcedonia, ostras de Tarento, mejillones de Ática y bocados de lujo como el loro y el flamenco rosa... eran manjares habituales en los banquetes romanos.

En la época Imperial la glotonería y el derroche estaban a la orden del día. En una gran cena se podían servir hasta siete platos diferentes. Y los pollos, gallinas y ocas se engordaban con harina y aguamiel o con pan empapado en vino dulce. No se escatimaba en gastos. El Imperio Romano, enriquecido por innumerables conquistas, importaba gustos exóticos y recetas elaboradas. Los banquetes en las clases altas se pusieron de moda, con lo que el precio de los esclavos cocineros subía por las nubes.

Los alimentos estaban bien condimentados con clavo, miel, pimienta negra, mostaza, tomillo, menta...

La cena era la comida más importante de la familia que siempre iba unida a una buena conversación, regada con un buen vino. Este se conservaba en ánforas y era la bebida principal de los romanos.

Como demuestran los frescos rescatados en Pompeya, los romanos comían recostados, en el triclinio y con las manos. Además no todos los invitados eran agasajados por igual, todo dependía de su categoría.

Después de estas copiosas cenas se sucedían juegos, danzas y música e incluso, según avanzaba la noche y hacía efecto el vino, otros actos más atrevidos.

Hablando de vino, existían mil y una formas de tomarlo: untado con pan, caliente, con miel, aromático, de rosas... En ocasiones incluso en el desayuno se consumían sopas de pan y vino.

En toda mesa romana no podía faltar el célebre "garum", la salsa de pescado más apreciada en la antigüedad, muy cara, que ya degustaban fenicios y griegos. Las costas de Hispania eran grandes productores de esta preciada salsa.

Siguiendo la tradición, la primera comida de los recién casados consistía en queso de oveja, apio y cebolla

En las clases bajas todo era muy diferente. La plebe tenía como alimento básico el trigo con el que producían la harina y el pan. A los romanos comunes no se les permitía cocinar por ries-

go de incendios y compraban comida caliente "para llevar" en la "thermopila". La carne era consumida por las clases altas y la plebe se podía permitir, como mucho, carne de burro.

Según los académicos Antonio Beltrán y su hijo Miguel, la gastronomía en el Aragón Romano era variada. Los viñedos se extendían a lo largo del Valle del Ebro aunque también se importaba el vino itálico y era muy apreciado el vino con miel. La cerveza no era una bebida muy extendida. La miel, en cambio, era uno de los alimentos más significativos de la Hispania Romana. A lo largo del Valle del Ebro los romanos priorizaron los cultivos del trigo, cebada y frutales para abastecer de lo básico a su población. Melocotones, granados, moreras y frambuesas aparecen en los mosaicos de Fraga. La caza del conejo y de la liebre y el gusto por los caracoles está documentada en el yacimiento de Celsa.

El huevo y la leche eran también alimentos importantes en el Aragón romano. Asimismo, se han encontrado en el Valle del Ebro restos de parrillas portátiles y ollas para cocción rápida, que sería el equivalente a nuestra olla a presión.

En líneas generales podemos afirmar sin temor a equivocarnos que las clases altas romanas se alimentaban de forma excesiva, con recetas exquisitas, mientras que el resto se tenía que conformar con una comida más monótona, básica y menos abundante, aunque no por ello escasa.

El Imperio Romano dio importancia a la gastronomía variada, sofisticada y copiosa, y muchas de sus costumbres han llegado hasta nuestros días. ■





POR JUAN ANTONIO DÍAZ
PERIODISTA - GASTRÓNOMO

Mundo, demonio y carne (mucho carne)

Vaya por delante que a mí me chifla la carne. Claro que también me gusta el pescado; y el marisco; y los embutidos; y las legumbres; y los huevos; y la pasta; y los arroces; y la fruta; y las verduras... y todo lo que sea comestible, aunque haya cosas que aun siendo comestibles me apetezcan muy poco –o nada– comer. Eso de las hormigas, saltamontes y demás bichos de más de cuatro patas no va conmigo. Pero la carne, sí. La carne me encanta. Y creo que en general gusta a todo el mundo. No hay más que ver los stands dedicados a la chicha que se instalan en los diferentes congresos o ferias gastronómicas. Suelen ser los más concurridos. Pero una sombra se cierne sobre la carne.

Y es que la carne se ha convertido en alimento indispensable en nuestras comidas hasta el punto de que no podemos vivir sin ella. Si hasta hace pocos años su consumo era un privilegio, casi una fiesta, hoy se ha convertido en un acto cotidiano, quizás demasiado cotidiano.

Y la pregunta que habría que hacerse es: ¿necesitamos comer tanta carne? ¿Qué impacto tiene en el medio ambiente? ¿Qué consecuencias para el bienestar animal? ¿Y para nuestra salud?

El consumo de carne se asocia a progreso y modernidad. Según datos del Ministerio de Agricultura, en España, entre 1965 y 1991, su ingesta se multiplicó por cuatro, especialmente la de carne de cerdo. En los últimos años, sin embargo, el consumo en los países industrializados se ha estancado o incluso ha disminuido, debido, entre otros, a los escándalos alimentarios (vacas locas, gripe aviar, pollos con dioxina, carne de caballo en lugar de carne de vaca, etc.) y a una mayor preocupación sobre lo que comemos.

La tendencia en los países emergentes como Brasil, Rusia, India, China y Sudáfrica, los llamados BRICS, en cambio, va en aumento. Estos concentran el 40% de la población mundial y entre el 2003 y el 2012 su consumo de carne aumentó un 6,3% y se espera que entre 2013 y 2022 crezca un 2,5%. El caso más espectacular es el de China, que ha pasado en pocos años –en concreto, de 1963 a 2009–, de consumir 90 kilocalorías de carne por persona al día a 694, según datos del Atlas de la Carne. ¿Los motivos? El aumento de la población en estos países, su urbanización y la imitación de un estilo de vida occidental por parte de una amplia clase media. Es significativo que definirse como «no vegetariano» en la India, un país vegetariano por antonomasia, se haya convertido, entre algunos sectores, en un estatus social.

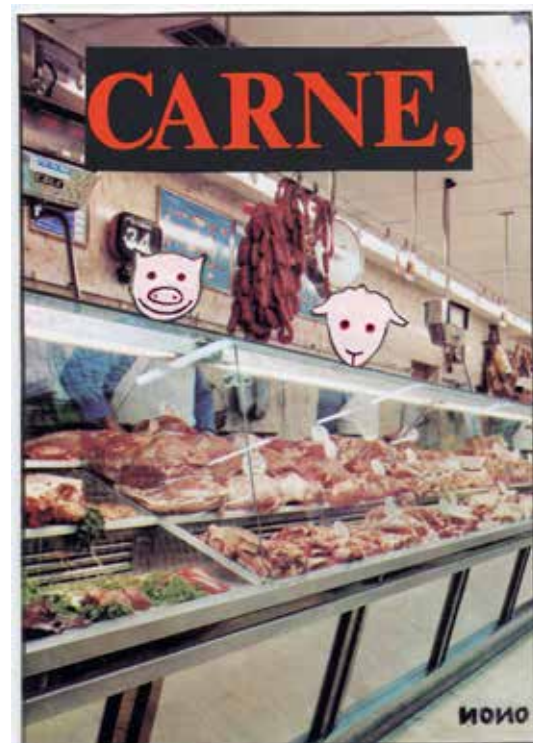
Lo malo es que el incremento de la ingesta de carne en el mundo no resulta gratuito, sino que sale muy caro, tanto en términos medioambientales como sociales. Según el mencionado Atlas de la Carne, para producir un kilo de carne de ternera se necesitan 15.500 litros de agua, mientras que para producir un kilo de trigo hacen falta 1.300 y un kilo de zanahorias 131. Ergo, si para satisfacer la actual demanda de carne, huevos y derivados lácteos en todo el mundo se necesitan cada año más de 60 mil millones de animales de granja, engordarlos sale carísimo. De hecho, la cría industrial de animales genera hambre, ya que 1/3 de las tierras de cultivo y un 40% de la producción de cereales en el mundo se destina a alimentarlos, en lugar de dar de comer directamente a las personas.

