

REVISTA DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE RESTAURANTES DE BUENA MESA

BUENA MESA

N.º 32

ESPECIAL MALLORCA



foto © Víctor Manuel Mambona infografía © José Antonio Duce

ESPECIAL CHAMPAGNE



Enero/Junio 2015

UNA FAMILIA CON RAÍCES.

LA FAMILIA JUVÉ Y CAMPS AHONDA SUS CENTENARIAS RAÍCES EN EL CORAZÓN DE LOS VIÑEDOS DEL Penedés. GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN HA SABIDO EXTRAER DE LA TIERRA JOYAS EN BRUTO PARA TRANSFORMARLAS EN EXTRAORDINARIOS CAVAS, UN TESORO QUE HA CULTIVADO CON ESmero HASTA LLEGAR A LA EXCELENCIA CON SU RESERVA DE LA FAMILIA

WINE MODERATION ^{EU}
El Cava se disfruta con moderación
A.C.T. de Vinos

BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Juvé y Camps

RESERVA DE LA FAMILIA

BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Juvé y Camps

RESERVA DE LA FAMILIA

Juvé y Camps

UNA FAMILIA CON RAÍCES.

WWW.JUVEYCAMP.COM

ALQUÉZAR
ROSADO

www.bodegapirineos.com



Y TÚ...
¿DE QUÉ
COLOR
VES LA
VIDA?



A MI ME GUSTA VERLO TODO CON
UN POCO DE CHISPA Y LLENO DE FRESCURA...
ME ENCANTA MIRAR LA VIDA CON ALEGRÍA,
BUSCANDO SIEMPRE EL LADO
DIVERTIDO DE LAS COSAS.
**YO VEO LA VIDA
COLOR ALQUÉZAR, Y TÚ?**



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

07
Editorial

18
Noticias de Buena Mesa

24
Joyas, Relojes, Relojes-Joyas:
Colección Wristgame
POR ANIL JUAN ARJANDAS

26
From USA:
Read trip gastronómico
POR ANA COSCUJUELA

28
From Suecia:
La tradición de Santa Lucía
POR SOFIE FLENSBURG

31
Sopa de letras:
El falso nueve en la cocina
POR JUAN ANTONIO DÍAZ

33
Cine y gastronomía:
Txipirones en varias tintas
POR FEDERICO CORCUERA

42
Especial Champagne:
Ambassadeurs en Reims, Joie de vivre y Journée de Madrid
POR NURIA GENÉ

64
Noticias de Buena Mesa última hora

09
Especial Mallorca

19
La Magia de Huesca

25
En torno a la mesa:
Regalos
POR TERESA ARROYO SANCHO

27
From Italia:
La hora del vermouth
POR PAMELA ANZANO

30
Arte y gastronomía:
Gastronomía en el Medievo
POR CRISTINA MARÍN

32
Desde La Concha:
Merengue. Una golosina vintage
POR MIKEL CORCUERA

34
Hoteles con encanto:
Palacio Guendulain en Pamplona e Iturregi en Guetaria

54
Sueños cinco estrellas:
Marrakech en Biarritz. La Mamcunia y el Hôtel du Palais

65
Somos nosotros:
Lista de miembros

09



34



42



54



FOTO DE PORTADA



FOTO DE PORTADA: Para este número especial dedicado a Mallorca, una instantánea de la Catedral de Palma, 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

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



EL RESPETO POR LA CERVEZA

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable.



Cambiamos de islas. Tras el número dedicado a Gran Canaria, “volamos” a Baleares para aterrizar en Palma de Mallorca, donde visitamos el establecimiento representante de la Asociación en las islas: “Caballito de Mar”, con Toni Gil al timón.

Desde aquí viajaremos para continuar el camino de los grandes hoteles. El Palacio Guendulain de Pamplona y el Hotel Iturregi en Guetaria serán nuestros puntos de referencia.

No se pierdan el hechizo del Hotel La Mamounia de Marrakech, que lo recorreremos palmo a palmo y de las magníficas jornadas de cocina marroquí que sirvió el equipo de cocina y sala de este cinco estrellas del desierto en otro mítico hotel, el Hôtel du Palais de Biarritz.

Nuestros colaboradores habituales les acercarán a lo mejor de la cultura, el arte, la literatura, el cine o los viajes... siempre relacionado con la gastronomía. Con la más alta gastronomía.

Dado que este ejemplar sale a la luz adelantándose a las Navidades no nos olvidaremos, un año más, de ofrecerles reportajes de vinos, cavas y champagnes para brindar por 2015. Para ello hemos estado en Reims en la X Edición Ambassadeurs du Champagne y en la Journée du Champagne celebrada en Madrid, días previos a las fechas del cierre de edición.

Y por último, anunciarles que el siguiente número lo dedicaremos al Capítulo de Buena Mesa que se celebrará en la capital de España, del 15 al 17 de marzo próximos. Conociendo el nivel habitual, estamos seguros de que la categoría, profesionalidad e ilusión de los organizadores garantizará el éxito. Ya lo verán..

Eduardo Bueso

HUESCA

La Magia

Ca

Huesca es un destino Mágico, donde podrás disfrutar de experiencias increíbles durante todo el año.

Un lugar donde descubres más de lo que imaginas.

Entra en el portal www.huescalamagia.es y comienza a disfrutar de tu tiempo de ocio desde el mismo momento en el que planificas tus experiencias "Mágicas"



www.huescalamagia.es

Especial Mallorca





Restaurante Caballito de Mar

En esta ocasión, continuando nuestro periplo por la geografía española que comenzamos hace doce años (¡cómo pasa el tiempo!) nos dirigimos a las Islas Baleares, concretamente Palma de Mallorca.

En tan idílico lugar, el 26 de julio de 2002, abrió sus puertas el restaurante “Caballito de Mar”, actual representante de Buena Mesa en el archipiélago balear.



Se halla situado en uno de los más bellos enclaves de Palma, junto al muelle de pescadores, frente al mar, esquina con la Lonja y el paseo Sagrera. El establecimiento fue fundado por Antonio Gil, padre de Toni y actual propietario, quien inició con su hermana esta aventura, aunque el local fue inaugurado por los abuelos Catalina y Tomeu, bajo el nombre de “Caballo de Mar”.







VIÑAS
DEL VERO
GEWÜRZTRAMINER

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Toni explica, que su padre, granadino de nacimiento, arribó a Palma de Mallorca junto a sus padres y hermanos con tan sólo 9 años. Comenzó a trabajar como ayudante en varios restaurantes y cafés de la isla, para más tarde independizarse y llegar a ser uno de los más grandes hosteleros de la capital, ya que logró poseer cinco establecimientos abiertos al público (Caballito de Mar, Club Náutico Cala Gamba, La Lubina, Bahía Mediterráneo y Club Náutico El Arenal). También ostentó el cargo de presidente de la Asociación Restauración de Mallorca. Sin duda, todo un ejemplo y un listón difícil de superar.





Respecto a los platos más solicitados, comenta que son varios: lubina a la sal, *raviolis* rellenos de foie y setas con láminas de *parmesano* y crema de *funghi porcini*, aunque lo mejor y más espectacular es la vitrina o expositor de pescados, carnes y mariscos. Trabajar con género fresco de primera calidad hace casi prescindible la carta.

También nos habla de la capacidad de los diferentes comedores: las terrazas pueden llegar a acoger cerca de 200 comensales, mientras que sus dos plantas del interior del edificio poseen una capacidad para cien clientes.

«Mi padre —cuenta Toni siempre dijo que para poder dirigir, antes hay que saber hacerlo; así que me hizo pasar por todos los escalafones: friegaplatos, pinche, ayudante, barra, office, camarero, maître, algo que hoy en día se lo agradezco mucho. Desde muy pequeño, he vivido y mamado este trabajo. Con 13 años de edad ya pasaba veranos y fines de semana en el restaurante.»

En cuanto a su vida privada, señala que más que casado, sigue enamorado de su mujer Ainhoa y de su hija Nerea (que pronto cumplirá 3 años).



20 PREGUNTAS A...

TONI GIL

RESTAURANTE CABALLITO DE MAR

¿APERITIVO IDEAL?

DEPENDE DÓNDE ME ENCUENTRE: CAÑITA Y GILDA, VERDEJO Y QUELITAS, CRIANZA Y JAMONCITO...

¿CIUDADES FAVORITAS?

PALMA DE MALLORCA Y LONDRES.

UN PAÍS INTERESANTE ¿POR QUÉ?

ESPAÑA, PORQUE NUNCA TE CANSAS DE DESCUBRIR ALGÚN SITIO NUEVO.

¿CUÁL ES EL ÚLTIMO VIAJE QUE HA REALIZADO?

BILBAO Y RETES DE LLANTENO (ÁLAVA).

¿QUÉ VIAJE TIENE PENDIENTE Y CUÁL LE GUSTARÍA REALIZAR?

CON MI MUJER, A PARÍS O NUEVA YORK.

¿SU RESTAURANTE PREFERIDO EN EL MUNDO?

ETXEBARRI (ATXONDO, VIZCAYA).

¿SUS TRES RESTAURANTES EN ESPAÑA?

KATE-ZAHARRA (BILBAO), RUTA DEL VELETA (GRANADA) Y ADOLFO (TOLEDO).

¿SUS HOTELES PREFERIDOS?

ARIA (LAS VEGAS), PALACIO CASA GALESA (PALMA DE MALLORCA).

¿QUÉ VINO LE GUSTA?

SIEMPRE DEPENDIENDO DEL MOMENTO, COMPAÑÍA Y LUGAR, PERO SOY MÁS DE TINTO.

¿Cuál es su CÓCTEL preferido?

COCO-LOCO.

¿CUÁL ES EL PLATO QUE MÁS LE GUSTA?

CARNE ROJA FILETEADA, POCO HECHA, A LA PIEDRA, CON PATATAS FRITAS CASERAS, AJITOS Y HUEVOS FRITOS. TAMBIÉN ME ENCANTAN LAS GAMBAS ROJAS MALLORQUINAS A LA PLANCHA, CON ACEITE DE OLIVA Y SAL GORDA.

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

NO PUEDO CON EL PEPINO NI CON LAS MANITAS DE CERDO.

¿AFICIONES FAVORITAS?