Para más inri, vacas, cerdos y gallinas, en el actual modelo intensivo de producción industrial, son algunos de los

principales generadores de cambio climático. ¡Quién lo diría! Se calcula que la ganadería y sus subproductos generan el 51% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero. De hecho, según la FAO, una vaca y su ternero en una granja de carne emiten más emisiones que un coche con trece mil kilómetros a sus espaldas.

Y no hablemos del maltrato a los animales; las condiciones laborales de quienes trabajan en las granjas; el suministro sistemático de medicinas que de manera preventiva se les da a los animales para que puedan sobrevivir en (pésimas) condiciones de estabulación hasta el matadero y para obtener un engorde más rápido y con menos coste para la empresa; las multinacionales que controlan el mercado obteniendo importantes beneficios con un sistema que contamina el medio ambiente... ¡Uuufff! No sigo. Se me están quitando las ganas de comer carne. ¡Marchando una de brócoli! ▣

Collage: ИОИО





POR TERESA ARROYO SANCHO
HISTORIADORA - DIPLOMADA EN PROTOCOLO

Fiestas y reuniones

El miedo fue uno de los primeros conocimientos del hombre y, de un modo manifiesto, influyó en sus hábitos de vida. El desconocimiento de las fuerzas de la naturaleza hizo que las primeras celebraciones se fomentaran intentando paliar, con complicados ceremoniales, esos hechos tan extraños para el hombre primitivo. Desde esas primeras reuniones hasta las actuales, ha pasado mucho tiempo, pero los humanos siguen con la necesidad de agruparse manteniendo la idea básica de la sociedad. En nuestra época, el motivo para reunirse ya no es el asombro ante determinados fenómenos atmosféricos, es únicamente: “la sociabilidad de las personas”.

Los actos sociales, en un principio, eran los que rodeaban a las grandes celebraciones familiares como entierros, bodas, etc. En nuestros días se vive en una sociedad en la que el comienzo de las vacaciones es motivo más que suficiente para preparar una reunión con amigos y familiares.

Lo mismo si se tiene que organizar una celebración o participar como asistente, es interesante distinguir la naturaleza del acto y el fin que se persigue, para adoptar las normas de etiqueta, saber estar y cortesía adecuadas al momento.

El primer apartado será determinar la formalidad del acto, teniendo en cuenta siempre la imagen que se pretende transmitir. Hay celebraciones que por sus características ya determinadas no dan lugar a demasiadas opciones, pero otras, como puede ser el comienzo del periodo vacacional, permiten una cierta movilidad.

Concretada la formalidad del acto hay que decidir, dónde lo realizamos y el día en que se va a llevar a término. Hay que fijar la fecha con la antelación necesaria para disponer todos los pasos previos a la celebración: mandar las invitaciones (entre 20 días y un mes) aunque sean por correo electrónico y,

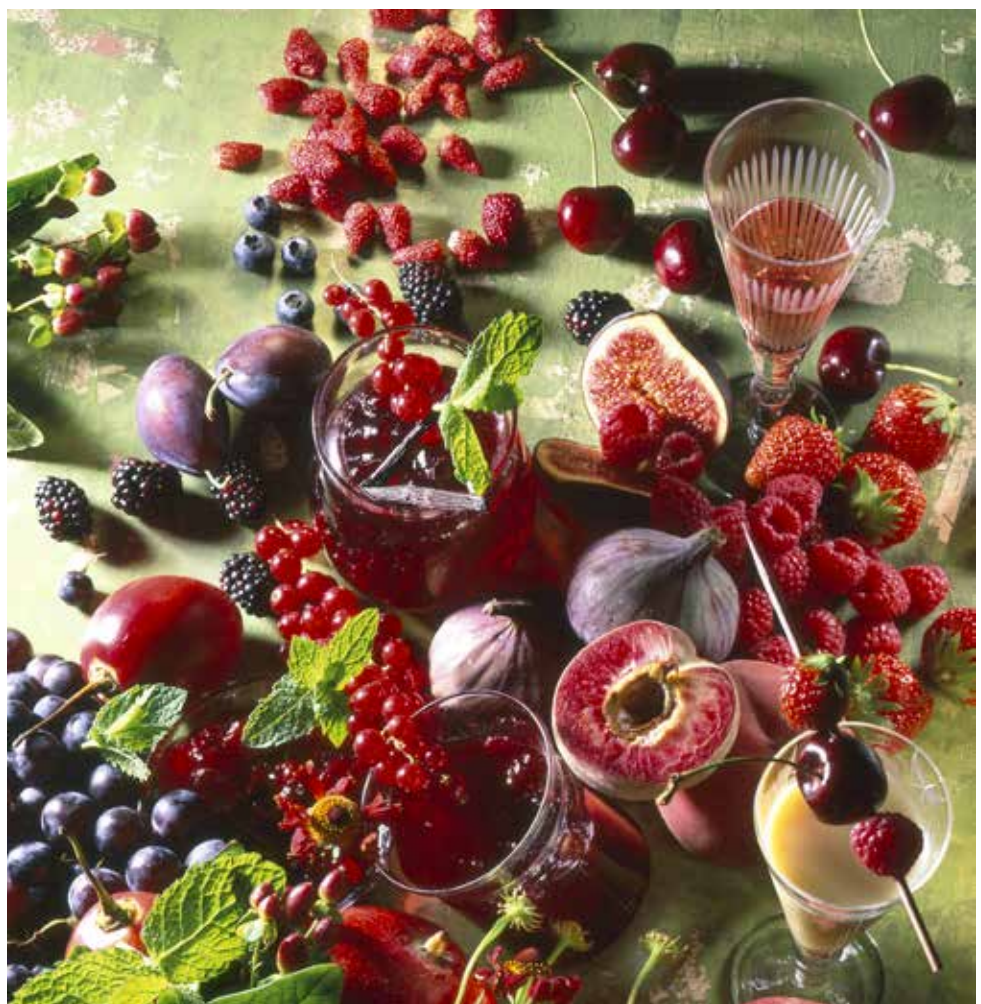
si se tiene suerte, obtener las respuestas de conformidad. Como es sabido, el monstruo de todo sarao que se precie son las siglas S.R.C. (se ruega confirmación). En el instante de escoger el día en que se desea celebrar la fiesta hay algo importante a tener en cuenta: los actos que pudieran darse en esa misma fecha y hora, una final de fútbol puede destrozar la mejor velada, o por el contrario, terminar todos los asistentes, camareros incluidos, cantando el himno del equipo ganador. Pero como esto es un riesgo innecesario, es más conveniente dejarlo para fechas posteriores y, de ese modo, tener un tema de conversación asegurado.

Efectuar un esquema general de lo que podría ser la celebración es otro de los puntos básicos a elaborar por los anfitriones ya que es recomendable contar con los gustos y aficiones de los invitados para agradecerles y proporcionarles unas horas felices.

Si se ha pensado que, por la naturaleza de la celebración, hay espacio para los discursos, es conveniente preparar estos con anterioridad. Que el tiempo máximo de exposición no exceda de los seis u ocho minutos. Y como idea base, para que no se den pequeñas equivocaciones, recordar que la plática la comienza la persona menos importante para acabar con las palabras de la más importante o del invitado de honor.

Y, en todo acto, como diría Lula Gascón, hay un final. Es adecuado pensar en la forma más correcta de abandonar la fiesta. Creo que la frase *sin prisas pero sin pausa* no se instituyó para las despedidas pero, si pudiéramos no olvidarnos de ella, podrían acabar esos interminables minutos, en la puerta del restaurante bajo la atenta mirada de amables camareros. ■

FOTO: CIVC





POR EL DR. LÁZARO JIMÉNEZ CLEMENTE
EMERGENCISTA DE SEMYU 112



Canarias. Paraíso gastronómico

La cocina canaria es un tesoro gastronómico que ha sabido conjugar los platos de origen peninsular con otros de inspiración latinoamericanos o africanos, dando nombre a la gastronomía tradicional canaria.