DEPORTE DE TODO TIPO: FÚTBOL, VÓLEY PLAYA, PÁDBOL, BALONCESTO, PÁDEL...

¿QUÉ TIPO DE MÚSICA LE GUSTA?

TODAS EN SU JUSTA MEDIDA. LAS QUE MENOS, ELECTRÓNICA, SALSA Y DERIVADOS.

¿SU PELÍCULA FAVORITA?

VARIAS: "BRAVEHEART", "EN NOMBRE DEL PADRE", "DESPERTARES", "ARDE MISISIPI"...

¿QUÉ LIBRO ESTÁ LEYENDO?

"LOS ATARDECERES DE JULIA" DE CELIA VELASCO.

¿DÓNDE LE GUSTA PASAR SUS VACACIONES?

ME ADAPTO A DONDE QUIERAN MI FAMILIA Y MIS AMIGOS.

¿UN AROMA?

EL DEL ROMERO.

¿EN SU MALETA SIEMPRE HAY?

UN DISCO DE JAIME ANGLADA.

¿QUÉ AÑORA CUANDO ESTÁ FUERA DE SU CASA?

LAS SONRISAS DE MI MUJER Y DE MI HIJA.



TONI GIL



«Estamos para corregir y mejorar, porque nos gusta nuestra profesión y lo que hacemos. En mi casa, no se permite el “no existe”. Aquí, si un cliente quiere una guarnición distinta a la que hay en la carta y tenemos la materia prima lo cambiamos y lo hacemos; si hay un género o

vino que no tenemos, lo buscamos. Existen todo tipo de buenos restaurantes, decorados con gusto y que trabajan con excelentes materias primas. Hoy en día, lo que te diferencia del resto es el trato, el cariño y el detalle.» ■



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



CENTENARIO FREIXENET

Con motivo de la celebración en 2014 del centenario de Freixenet, se solicitó a una selección de 100 artistas la decoración de 100 botellas de Freixenet, más concretamente de la botella que contiene el cava con el que la firma celebra su centenario, de forma que el cava en sí mismo ya tiene un valor y significación especial. El objetivo principal era que con la asignación de las 100 obras a otras tantas personas o instituciones se abone un precio simbólico de 150 euros por cada una, importe íntegro que se hará entrega a la FEAPS (Con-

federación española de organizaciones en favor de las personas con retraso mental).

La respuesta de los artistas fue excelente y a comienzos de dicho año estaban listas las 100 botellas decoradas que a partir de ese momento se convierten en 100 obras de arte contemporáneo. La exposición "100 botellas, 100 artistas, 100 años de Freixenet" se inauguró a primeros de 2014 en el Centro de Arte y Tecnología del Ayuntamiento de Zaragoza, y estuvo expuesta allí hasta el 1º de marzo.

A lo largo de este año la exposición ha sido itinerante recorriendo, con gran éxito, numerosas capitales españolas



POSTRES 100% NUESTROS

Amanda Laporte ha recopilado en este libro (editado por Grijalbo Ilustrados) numerosas recetas de nuestros mejores postres tradicionales, todos ellos comentados con el toque especial de la autora. Recetas fáciles, explicadas paso a paso, con prácticos consejos y elaboradas con ingredientes al alcance de todos, para poder disfrutar en casa de postres 100% nuestros.



HUESCA

Un exquisito libro sobre Huesca, editado por Comuniter, dentro de la colección "Aragón - Libertad y Valor", en el que Juan Marín Lorente nos guía por numerosos pueblos de la provincia oscense, y muestra al lector los más importantes monumentos que en ellos se atesoran. Numerosas y excelentes fotografías se suceden a lo largo de sus 130 páginas. La portada es de José Antonio Duce. Juan Marín, no sólo es un prestigioso Doctor en Medicina y Cirugía sino que por sus venas corre sangre orgullosa de ser aragonés. Con este volumen quiere transmitir su hondo sentimiento acerca de los aragoneses, sus tierras y costumbres. Como dice en la introducción: "Sólo se ama lo que se conoce y sólo se conoce lo que se ama".

POSTRES DE JORDI ROCA

Publicado en noviembre de 2014 por New Books, sale a la luz un precioso libro, imprescindible en la biblioteca de todo aquel que sea amante de la cocina y en especial de los postres. En gran formato, con tapa dura y unas espectaculares fotografías de Becky Lawton, este libro llevará a la mesa de los hogares una chispa de la magia del Celler de Can Roca.

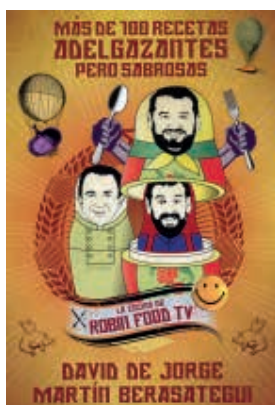
A través de sus 144 páginas, Jordi Roca abre las puertas de su cocina y nos obsequia una golosa selección de recetas originales y deliciosas pensadas para realizar en nuestras casas. Libro perfecto para regalar en Navidad y Reyes.



PREMIOS PARA ENATE

Bodega Enate ha conseguido Medalla de Oro para dos de sus vinos, Enate Cabernet-Cabernet 2010 y Enate Cabernet-Merlot 2011 en el Concurso Alemán Mundus Vino 2014.

Se trata de un certamen internacional que acogió vinos de los todas las regiones del mundo. Esta 15ª edición del Gran Premio Internacional del Vino, organizado por Academia alemana MUNDUS VINI GmbH, se celebró en Neustadt (Alemania), contando con la participación de un jurado compuesto por enólogos, analistas de vinos, sumilleres, gastrónomos y periodistas especializados, procedentes de todo el mundo, que cataron aproximadamente unas 3.000 muestras.



RECETAS ADELGAZANTES... PERO SABROSAS

Con este título tan atractivo Debate Cocina saca al mercado un libro bajo el título de "Más de 100 recetas adelgazantes, pero sabrosas" (La cocina de Robin Food TV), escrito por David de Jorge y Martín Berasategui.

David nos comenta que en este libro podemos encontrar las recetas que te permiten vivir mejor. "Una vez iniciado el proceso de alimentarse con sentido común, parecerá que se come por primera vez, divirtiéndose como nunca... comiendo."

PRESENCIA INTERNACIONAL Y UN MANIFIESTO GASTRONÓMICO PARA LA PROMOCIÓN DE “Huesca, la magia de la gastronomía”

Huesca, La Magia de la Gastronomía, el equipo de trabajo formado por cocineros, agroalimentarios, profesionales de sala, intermediarios, y colaboradores de la provincia de Huesca y coordinado por la sociedad de promoción del Alto Aragón, TuHuesca – Turismo Provincia de Huesca, se ha reunido para definir estrategias y presentar propuestas para la promoción de la gastronomía oscense en espacios internacionales y ferias de prestigio. El consenso y la unidad del sector son dos elementos claves para que este grupo de casi un centenar de cocineros y productores agroalimentarios haya apostado por potenciar la gastronomía de la provincia de Huesca desde cada uno de sus restaurantes y establecimientos, con productos locales y la marca diferencial de “Huesca, La Magia de la Gastronomía”

Una de las acciones que desarrollarán será la redacción de un decálogo colectivo de compromisos y buenas prácticas destinado a elevar la calidad de la cocina del Alto Aragón. Utilizar productos agroalimentarios locales y de temporada, apostar por la sostenibilidad a la hora de elaborar la carta de los restaurantes y fomentar la utilización de ingredientes de proximidad, entre otros. Esos son algunos de los aspectos sobre los que se redactará el manifiesto gastronómico, un decálogo de buenas prácticas destinado a elevar la calidad de la gastronomía del Alto Aragón, y su promoción conjunta.



Además, Huesca, La Magia de la Gastronomía espera volver a ser protagonista en Madrid Fusión 2015 después de la sorpresa y la buena opinión de la crítica especializada que suscitó la acción gastronómica del grupo en la pasada edición del certamen. La propia cita gastronómica se ha interesado en que este grupo de cocineros del Alto Aragón vuelvan a tener presencia y participe de forma activa en la feria gracias al éxito cosechado en 2013 y 2014. Aunque los detalles sobre la actuación aún no pueden ser desvelados, el Director gerente de TuHuesca, Fernando Blasco, ha apuntado a que será “un encuentro especial, donde los cocineros y agroalimentarios darán todo lo que tienen de sí mismos y sacarán de nuevo la magia para deleitar

a los presentes” en un escaparate donde esta edición mostrará lo mejor de la gastronomía mundial.

Además, Blasco ha adelantado la puesta en marcha de una página web con información del equipo, los chefs, los productores agroalimentarios, los colaboradores, los intermediarios, los distribuidores y los establecimientos. “Muy pronto presentaremos esta nueva herramienta que también se está construyendo desde las aportaciones y sugerencias de los distintos sectores implicados en la gastronomía de la provincia”, ha señalado.

El grupo de trabajo gastronómico sigue aumentando con la incorporación de profesionales del mundo culinario, “ya que este es un grupo abierto y en constante evolución, de igual forma que las tendencias en la cocina están vivas y abiertas a cambios”, ha expresado Blasco. El Director gerente de TuHuesca también ha adelantado que la promoción de la gastronomía de la provincia de Huesca continuará en escenarios nacionales e internacionales de prestigio “ya que ese es el lugar que se merece” y ha apuntado que “en esa dirección y con el esfuerzo y pasión de todos es hacia dónde vamos”. □





BLECUA, EL MEJOR VINO DEL SOMONTANO SEGÚN LA GUÍA PEÑÍN 2015

La Guía Peñín 2015 ha otorgado 95 puntos a Blecua Magnum 2004, convirtiéndose así en el mejor vino de la D.O. Somontano de esta guía. Asimismo, Blecua 2008 -que ha salido al mercado en la primera semana de diciembre- ha sido calificado con 94 puntos.

La 25ª edición de esta guía, en la que se han catado casi 11.000 vinos, ha situado a Blecua en su podio, lugar donde solo figuran aquellos considerados como "excepcionales".

Blecua, vino tinto icono de Viñas del Vero, tiene una limitadísima producción y solamente se elabora en las añadas más excepcionales. Este vino de culto es fruto de la triple exhaustiva selección de viñedos, racimos y barricas. Cuenta con un potencial de envejecimiento extraordinario.