Esta mezcla culinaria es rica en nutrientes, ya que gracias a su clima privilegiado utiliza como materias primas, pescado fresco, marisco de costa, carne de ganado, patatas, gofio y fruta.

Para comenzar nuestra comida podemos pedir unos “*enyques*” (aperitivos) como son las “*papas arrugás*”, ricas en hidratos de carbono, que, acompañadas del sabroso mojo hecho con aceite de oliva, sirve para aumentar nuestros niveles de colesterol bueno (HDL). También, al estar elaboradas con guindilla -fuente de capsaicina- sirven para bajar peso, mejoran la circulación sanguínea al ayudar a disolver coágulos sanguíneos y facilitan la digestión.

También tenemos la posibilidad de escoger “*ropa vieja*” receta rica en garbanzos, que son fuente de energía y control de los niveles de glucemia en sangre al aportar hidratos de carbono de absorción lenta, así como fibra, que es un complemento excelente para el estreñimiento. La receta lleva tam-

bién patatas, fuente extra de energía ideal para deportistas y adolescentes, y carne de ave y de res, como fuentes de proteínas, vitaminas del complejo B y hierro para evitar anemias.

Podemos proseguir con un caldo de pescado, que posee gran cantidad de minerales como fósforo, calcio, flúor, hierro y grasas omega-3, por lo que este succulento plato mejora nuestra circulación sanguínea, la presión arterial y hace disminuir el colesterol malo (LDL).

Como segundos platos solicitaríamos un “*sancocho*”, rico en carnes, tubérculos y verduras, por lo que tiene un excelente poder antioxidante, riqueza en fibras y vitaminas.

Un plato interesante es el “*conejo en salmorejo*” rico en vitaminas hidrosolubles, proteínas y minerales, excelente para la obesidad, la hipertensión arterial, la anemia y el exceso de ácido úrico (gota). Pero también podemos recurrir a un pescado fresco del día como es la sama, el cherne, el atún, el mero y la “*vieja*” que nos aportarán proteínas, ácidos omega-3 que reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y demencia senil.

Estos platos se pueden acompañar con “*gofio*”, hecho con trigo, millo y cebada, que nos aportarán minerales, sobre todo hierro, zinc y magnesio, vitaminas y fibra. Todos estos manjares se pueden maridar con excelente vino canario que tiene propiedades antioxidantes

En cuanto a los postres tenemos las tortitas de plátano canario o el plátano frito, como fuente de potasio; las tortitas de carnaval, que al estar elaboradas con calabaza nos aportan agua, fibra y poder diurético; el bienmesabe, elaborado con almendras, fuente ideal de proteínas vegetales de fibra y hierro.

En definitiva, este rincón de España es muy recomendable, ya que junto a su benigno clima, posee una gran variedad culinaria que nos hará soñar que estamos en un sitio exótico y único en el mundo. ■





Chipirones en su tinta... ¿filipinos?

Se trata de una de las recetas más emblemáticas de la cocina vasca y una de las escasas salsas de color negro absoluto. Por evocar alguna más, es ineludible hacerlo del mexicano “mole negro” (oaxaqueño). Además el color negro en los productos culinarios es también escaso pero muy relevante: la trufa, el chile “chilhuacle negro” o la morcilla, y en los últimos tiempos el ajo negro, que empieza a tener presencia en la cocina española.

Los chipirones en su tinta han estado rodeados siempre de un halo de misterio. La primera interrogante que surge es la de saber quién tuvo la original idea de agregar al guiso de unos calamares la tinta que utilizan estos cefalópodos para defenderse en el mar, conociendo seguramente la toxicidad en crudo de esta tinta. Esta ponzoñosa propiedad desaparece simplemente con el calentamiento.

El segundo misterio es el de su origen geográfico. Hay quien sostiene que los chipirones en su tinta son una creación autóctona vasca. Es cierto que es un elemento distintivo de la culinaria vasca e incluso de la española en general. Pero no es de aquí únicamente; en el área cultural mediterránea hay otros ejemplos de salsas negras similares a la nuestra. Así, entre los numerosos arroces cremosos del Véneto y de su capital Venecia destacan los de origen marinerio y muy en particular el *risotto al nero di seppia*, una salsa negra que suele bañar no sólo a sus cremosos arroces sino a pastas e incluso a la polenta.

En otras zonas del interior de Italia también se pueden encontrar arroces tintados. Así en Florencia suelen elaborar un gustoso risotto en el que además de sepia y su tinta, le añaden guindilla y verduras, como acelgas y espinacas. También hay quien ha atribuido a esta receta una procedencia oriental. En este sentido nos ha interesado mucho el planteamiento (pendiente de una mayor profundización) del joven alumno del Basque Culinary Center, el lucense Julián Otero, actualmente en 3º curso del grado (un grupo, por cierto, excelente tanto en lo académico como en lo humano) que, en un atrevido trabajo sobre este tema defendió, con sólida base documental, la posibilidad de su origen filipino. En primer lugar señala que: “A principios del siglo XVII el cocinero de Felipe III, Francisco Martínez Montañón, escribía sobre los cefalópodos en su *Arte de Cocina*: Tienen una bolsa de una tinta muy negra; ésta es menester quitarla con mucho tiento para que no se rompa, porque aunque se laven en muchas aguas nunca se le acabaría de quitar la tinta. Es, por tanto, que podemos deducir que hasta ese momento histórico no existía una gran afición por el negro manjar y se tiraba”. Y prosigue en su reflexión: “Pero, también a principios de esa misma época empezó el siglo de oro de las misiones jesuíticas en Asia, siendo el italiano Matteo Ricci el máximo exponente en este intercambio cultural”.

Para reforzar su tesis, Otero cita al desaparecido paleontólogo e historiador donostiarra Ignacio Olagüe Videla quien en 1967 escribió una comunica-

ción titulada “**¿Influencias orientales en la preparación de los chipirones?**” que fue publicada en los Diarios de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Aducía su origen a la influencia de los jesuitas vascos que llegaban a través del Mar de China a Filipinas y donde allí se producía un intercambio cultural con gastronomías milenarias. Estos viajes también se hicieron durante el siglo XVII, los años de evangelización de Asia. “¿Es posible que los jesuitas a los que siempre se les atribuyen casos de influencia en la gastronomía como la tempura japonesa sean también los precursores de los chipirones en su tinta?” se interroga Otero, para añadir a continuación: “Uno de los platos típicos de Filipinas es el *adobong pusit*, una forma de preparar los chipirones primero cocinándolos en vinagre de arroz y salsa de soja, y luego salteándolos con su guarnición para acabar con la tinta”.

El nombre español puede llevar al chovinismo y a pensar que nosotros «patentamos» el consumo de tinta, pero las fechas no cuadran, ya que en España no se usaba la tinta aún. Eso sí, el nombre “adobong” proviene de nuestra técnica de adobar para conservar y que posiblemente llevamos allí. Los filipinos piensan por el contrario que la técnica del adobo ya existía pero que se impuso el nombre castellano.

Concluye Otero diciendo: “Con toda humildad solo abro una vía de reflexión y no dejo de maravillarme de la cocina fusión a lo largo de la historia. Y si los chipirones son vascos o filipinos importa poco cuando se tienen delante de la mesa”. □

POR FEDERICO CORCUERA
CINÉFILO - GASTRÓNOMO



Vivir para comer *Vivre pour manger*

Si hay una cinematografía en la que la gastronomía tiene una presencia sustancial en sus filmes, ésa es la francesa. Y no estamos hablando de películas dedicadas al hecho gastronómico, que las hay como no podía ser de otra manera, sino de películas cuya temática no tiene nada que ver con ese subgénero, pero que nos muestran el particular galanteo de Francia con el buen comer.