EL MESÓN DE LA VILLA

El Mesón de la Villa, de Aranda de Duero, con su director de cocina, Sergio Marqués, al frente, se encuentra entre la docena de semifinalistas del XI Campeonato de cocineros de Castilla y León. Su propuesta se trata de "cordero lechal y uva al aroma de leña con prensado de panadera tierra de pinares, tartar de manzana-germinados y cilantro".

Dicho concurso se celebra a finales de noviembre, (mientras esta revista estará en imprenta), en el marco de la Feria de Turismo de Interior (Intur), de Valladolid.

GUÍA MELENDO DEL CHAMPAGNE

Recientemente se ha publicado la "Guía Melendo del Champagne", la primera de este tipo para un mercado de más de 450 millones de hispanohablantes. Nace de la mano del barcelonés Jordi Melendo, periodista especializado en vinos, Ambassadeur du Champagne en España 2011, autor del primer libro sobre el champagne que se publicó en lengua española.



EL ARTE DE LA COCINA FRANCESA

Con este título se nos presenta un libro de Julia Child, editado por Debate. Ya les mostramos en estas mismas páginas el primero de los volúmenes. Es esta ocasión les traemos el segundo. Pero no es un libro más.

Mikel López Iturriaga, El Comidista, dice de él: "Por motivos que escapan al entendimiento humano, las recetas de Julia Child nunca se habían publicado en España. Esta gran señora de las cazuelas habla por fin en nuestro idioma, para compartir la pasión por la cocina francesa, la sensatez y la simpatía que la convirtieron en leyenda".

Una vez ojeadas sus casi mil páginas, estamos totalmente de acuerdo con Mikel... ¿Cómo es posible que nunca se haya traducido al español? No se lo pierdan.



JUVÉ & CAMPS LA CAPELLA 2005

Nace Juvé & Camps La Capella 2005, un cava fruto de la inquietud de la familia Juvé en la búsqueda de la excelencia, procedente de una sola viña de xarel·lo, con un suelo excepcional y un potencial de envejecimiento único de más de 8 años.

Un proyecto lleno de ilusión, que profundiza en la esencia del cava Gran Juvé. Estructura, complejidad y un frescor sorprendente son las señas de identidad de este excepcional cava. Destacan las notas de madurez y al mismo tiempo de frutas blancas, un balsámico excitante y unas notas de pastelería fina y frutos secos. En boca es fino, elegante y con una maravillosa integración del carbónico; finura, madurez y equilibrio son algunas de las características de este gran cava. Las botellas han estado en crianza en rima desde mayo del 2006. Juvé & Camps La Capella 2005 es un cava Gran Reserva Brut Nature de 12% vol. con un gran potencial y carácter.

Una nochevieja en el “Ritz” al estilo francés

EL HOTEL RITZ DE MADRID QUIERE DESPEDIR EL AÑO Y DAR LA BIENVENIDA AL 2015 REVIVIENDO EL ESPÍRITU DE UN GRAN BANQUETE.



El Hotel Ritz de Madrid quiere despedir el año y dar la bienvenida al 2015 reviviendo el espíritu de un gran banquete. Christian Tavecchi, director general del Hotel Ritz by Belmond, consideró inspirarse para tal especial ocasión en el mundo del cine, un arte capaz de darle su importancia en la historia de manera tan plástica y destacada. El chef Jorge González y Gemma Vela, Premio Nacional de Gastronomía ‘Mejor Sumiller 2013’, dan vida al menú de una película, definida como una excelencia culinaria del séptimo arte: El festín de Babette.

El cine, por encima de todas las artes, ha conseguido plasmar toda la belleza, la ostentación y la profunda carga de colores y sensaciones del banquete. El festín de Babette, ganadora de un Óscar a la Mejor Película Extranjera en 1987, está basado en un cuento de Karen Blixen, escrito bajo el seudónimo de Isak Dinesen. La autora es conocida por su novela autobiográfica Memorias de África. La adaptación al cine, dirigida por Gabriel Axel, es todo un reconocimiento visual al mundo sensible de los alimentos y de su preparación culinaria para el homenaje.

La historia se desarrolla en 1876, en la península de Jutlandia. Babette, una notable cocinera parisina, llega a la pequeña aldea huyendo de su país donde se ha establecido la Comuna de París. Desde un primer momento, es acogida como sirvienta en casa de dos ancianas hermanas. Un buen día le llega la noticia de que ha sido la ganadora de un premio de la lotería. Babette empleará el dinero en hacer traer de Francia los manjares más exquisi-

tos y las bebidas más delicadas para preparar una cena inolvidable a su comunidad en agradecimiento al cariño recibido.

El convite aquí es singular. No falta detalle en ese banquete adornado con una hermosa vajilla y una cuidada cristalería, reflejo perfecto de que el ágape es también sinónimo de armonía y convivencia. Pocas veces el cine ha expresado de manera tan ceremoniosa, inteligente y poética el mundo prosaico de la comida sublimada en el festín.