Respecto a la temática gastronómica considerada en sí misma, tenemos abundantes ejemplos. Ya comenté hace unos números en esta sección algunos filmes de consumo protagonizados por **Louis de Funès**, en los que la gastronomía era el epicentro de las cintas, como sucedía, por ejemplo, en *Muslo o pechuga* (1976) o *El gran restaurante* (1966). Otros cómicos galos también actuaron entre fogones. Así, en *La cuisine au beurre* (1963), **Fernandel** y **Bourvil**, dos instituciones del país, compartieron plató y cocina en una sátira amable dirigida por el todoterreno **Gilles Grangier**. También comedias son *American Cuisine* (1999) y *El chef, la receta de la felicidad* (2012), ambas de temática muy parecida en la que se establece una relación entre alumno y maestro (cuyo máximo exponente es *Amadeus* (1984) de Milos Forman), como también lo es *La cocinera del presidente* (2012), con el suave marchamo de los clásicos contemporáneos.

Pero como decía, lo que caracteriza a esta cinematografía es la importancia concedida al hecho del buen comer como ambientación de la acción propiamente dicha. Y aquí, casi todos los directores galos reservan una parte de sus fotogramas al momento del buen

yantar. Podemos citar a los de siempre, como por ejemplo **Claude Chabrol**, ya citado en algún artículo anterior, pero las sorpresas siempre aparecen.

Así, **Méliès** en *Sorcellerie Culinaire* (1904) nos ofrece uno de sus estupendos espectáculos mágicos, con base en el enfrentamiento de un cocinero y un mendigo. **Marcel Pagnol** en *Cigalon* (1935) hace un amable retrato de un cocinero-estrella, mucho antes de la aparición de los mismos. En la película de **Jacques Becker**, *Rue de l'Éstrapade* (1953), su protagonista llamada Françoise (de ahí el título castellano, *La mudanza de Françoise*), recién separada de su marido, lo primero que hace en su apartamento de soltera es darse un opípara cena solitaria a base de un exquisito paté regado con *sauternes*.

Un ejemplo de que todo cineasta francés es un cocinero en potencia nos lo ofrece **Claude Lelouch**, cineasta de referencia para el director de esta revista y que yo nunca hubiera pensado en él en términos gastronómicos.

Pero sí. Por ejemplo en *Un hombre y una mujer* (1966) se ruedan diferentes escenas entre sus protagonistas, **Jean-Louis Trintignant** y **Anouk Aimée** en exquisitos restaurantes, como el del Hôtel Normandy de Deauville (por cierto, lugar al que le encantaba acudir a Coco Chanel); en *Vivir para vivir (Vivre pour vivre)* (1967) **Yves Montand** comparte cama y mantel con sus dos damas (**Annie Girardot**, la una y **Candice Bergen**, la otra) un mantel que ofrece langosta y dorada al horno entre otras viandas en los restaurantes Bas-Bréau de Barbizon o el del Hotel Victoria de Amsterdam. En *El canalla* (1970), un "polar" interpretado por **Jean-Louis Trintignant**, lo que en el cine americano eran reuniones de banda en torno a una mesa llena de humo y whisky, aquí lo son en torno a una mesa y mantel con el protagonismo de la exquisita comida (langosta... otra vez la langosta, o referencias al cuscús... degustado en la lejana Rovaniemi de Finlandia) y disquisiciones en torno a la bondad de la comida suiza. ¡Hélas! ■

FOTOGRAMA DEL FILM "UN HOMBRE Y UNA MUJER" (1966) DE CLAUDE LELOUCH



Tradición vs. Modernidad

HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA Y HOTEL ASTORIA 7

Nuestro periplo continúa. Si en la anterior etapa terminábamos en Guetaria/Getaria (Hotel Iturregi), en esta ocasión volvemos sobre nuestros pasos y regresamos a San Sebastián/Donostia. Como en otra oportunidad ya les referimos la vida e historia del Hotel María Cristina, ahora pernoctaremos en dos establecimientos completamente

diferentes. No es una comparativa, pese a lo que el titular del artículo pueda sugerir; se trata simplemente de ofrecer dos opciones más en la que sin duda es, para muchos, la ciudad más bonita de España.

Comenzamos visitando el Hotel de Londres y de Inglaterra, que se encuentra enclavado en el popular paseo

de La Concha, uno de los más hermosos de la ciudad. El edificio se construyó en 1865 y, antes de ser hotel, fue un palacete en el que se alojó la reina Isabel II, así como el rey Amadeo de Saboya cuando visitó la ciudad en 1872. En la segunda guerra carlista se acondicionó como hospital, más tarde tomó el nombre de Kursaal, y ya en 1902 fue vendido a Eduardo Dupoy.

De Londres y de Inglaterra

Un hotel con la historia de San Sebastián





Para dejar constancia de lo que representa este hotel en la actualidad, conversamos con la directora del mismo, Elena Estomba. Nacida en Irún, se trasladó a San Sebastián a los 15 años. Tras finalizar sus estudios viajó un año a Londres para perfeccionar el idioma. A la vuelta cursó los estudios de Técnico de Empresas y Actividades Turísticas en la Universidad de Deusto. Trabajó en el Hotel Costa Vasca y

también ejerció de azafata en el Festival de Cine de San Sebastián durante tres años. Tras su paso por el Hotel María Cristina, se trasladó, ya como directora, al Hotel Huerta Honda de Badajoz. De 1993 hasta 2012 fue subdirectora del Hotel de Londres, ascendiendo al cargo de directora en 2013. En esta mismas páginas publicamos la entrevista que con gran amabilidad nos concedió.



Elena Estomba nos explica que el actual hotel nació modestamente en la calle Aldamar, para pasar después a la Avenida, instalándose en un lujoso palacio. Pero es desde el año 1902 cuando comienza a ocupar un lugar privilegiado frente a la playa de La Concha. Al socaire de la *Belle Époque*, contribuyó a la expansión económica de la ciudad en los días de la guerra europea y en los años posteriores.

En 2012-2013, el edificio ha sido reformado en toda su estructura, mejorando sus instalaciones y redecorando las habitaciones existentes.





En mayo de 2013 se inauguró una nueva planta, la séptima, con espectaculares habitaciones - ático con vistas al mar y dotadas de una amplia terraza privada.

Alberga en sus instalaciones el restaurante "La Brasserie Mari Galant", que ofrece un delicioso menú del día con

diferentes opciones, así como selección a la carta y el "Bar Swing" donde disfrutar de un buen cóctel frente al Cantábrico. En verano, se puede disfrutar de un refrigerio servido con diligencia, en la terraza montada en pleno paseo de La Concha.

Un regalo para los sentidos.



20 PREGUNTAS A... ELENA ESTOMBA

**DIRECTORA DEL HOTEL DE LONDRES
Y DE INGLATERRA**

¿APERITIVO IDEAL?

UN BUEN VINO BLANCO CON CALAMARES MUY FRESCOS Y BIEN REBOZADITOS.

¿CIUDADES FAVORITAS?

ROMA Y LONDRES.

UN PAÍS INTERESANTE ¿POR QUÉ?

TURQUÍA, POR LA MEZCLA Y LA CONVIVENCIA DE CULTURAS, POR SU HISTORIA, POR SUS SONIDOS Y SUS MARAVILLOSAS MEZQUITAS. ¡AH!... Y POR SU COMIDA.

¿CUÁL ES EL ÚLTIMO VIAJE QUE HA REALIZADO?

A LONDRES

¿QUÉ VIAJE TIENE PENDIENTE Y QUE LE GUSTARÍA REALIZAR?

NO CONOZCO EGIPTO, Y NO PARECE EL MEJOR MOMENTO, PERO TENGO MUCHAS GANAS.

¿SUS TRES RESTAURANTES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

IMPOSIBLE RESPONDER... SON MUCHOS, UNOS POR LA COMIDA, OTROS POR EL AMBIENTE, OTROS POR EL MOMENTO...

¿SUS TRES RESTAURANTES PREFERIDOS DE ESPAÑA?

MUCHOS DE DONOSTI, PERO SON MÁS DE TRES...

¿SUS TRES HOTELES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

EL HOTEL DE LONDRES SIN DUDA, EL PERA PALACE DE ESTAMBUL Y EL HOTEL MARA POLINESIA

¿QUÉ VINO PREFERE?

TINTO DE RIOJA.

¿CUÁL ES SU CÓCTEL PREFERIDO?

SOY DE GIN TONIC.

¿SU PLATO PREFERIDO?

CUALQUIER TIPO DE VERDURA ME ENCANTA... Y EL ARROZ CON LECHE.

¿CUÁL ES EL PLATO O PRODUCTO QUE NO LE GUSTA?

EL QUE MENOS ME GUSTA, EL HÍGADO.

¿AFICIONES FAVORITAS?

LEER, CANTAR, BAILAR, HACER ESCAPADAS CERCANAS.

¿QUÉ TIPO DE MÚSICA LE GUSTA?

CLÁSICA, POP, BLUES...

¿SU PELÍCULA FAVORITA?

BLADE RUNNER, DE RIDLEY SCOTT.

¿QUÉ LIBRO ESTÁ LEYENDO?

"CÓMO SER MUJER " DE CAITLIN MORAN.

¿MAR O MONTAÑA? Y ¿DÓNDE LE GUSTA PASAR SUS VACACIONES?

MAR. ME ENCANTA IR DE CAMPING, EL RESTO DEL AÑO ESTOY EN HOTELES.

¿UN AROMA?

A PAN TOSTADO Y CAFÉ UN DÍA DE FIESTA.

¿EN SU MALETA SIEMPRE HAY?

UNA CREMA HIDRATANTE.

¿QUÉ AÑORA CUANDO ESTÁ FUERA DE SU CASA?

A MI FAMILIA Y A MIS AMIGOS



sueños 5 estrellas

Astoria 7

Un hotel de cine en San Sebastián



Nos trasladamos al barrio de Amara, en pleno centro donostiarra, para hospedarnos en el primer hotel de estilo contemporáneo de la ciudad. Nada más llegar nos recibe su director Guillaume Fontagné. Nacido en la villa francesa de Mont de Marsant, obtiene la diplomatura en la Escuela Hotelera de Biarritz y más tarde el Master en gestión de empresas turísticas en la Universidad de Toulouse. Se traslada 5 años a Londres trabajando en el Novotel London Tower Bridge, donde finalizó con el cargo de subdirector. Regresa a España, ejerciendo como responsable de alojamiento y de restauración en el Novotel Bilbao Barakaldo. De allí regresa a su país natal como director comercial de la Thalassoterapia San Juan de Luz Helianthal.





Más tarde trabaja casi dos años en el Hotel Balneario Asia Orduña y desde 2009 es director del Hotel Astoria 7.

Tras la entrevista, nos desvela que la ciudad de San Sebastián vivió en abril de 2009 la inauguración del Astoria 7, primer hotel contemporáneo de la ciudad, pensado especialmente para recibir y satisfacer a todos los visitantes de la ciudad y especialmente a los

amantes del séptimo arte. No en vano, el hotel está construido sobre los cimientos de los cines Astoria, salas emblemáticas de la capital guipuzcoana.

Todo en el establecimiento evoca al séptimo arte, homenajeando en cada una de sus habitaciones a grandes estrellas del celuloide, actores, actrices y directores de todos los tiempos que han paseado por las calles de la ciudad

que acoge desde hace más de 50 años el Festival Internacional de Cine. Numerosas proyecciones se realizaron precisamente en el Astoria.

Ya en la recepción, el huésped es invitado a descubrir por sí mismo qué estrella le acompañará en su estancia, pudiendo compartir la habitación con la esencia de Audrey Hepburn, Liz Taylor, Federico Fellini, Alfred Hit-



chcock, Steven Spielberg, Richard Gere, Woody Allen y así hasta más de cien estrellas entre las que también se puede encontrar a grandes figuras del cine español como Luis Buñuel, Pilar Miró, Marisa Paredes o Antonio Banderas, todas ellas presentes en alguna de las ediciones del Festival Internacional de Cine de San Sebastián.

El edificio, que cuenta con 102 habitaciones, fue construido por el arquitecto Joaquín Zubiría, con el apoyo en la decoración de Luisa López Tellería. Para este trabajo, la decoradora donostiarra se inspiró en el estilo de los años 50, pero dotando a las habitaciones de la máxima funcionalidad y co-



modidad, además de esas constantes referencias al mundo del cine.

El hotel dispone también del restaurante Sala 7 y de una cafetería abierta al público, con la que se rinde homenaje a toda una institución en la ciudad, “la cafetería del Astoria”, que da título incluso al último disco del grupo musical La Oreja de Van Gogh. En ésta es posible encontrar interesantes *pintxos* y una innovadora propuesta de menú del día, basada en la combinación de distintos alimentos y formas de elaborar los platos a gusto del cliente.





20 PREGUNTAS A... GUILLAUME FONTAGNÉ

¿APERITIVO IDEAL?

UN VERMUT CASERO ACOMPAÑADO POR UNA RACIÓN DE "GAMBAS EN GABARDINA" EN EL BAR DE PACO BUENO DE DONOSTI.

¿CIUDADES FAVORITAS?

LONDRES, PARÍS, BARCELONA, BILBAO Y, POR SUPUESTO, SAN SEBASTIÁN.

UN PAÍS INTERESANTE ¿POR QUÉ?

LA INDIA, PORQUE TE PONE LOS PIES EN LA TIERRA.

¿CUÁL ES EL ÚLTIMO VIAJE QUE HA REALIZADO?

A PARÍS.

¿QUÉ VIAJE TIENE PENDIENTE Y CUÁL LE GUSTARÍA REALIZAR?

SUR DE LA INDIA Y BOMBAY.

¿SUS TRES RESTAURANTES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

LA FERME AUX GRIVES DE MICHEL GUÉRARD (LES PRÉS D'EUGENIE), EL TREINTAITRES DE TUDELA (NAVARRA) Y L'ATELIER DE JÔEL ROBUCHON DE PARÍS.

¿SUS TRES RESTAURANTES PREFERIDOS DE ESPAÑA?

ARZAK Y ZUBEROA EN SAN SEBASTIÁN Y, DE NUEVO, EL TREINTAITRES DE TUDELA.

¿SUS TRES HOTELES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

TAJ LAKE PLACE EN LA INDIA, CAP ROCAT DE MALLORCA Y CUALQUIERA DE BED & BREDFAST (QUE SEA BUENO) DE GRAN BRETAÑA.

¿QUÉ VINO PREFERE?

EL RIOJA Y EL CHABLIS.

¿CUÁL ES SU CÓCTEL PREFERIDO?

CUALQUIERA QUE TENGA RON AÑEJO.

¿SU PLATO PREFERIDO?

EL PATO EN TODAS SUS VARIEDADES.

¿CUÁL ES EL PLATO O PRODUCTO QUE NO LE GUSTA?

CALLOS Y MORROS.

¿AFICIONES FAVORITAS?

DEPORTE Y GASTRONOMÍA.

¿QUÉ TIPO DE MÚSICA LE GUSTA?

LAS CANCIONES DE FRANK SINATRA.

¿SU PELÍCULA FAVORITA?

CUALQUIERA EN LA QUE ACTÚE JACK NICHOLSON.

¿QUÉ LIBRO ESTÁ LEYENDO?

"EL VIEJO Y EL MAR" DE ERNEST HEMINGWAY.

¿MAR O MONTAÑA? Y ¿DÓNDE LE GUSTA PASAR SUS VACACIONES?

EN LAS LANDAS... VIENDO EL MAR.

¿UN AROMA?

SIN DUDA, EL CAFÉ.

¿EN SU MALETA SIEMPRE HAY?

UN BUEN LIBRO (DE MICHEL CONNELLY A PODER SER).

¿QUÉ AÑORA CUANDO ESTÁ FUERA DE SU CASA?