Así, Babette, se cuela en las cocinas del “Ritz” en una noche mágica recreando sus platos: blinis de Caviar Per Sé con nata agria y toque de limón, denominados **Blinis Demidoff**, en recuerdo del príncipe ruso que los popularizó. El **consomé de tortuga** reinterpretado con un “falso” consomé en gelée con

langosta no de origen francés, sino de las rías gallegas. La volatería tiene su expresión en un hojaldre, un “**sarcófago**” de codorniz con trufa negra Melanosporum. Por su parte, el pescado es una **lubina sobre ensalada de endivias, queso azul y nueces**. Como descanso, un **sorbete de Marc de Champagne rosado**. Y para terminar un **tournedó Rossini con salsa Périgord, selección de quesos y una Baba au Rhum con salsa inglesa y frutos rojos**.

Todo ello maridado con Veuve Clicquot Ponsardin Millésime - A.O.C. Champagne, Amontillado Tradición - VORS D.O. Jerez-Xérèz-Sherry, Chivite Colección 125 Chardonnay - D.O. Navarra, Numanthia - D.O. Toro, Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé -A.O.C. Champagne; coincidiendo, en algunos casos, con los de la película. ■





TRASACAR

LA CALIDAD ES NUESTRA RAZÓN DE SER

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

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



CARNES ROJAS DE VACUNO MAYOR

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

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





BACALAO

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

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

JAMÓN DE BUEY

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

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



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.

Tif. 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 presenta sus nuevas piezas Colección WRITSGAME



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

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

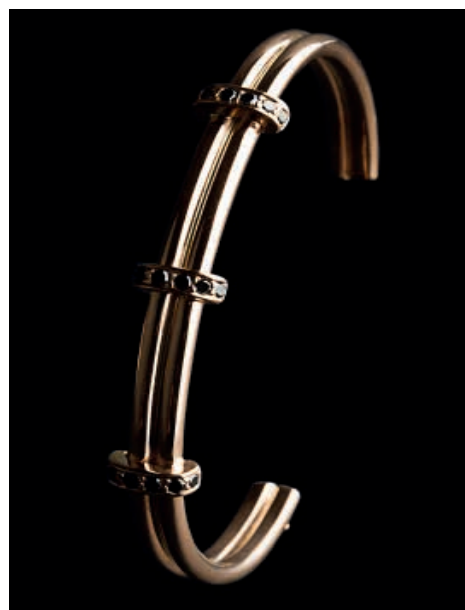
Todo este universo que ha creado Anil Arjandas ha revolucionado el mundo de la joyería de lujo creando un tipo de joyas que no existía hasta entonces.

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

En esta ocasión nos presenta sus nuevas piezas de la colección WRITSGAME en oro rosa con diamantes negros.

Una serie de pulseras unisex con formas clásicas que combinan a la perfección entre ellas y que pueden servir de compañía a nuestro reloj.

La colección WRITSGAME se ha convertido en una de las piezas de joyería más icónicas y deseadas. Anil Arjandas cuenta con más de 270.000 seguidores en Instagram donde estas pulseras acompañan diariamente las combinaciones de reloj - pulseras del diseñador, de allí el nombre de esta colección. ■





POR TERESA ARROYO SANCHO
HISTORIADORA – DIPLOMADA EN PROTOCOLO



UN LISTADO QUE NO DEBEMOS OLVIDAR

Para determinadas culturas, la forma de envolver o entregar los regalos es tan importante como el regalo en sí.

Una carta de agradecimiento es más indicada que una llamada telefónica, si la relación no es personal.

Las cartas de agradecimiento deben estar escritas a mano y en papel apropiado.

Es aconsejable enviar las notas de agradecimiento cuanto antes.

El servicio de mensajería es muy útil para mandar ese regalo que debe llegar con fecha fija.

Las fechas típicas para recibir regalos, no nos eximen de mandarlos por muy tópico que resulte.

La originalidad es importante. Pero un regalo excesivamente original puede ser un regalo dormido para siempre en un cajón.

Recuerde que las etiquetas con el precio del obsequio no quedan bien dentro de los paquetes.

En una sociedad tan consumista como la actual, el regalar algo personalizado demuestra que se ha buscado con tiempo y esfuerzo.

No es conveniente hacer regalos que puedan molestar a personas supersticiosas.

Un vale para un buen restaurante es un detalle difícil de olvidar.

Si el regalo se entrega en persona, una frase muy típica y fuera de lugar es decir: “es una tontería, si no te gusta puedes cambiarlo”. Si usted entrega un obsequio con esta idea, lo normal es que efectivamente sea una tontería y, además, no guste.

Papel de regalo

Cualquier ocasión es buena para hacer regalos. Las fechas de Nochebuena, Navidad, Fin de Año y Reyes, son apropiadas para entregar ese obsequio que sabemos va a transmitir ilusión, amistad y cariño.

La especie humana ha celebrado desde siempre el fin de año con ceremonias y ritos, en los que el trueque de presentes favorecía la materialización de los buenos augurios de salud y felicidad para los días venideros.

Cada religión tiene fechas conmemorativas en las que intercambiar regalos forma parte de es. La religión cristiana ha hecho de la Navidad una época de ofrendas, de manera que, entregar un obsequio en recuerdo a los presentados al niño Jesús en el portal, es un símbolo de amor y amistad entre las personas.