LA FAMILIA.



En resumen: los hoteles Londres y de Inglaterra y Astoria 7 son muy diferentes... pero muy recomendables. ■

FOTOS: HOTEL DE LONDRES E INGLATERRA, HOTEL ASTORIA 7 Y E.B.





Capítulo de L'Ordre des Coteaux de Champagne en San Sebastián

Varios chefs, personajes de la cultura, sumilleres y periodistas gastronómicos fueron nombrados el pasado 24 de abril, caballeros de la prestigiosa Cofradía francesa L'Ordre des Coteaux de Champagne, en el transcurso del Grand Chapitre que culminó con una cena en el Museo de San Telmo de San Sebastián.

L'Ordre des Coteaux del Champagne (la orden de las colinas del Champagne que hace referencia a la orografía de la región del champagne sobre la que están plantadas los mejores viñedos) es una de las más

antiguas de Francia; se fundó en el año 1650 de la mano de aristócratas y personalidades de la cultura. A partir del año 1956 fueron las grandes casas de la región del champagne las que resucitaron la cofradía para darle un carácter mucho más profesional.

Las más prestigiosas casas de Champagne son las que organizan cenas en todo el mundo, siendo ellas mismas las que nombran caballeros (y damas) a personalidades del mundo de la gastronomía, de la sumillería y de la cultura.

En España se han organizado reuniones en Madrid y Barcelona, siendo la primera vez que se hace en San Sebastián. Concretamente en este caso fueron un total de cincuenta nuevos nombramientos de caballeros del champagne, entre los que se encontraban grandes cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Martín Berasategui y Rubén Trincado, junto a profesionales de la sumillería y varios periodistas especializados en la gastronomía y el champagne.





Esta cofradía busca difundir la cultura y las excelencias del champagne de calidad (así lo dice específicamente en sus estatutos) y se buscan caballeros de buenas costumbres.

Delamotte-Salon, Deutz, Gosset, Laurent Perrier y otras conocidas casas fueron las protagonistas del evento junto a la CIVC (Comite Interprofesional du Vin de Champagne), representado en España por Nuria Gené.

Fabrice Rosset, Presidente y Director General de Champagne Deutz ejerció de Comandante en dichos nombramientos.

En la cena, el menú, que consistió en Bogavante asado, Merluza al txipirón, Pichón en su jugo y milhojas de frutos rojos, se acompañó de siete champagnes, todos ellos auténticas joyas enológicas: Rosé Brut de Billecart-Salmon, Extra Age de



Lanson, Blanc de Blancs Mumm de Cramant de G. H. Mumm, Cuvée Williams Deutz 1999 de Deutz, Blanc de Blancs 2000 Collection Delamotte, Grand Millésime Brut 1999 de Gosset y un Cuvée Rosé de Laurent – Perrier. Todos ellos en envasados en botellas magnum, doble magnum (Jeroboam) o incluso de mayor tamaño.



especial Champagne



Gosset presentó a sus Caballeros de L'Ordre des Coteaux de Champagne



Dentro de la ceremonia, como representantes de Gosset estuvieron presentes el presidente de esta firma, Jean-Pierre Cointreau, el director de exportación, Philippe Manfredini y los importadores y distribuidores de Gosset en España, Naiara L. Tejedor Perea y Dimas López Perea.

Fueron presentados caballeros de L'Ordre des Coteaux de Champagne los siguientes elegidos:

José Mari Aizega, fundador y director general del Basque Culinary Center.

Hilario Arbelaitz, chef y propietario del restaurante Zuberoa.

Eduardo Bueso, diplomado en 2012 por la Corporation des Vignerons de Champagne, editor de Buena Mesa y miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía,

Carlos Echapresto, maestro sumiller en su restaurante Venta Moncalvillo, con una estrella Michelin, en Daroca de Rioja y Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Rioja.

Iñigo Galatas, periodista y crítico gastronómico del Diario Vasco.

Chefe Paniego, Diplomado en Información y Turismo por la Universidad de Deusto, propietario, director y sumiller del hotel gastronómico Echaurren y socio fundador de la empresa hotelera Hotels Boutique Spain.





Pedro Subijana, chef y propietario del restaurante Akelarre de San Sebastián (tres estrellas Michelin).

Rubén Trincado, chef reconocido que ha desarrollado su labor creativa en numerosos restaurantes de alta gama y de forma especial en Chez Lapérouse en París y co autor de grandes obras gastronómicas como “Combina tu cocina” y “Las Cocinas del Camino de Santiago”.

Mikel Zeberio, crítico enológico y gastronómico, colabora con diferentes medios de radio y prensa escrita como los Diarios de Noticias de Navarra, Álava y la Rioja, en Deia y en Planetavino; además de autor de la revista Viandar y la Guía del mismo nombre. ■



X ANIVERSARIO CONCOURS AMBASSADEURS DU CHAMPAGNE

LOS AMBASSADEURS ESPAÑOLES SE REÚNEN EN UN SEMINARIO



Coincidiendo con el X aniversario de la creación en 2005 del Concurso Ambassadeurs du Champagne, instituido por el Comité Champagne para reconocer los meritos de los mejores formadores de este vino excepcional, se celebran unos seminarios en los nueve países donde se desarrolla el Concurso, con la asistencia de los galardonados de cada una de las ediciones.

En España, el seminario tuvo lugar el 16 de Mayo en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona. Asistieron al mismo Thibaut Le Mailloux, Director de Comunicación del Comité Champagne, Núria Gené, Directora del Bureau du Champagne en España y 8 de los nueve Ambassadeurs, ya que Luis Paadín ganador de la primera edición no pudo desplazarse por motivos profesionales.

Mercedes González (2006), Maria Luisa Martin (2007), David Noel Ghosn (2008), Txema García (2009), Dani Corman (2010), Jordi Melendo (2011), David Buch (2012) y Alejandro López (2013), revivieron sus ex-

periencias, revisaron sus funciones como ambassadeurs y comentaron con los responsables del CIVC los futuros desarrollos de su labor, así como las perspectivas del Concurso que se reiniciará en 2015.

Actualmente existen en Europa (en los 9 países donde se celebra el concurso) 81 ambassadeurs. Hasta la fecha del seminario español se han celebrado 2 seminarios (Francia y España). El conjunto de estos seminarios será analizado y servirá de base al futuro, en una edición especial de representantes del Concurso que hayan ganado uno de los 3 premios europeos (en el caso de España Dani Corman que ganó el 2º premio en 2010), que tendrá lugar a mediados de Octubre en Champagne.

Durante el seminario se cataron diversos champagnes y se organizó una actividad culinaria interactiva que fue de gran agrado de todos los participantes que demostraron, aparte de sus cualidades de formadores, que son excelentes cocineros. ■



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne: Ay 1584



COMERCIAL DE VINOS PEREA
comercial@vinosperea.com
www.vinosperea.com
Tel. 941288292





PEDRO BONET EN CASA SALA

La vuelta a los orígenes de Freixenet

En este afán de dar un plus de calidad a sus clientes, los actuales responsables de Freixenet han aprovechado que en 2014 se celebra el centenario de la creación de la marca -la bodega familiar originaria, Casa Sala, data de 1861- para honrar la memoria y el trabajo de sus antepasados y fundadores, a la vez que han puesto en el mercado dos vinos que están a la altura de ese reconocimiento histórico. Son un elemento más de esta vuelta a los orígenes de Freixenet, apuesta que incluye también la recuperación de las dos fincas donde se iniciaron las sagas familiares de las que proceden los actuales propietarios.

En el mes de junio la dirección de la revista Buena Mesa pudo conocer de primera mano estos proyectos, acompañados por el director de Comunicación de la compañía, Pedro Bonet, y por el enólogo y responsable técnico de la empresa, Josep Buján.

En la visita, Josep Buján cuenta como José Ferrer (actual presidente de honor de Freixenet) le encargó hacer un cava a la antigua usanza, intentando llegar a los más altos parámetros de calidad y buscando la diferenciación a partir del patrimonio de viñas e instalaciones de Casa Sala, que ha sido restaurada buscando la funcionalidad más que el lujo, aunque al final se podría calificar como una "cava boutique". Allí se elaboran unas 20.000 botellas anuales procedentes de la propiedad de la Freixeneda a partir de uvas de vendimia manual, prensado con prensa cuadrada originaria de Champagne (de la marca Marmonier, de madera y de más de

150 años), fermentación con levaduras indígenas y trasiegos y mantenimiento del vino por gravedad, sin utilizar bombas.

Es un *brut nature* al que no se añade licor de expedición y que recuerda a los cavas tradicionales de hace 50 años. Se utilizan dos variedades de uvas de toda la vida, *xarel·lo* y la *parellada*, que cada año cambian de porcentajes en el *coupage* en función del rendimiento de cada uva. Nosotros catamos el *Vintage 2005* y el resultado es un cava tan expresivo como elegante, con un abanico de aromas tan rico como sorprendente, completamente diferente a lo que estamos acostumbrados y en el que se nota que el enólogo ha puesto todo su cariño y sabiduría.

Pero Buján debió emplearse a fondo aún más en el otro encargo que le planteó José

Ferrer: elaborar un vino tinto único en la finca de La Freixeneda. Para materializarlo, se inspiró en los vinos italianos que se hacen en Amaronne con uvas pasificadas al sol. Así surgió el vino que toma el nombre de la finca, La Freixeneda, y que se acoge a la D. O. Cataluña por los métodos utilizados: desecación en cámaras especiales de las uvas de cabernet empleadas en el *coupage*, con otras de garracha vinificadas según el método tradicional. El resultado es un tinto de alta gama con tapón de vidrio que ha envejecido en botas de madera croata de gran capacidad durante 20 meses, que también recuerda los vinos que se tomaban antaño en porrón y que atesora el alma del terruño y de los hombres que lo trabajan. ■

FOTOS: E.B.



Carta de tapas en el Hotel Ritz de Madrid

EL HOTEL RITZ DE MADRID ACABA DE PRESENTAR Y PONER EN MARCHA UNA IDEA NOVEDOSA Y REVOLUCIONARIA EN LA HISTORIA DE ESTE CENTENARIO HOTEL. SE HA INAUGURADO SU PRIMERA CARTA DE TAPAS, QUE SE OFRECERÁ EN SU JARDÍN.



JÓRGE GONZÁLEZ



GEMMA VELA

En dicha carta se podrá encontrar desde ensaladas, cremas frías y carnes, hasta los cafés, téis fríos, champagnes y una amplia propuesta de coctelería, donde se podrán elegir cócteles con o sin alcohol, para todos los gustos.

Esta propuesta ha sido idea de **Christian Tavelli**, que es el director general de este hotel desde hace un año. Según declaraciones suyas afirma que: “Desde el primer momento lo vi claro: había que diferenciar el ambiente del Jardín y el de la Terraza. Uno, puramente gastronómico y otro más distendido e informal, el sitio al que apetece ir a tapear con los amigos o disfrutar de una noche de verano con tu pareja. El nuevo concepto de nuestra carta de tapas del jardín mantiene la calidad del servicio y de la materia prima”

El encargado de elaborar los productos de esta innovadora carta es el chef **Jorge González**, un sólido cocinero con formación en cocina vasca y francesa. Jorge asegura que ha sido todo un reto formar esta nueva carta donde se une desde la comida más clásica a la más informal.

Gemma Vela, primer sumiller del Ritz nos aconsejará todo acerca de los vinos con los que poder disfrutar dichas tapas.

La finalidad es que el jardín del Ritz sea un lugar donde acudir cuando apetezca salir a

tapear con los amigos o ir pasar una estu-
penda noche con tu pareja. Que sea un
lugar informal donde pasarlo bien, mante-
niendo en todo momento la calidad, tanto
de la comida como del servicio prestado.

UN POCO DE HISTORIA

Un palacio barroco situado en el corazón de Madrid, el Hotel Ritz by Belmond se encuentra dentro del Triángulo de Oro a tan solo un corto paseo de las mayores instituciones culturales como el Museo del Prado, el Museo Thyssen-Bornemisza o Centro de Arte Reina Sofía, los mejores restaurantes y centros de negocios y las tiendas de la ciudad.

Construido en 1910 siguiendo los deseos del Rey Alfonso XIII, este hotel estableció a Madrid como una de las grandes ciudades europeas; desde su inauguración le ha dado la bienvenida a diversas casas aristocráticas, así como a los más altos mandatarios, ofreciendo siempre un servicio y lujo exquisito.

Los restaurantes y bares del hotel son el lugar habitual de reunión de la alta sociedad y su terraza ajardinada es especialmente popular durante los meses de verano, donde se puede degustar el tradicional Brunch dominical, tras un agradable paseo en el Parque de Retiro. ■

FOTOS: E.B.





PORTADAS DE LA REVISTA GOURMET

El dulce encanto del pasado

En el mundo de las portadas de revistas gastronómicas ha habido una constante evolución... incluso revolución, desde el momento en el que la digitalización y la infografía han irrumpido en la totalidad de *magazines*.

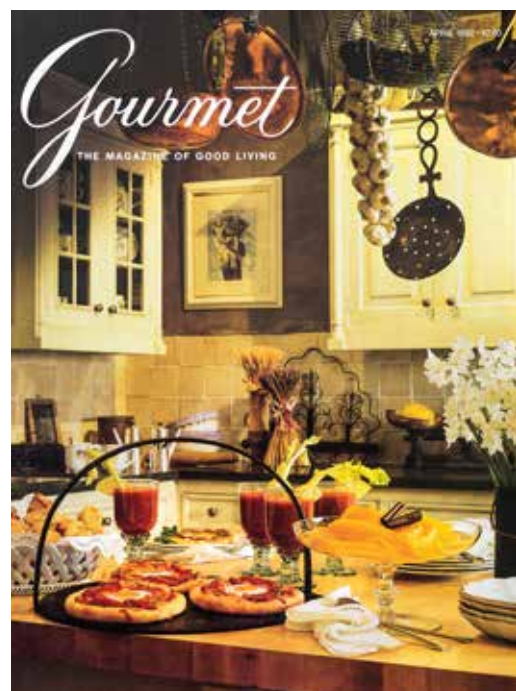
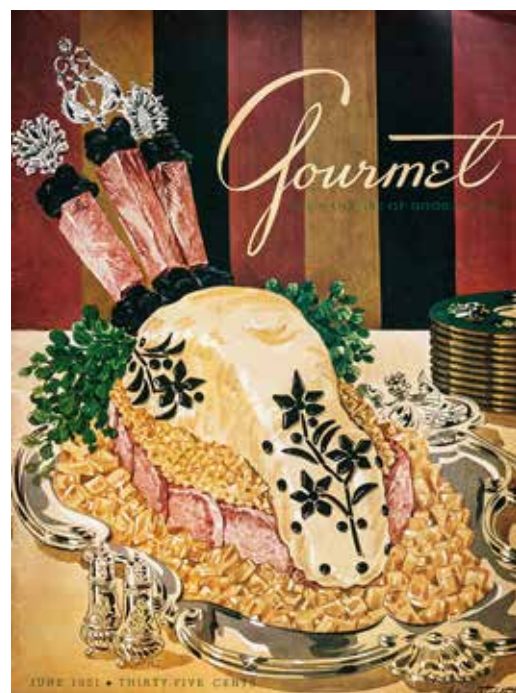
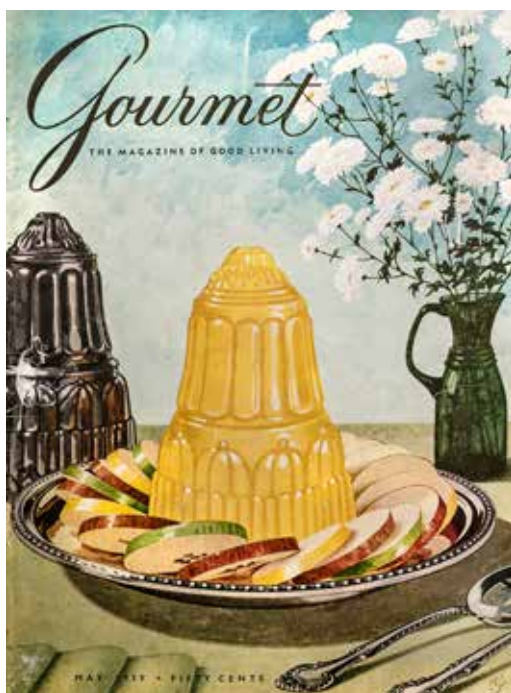
En los años cincuenta e incluso en la década anterior, las revistas de gastronomía eran muy escasas (por no decir inexisten-