Actualmente vivimos en una época demasiado comercializada y a veces los regalos son un compromiso ineludible. Ni en estos casos debemos conformarnos con mandar algo por obligación. Encontrar el obsequio apropiado es más gratificante que el “regalar por regalar”. No hay nada más triste que la frase, “tengo que mandar un regalo; esto mismo servirá”. Los regalos son símbolos que hablan de amor, amistad, o simplemente de profundo agradecimiento. Para que estos regalos sean verdaderos tienen que estar comprados o preparados con cariño. El regalo, especialmente en los días de Navidad, simboliza y refuerza los vínculos sociales y el gusto de mandar presentes se ve reflejado en la necesidad de compartir que sentimos las personas. Así, hay que ser conscientes de que entregar un obsequio es tan importante como recibirlo. Y que en estas fechas, los regalos deben ser sinceros y jamás ofender a las personas a las que se entregan.

Cada uno de nosotros tenemos nuestra propia personalidad y reflejarla plenamente a la hora de hacer nuestras compras de Navidad, no es del todo correcto. Hay que pensar en la persona a la que va dirigido ese obsequio y no en lo que a

nosotros nos gustaría que nos regalasen. Así, por muy de moda que estén los tapetes de ganchillo con formas de aves, intentaremos no mandarlos a nuestros amigos.

Los regalos, nos gusten o no, deben ser aceptados con corrección. Hay todo un estudio de las buenas costumbres en los antiguos manuales de urbanidad, donde nos apuntaban cómo era adecuado dar las gracias por los regalos recibidos. Entre las primeras notas, se podían leer las que aconsejaban no ser precipitados al abrirlas, mostrar siempre agradecimiento y dar las gracias, por ejemplo, a nuestra amiga, Cuca Gascón por el detalle que había tenido con nosotros.

En conjunto, podría decirse que los regalos son la imagen de la persona que los hace y la ilusión de quien los recibe. Todo obsequio tiene un significado y hay diversas formas de dar un toque personal y creativo a la entrega de estos detalles navideños. Y si no puede permitirse obsequiar oro, incienso, o mirra, no se preocupe. Los regalos son algo que se da con el corazón y éste no entiende ni de precios ni marcas. Únicamente, de amistad. ■

FOTOS: IMAGEBANK SWEDEN



POR ANA COSCUJUELA VIGO
VETERINARIA - PERIODISTA

Road trip gastronómico

Esta vez nos dirigimos a Estados Unidos. La ciudad de llegada es Denver (Colorado), y digo de llegada porque escasamente estuvimos un día, mínimo tiempo que aprovechamos para visitarla y disfrutar de algo tan típico como un partido de béisbol. Allí nos esperaba nuestro anfitrión, un amigo y gran investigador que trabaja en el país de las oportunidades. Por delante, una semana con 4.500 km a nuestras espaldas en la que visitamos múltiples parques nacionales, como Arches, Canyonlands, Antelope y el más famoso de todos, el Gran Cañón (inmenso



e impresionante). También tuvimos la oportunidad de sobrevolarlo en avioneta y navegarlo a partir de la presa Powell. Otra de esas experiencias que jamás olvidaré fue conducir por la famosa carretera que cruza Monument Valley, en pleno territorio navajo.

Además, pudimos disfrutar de la cordialidad americana y cómo no, de su gastronomía. Lo primero que me viene a la cabeza al pensar en “Estados Unidos” y “comida” es irremediablemente una hamburguesa (éxito de marketing, sin duda). Sin embargo, lo bueno que tiene viajar es que abres tu

mente y te llevas sorpresas agradables. Entonces descubres que por su historia, la cocina estadounidense es la fusión de múltiples etnias, ya que debido a la “juventud” del país, su gastronomía es una mezcla de elementos importados por los inmigrantes procedentes en gran parte de Europa, Asia y África, y países como México. Por ejemplo, los perritos calientes y las hamburguesas son platos alemanes que se instauraron en las costumbres de los estadounidenses y hoy en día son un claro ejemplo de “plato nacional”. Entre las hamburguesas destaca la “buffalo burger”, elaborada con la carne del bisonte americano de la que se comenta que posee menos colesterol que las que llevan carne de vacuno, así como menos grasa y menos calorías. No pudimos resistirnos a degustarla y tengo que admitir que me gustó.

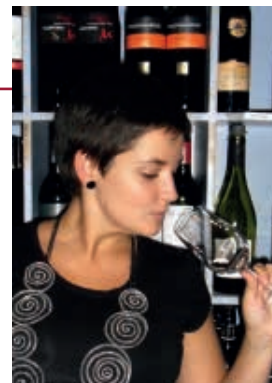
En nuestro “road trip” visitamos los llamados “Estados de las cuatro esquinas”, Colorado, Utah, Arizona y Nuevo México, ya que si miran un mapa verán que todos coinciden en una esquina. En todos ellos su gastronomía está muy influida por la mexicana debido a su proximidad (dos de ellos comparten frontera) por lo que de forma general se le llama gastronomía tex-mex (Texas-México). En ella se emplean ingredientes habituales de la cocina mexicana como carne, frijoles y especias, así como las tortillas de maíz o harina, frita o al horno. Los nachos, los tacos, las enchiladas, la papa Arizona y las fajitas son todos ellos invenciones tex-mex. Otra característica de algunos locales, es que pagas el primer refresco y luego te puedes rellenar el vaso las veces que quieras, eso sí, si pide cerveza o cualquier bebi-

da alcohólica prepare su documento de identidad ya que es muy probable que se lo pidan. Y recuerden, si no acaban sus platos, los camareros les ofrecerán un “tupperware” para que se lleven su comida. Tampoco olviden dejar propinas, es una de esas normas no escritas pero que se deben respetar ya que en gran medida forman parte del sueldo de los trabajadores.