tes) en Europa. Sin embargo, en Estados Unidos, en enero de 1941 comenzó a publicarse un *magazine* mensual, fundado por Ralph Reinhold Warner y Earle R. MacAusland, que bajo el título de "Gourmet" cubrió no sólo secciones dedicadas a la alimentación y al vino, sino también al "buen vivir" en su sentido más amplio. Se trataba de una edición muy cuidada, de

diseño exclusivo, pulida, en color y con un enfoque destinado a una audiencia de lujo de Nueva York y Europa.

Lamentablemente el 5 de octubre de 2009 dejó de editarse, pero sus exquisitas portadas siguen llamando la atención y a nadie les resultan indiferentes. Aquí se las mostramos para que las saboreen... y recuerden el dulce encanto del pasado. ■







NUEVA GAMA DE WHISKY MACALLAN

A finales de junio, justo al cierre de edición de este número, Buena Mesa acudió a la presentación en Zaragoza de la nueva gama "The 1824 Series" del whisky Macallan. El encargado de dar las tres exclusivas novedades (Amber, Sienna y Ruby) fue el Brand Ambassador de la marca, Fabio Mónaco.

"The 1824 Series" se trata de una gama de single malts creada por el whisky maker de Macallan, Bob Dalgarno, quien ha sido capaz de establecer una correlación entre gama cromática e intensidad, carácter y complejidad, sin necesidad de apoyarse en el criterio habitual de la edad.

Las tres variedades que conforman la nueva gama, reciben el nombre de los diferentes elementos presentes en la naturaleza en estado puro -el ámbar, la tierra de Siena y el rubí- en consonancia total con el inimitable color natural de The Macallan.



SENDA DEL PINTXO DE PAMPLONA-IRUÑA Y COMARCA

Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa, los autores del libro "La Senda del Pintxo" de Donostia, cambian de registro para darnos a conocer 100 establecimientos de la capital del Reyno, sus mejores pintxos, las recetas de estos y las personas que con su trabajo diario han logrado que Pamplona-Iruña sea una referencia ineludible a la hora de referirnos a la gastronomía en miniatura. Desde los establecimientos más tradicionales hasta los más modernos templos del pintxo, los bares y restaurantes de la capital navarra cubrirán con creces las expectativas de cualquier gourmet que busque ampliar sus horizontes gastronómicos.

Estaba claro que la gastronomía en miniatura tenía que cuajar en una ciudad que sin despreciar la cantidad, cada vez cuida más la calidad y la variedad de lo que come. Pamplona-Iruña se ha convertido en un destino ideal para los amantes de los pintxos y este libro será la mejor guía para todo aquel que quiera experimentarlo en sus propias carnes.

Este libro se puede comprar a través de la página web www.elkar.com

EL GRUPO BARBADILLO TRIUNFA EN LOS PREMIOS BACCHUS

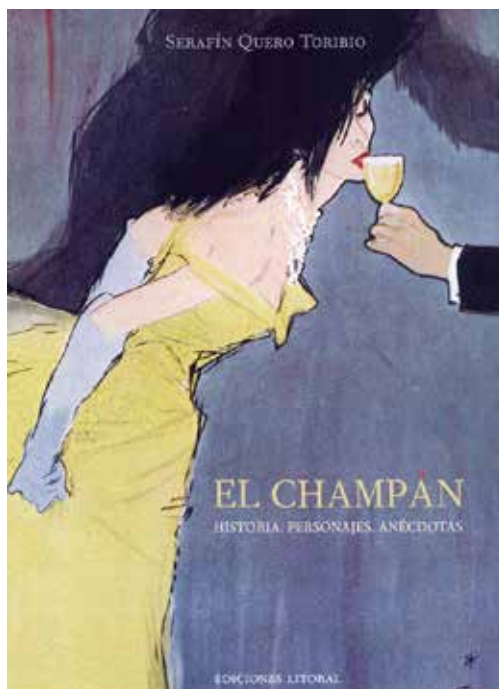
Grupo Barbadillo ha resultado el gran triunfador de la última edición de los prestigiosos Premios Bacchus, celebrados en Madrid. Pirineos Mechache Blanco 2013 ha logrado un Bacchus de Oro, mientras que Castillo de San Diego 2013 ha sido galardonado con un meritorio Bacchus de Plata.



EL CHAMPÁN

Serafin Quero, Profesor de la Universidad alemana de Dresde nos hace llegar un ejemplar del libro "El Champán". En él nos narra la historia, los personajes y las anécdotas que acompañan a este vino único e inconfundible.

Ameno, didáctico, escrupuloso, tanto en textos como en imágenes y maquetación, resulta imprescindible y útil a todos los que amamos al champán.



ALBACETE*CASA PACO*

La Roda, 26
02005 ALBACETE
967.220.041

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*EL FARO DE CÁDIZ*

San Félix, 15
11002 CÁDIZ
956.211.068

EL FARO DEL PUERTO

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

MESÓN EL COPO

Almadraza, 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

CUENCA*EL FIGÓN DE PEDRO*

Cervantes, 13
16004 CUENCA
969.226.821

GERONA*DURÁN HOTEL*

Lasauca, 5
17600 FIGUERES
972.501.250

PRESIDENT

Avda. Salvador Dalí, 32
17600 FIGUERES
972.501.700

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

GURUTZE BERRI

Barrio Gurutze, s/n
20180 OIARTZUN
943.490.625

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

PAZO VILLARIZA

Santuario de Pastoriza
15140 PASTORIZA
981.644.064

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

CURRITO

Pabellón de Vizcaya
Casa de Campo
28011 MADRID
914.645.704

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

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

VIRREY PALAFOX

Universidad, 7
42300 EL BURGO DE OSMA
975.340.222

TARRAGONA*MASÍA BOU*

Ctra.de Lérida, Km. 21,5
43800 VALLS
977.600.427

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

VIZCAYA*CURRITO*

Avda. Cristóbal Murrieta, 21
48980 SANTURCE
944.937.308

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

GAYARRE

Ctra. del Aeropuerto, 370
50190 ZARAGOZA
976.344.386

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

FESTIVAL VINO SOMONTANO 2014

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.SOMONTANO.ES Y WWW.RUTADELVINOSOMONTANO.COM

BROKERS (Yllana)

31 de JULIO (20.30 H / 23.00 H)

LA CENA DE LOS IDIOTAS

1 de AGOSTO (20.30 H / 23.00 H)

PEDRO RUIZ

2 de AGOSTO (19.30 H)

ANTONIA SANJUAN

2 de AGOSTO (23.30 H)

ANTONIO DÍAZ "EL MAGO POP"

3 de AGOSTO (20.00 H / 23.00 H)

**MUESTRA GASTRONÓMICA
DEL SOMONTANO**

Del 31 de Julio al 3 de Agosto a partir de las 21h.

Organiza:

consorci regional de la denominación de origen

SOMONTANO

Patrocinan:



Ayuntamiento de Barbastro



DIPUTACION
DE HUESCA



FEDEP
Federación de Denominaciones de Origen



**GOBIERNO
DE ARAGON**

Departamento de Agricultura,
Ganadería y Medio Ambiente