Antes de acabar me gustaría contarles otra curiosidad. Las matrículas de los coches son diferentes en cada Estado. Cada uno tiene un lema y un diseño que representa algo típico y característico. Por ejemplo, en Utah encontramos un dibujo de su “arco delicado” (que podemos ver en el parque Nacional de Arches) con su “life elevated”. En Colorado, sus montañas Rocosas con su “Ski Country USA” haciendo referencia al deporte blanco y a las pistas de Aspen. En Arizona, su desierto y su cactus con el lema “Grand Canyon Estate”, etc. Y tras esto toca despedirse hasta el próximo Buena Mesa. ¡Bye, bye! ■



POR PAMELA ANZANO VALERO
PERIODISTA - SOMMELIER



La hora del vermulú

El dicho “quedamos para el vermulú” y encontrarse a la hora del aperitivo con una mesa repleta de bebidas de toda índole y tapas varias que las acompañen, está llegando a su fin. Y es que parece que productores y clientes se han (nos hemos) puesto de acuerdo para tomar vermulú a la hora del vermulú (o vermut, según la RAE, del alemán *welmut*), que más que el momento del aperitivo es un delicioso vino macerado con hierbas inventado, según se cree, por el griego Hipócrates -por casualidad, tal vez-, que se ha seguido elaborando hasta nuestros días.

Aunque no hay que olvidar que fueron los piemonteses hermanos Cora los que lo comenzaron a industrializar (de ahí que las marcas más conocidas sean probablemente las italianas Martini, Cinzano y Campari), actualmente se encuentran productores de vermulú a lo largo y ancho del mapa vitivinícola europeo. En España encontramos grandes marcas como la tarraconense Yzaguirre, que con más de un siglo a sus espaldas ha sabido aguantar las vicisitudes del tiempo y esperar a que resurgiera su momento, que, bien parece, vuelve a ser éste. Y también nos topamos con bodegas pequeñas que, aunque de puertas para adentro continúan macerando sus vinos con diferentes hierbas, están comenzando a comercializar las botellas de este aperitivo tan *vintage* que torna a estar de actualidad. Y entre estas mimadas producciones, se encuentra la de la bodega Valdovinos, en el Somontano, que ha sido la primera de esta zona vinatera en embotellar su vermulú.

Desde esta empresa lo tienen claro: “se ha querido retomar una tradición que nunca debió perderse”, asegura el propio Javier Valdovinos, que además de elaborar este aperitivo de calidad para



todos los amantes del “buen vermulú”, intenta enganchar poco a poco a la gente joven, que “parece responder”. Y es que una de las razones del lanzamiento de este producto al mercado es la innegable “tendencia a favor que ha experimentado este aperitivo en estos últimos años”. No nos vamos a engañar, a todos nos encanta reunirnos alrededor de una mesa, aunque sea por poco tiempo, e intentar arreglar el mundo entre risas, tapas y vermulús, que según Valdovinos “cada vez gustan más”.

Este caldo somontanés en concreto, se produce a partir de uvas macabeo y chardonnay, que dan un vino blanco seco y aromático que se macera con diferentes hierbas hasta el momento de su embotellado. Y, como vino que es, se merece la pregunta del millón: ¿Con qué se marida? Pues prácticamente con

cualquier tapa: salazones, conservas en lata, olivas, anchoas... hasta con jamón. De color caoba, aromas florales y herbáceos, sabor untuoso, seco, y con un retrogusto amargo en su punto, nos recomiendan “tomarlo bien frío, sin hielo”. De todos modos, es muy común acompañarlo con hielo, incluso decorado con unas olivas que hacen a la vez parte del propio aperitivo. Y también puede degustarse mezclado, tipo cóctel, donde lo más popular sea probablemente unirlo al sifón que, aunque refrescante, no deja de quitarle “el espíritu” al vino.

Rojo, blanco, italiano, francés o español, con tortilla de patatas o con boquerones en vinagre... Este artículo no tenía otro fin que redescubrirles el sentido de la hora del aperitivo que, espero que desde mañana, acompañen con un buen vermulú. ■



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



La tradición sueca de Santa Lucía

En el antiguo calendario, el 13 de diciembre -noche de Santa Lucía-, era la más larga del año en Suecia. Era una noche peligrosa, en la que se mostraban activos seres sobrenaturales y en la que algunos creían que todos los animales podían hablar. Para dar luz a la noche y ánimo a las personas, los jóvenes se juntaban cantando canciones típicas de navidad y se comían algún pan extra dulce. La Lucía vestida de blanco hizo su aparición por primera vez en la Suecia occidental en 1764. Una teoría es que el origen de la Lucía puede retrotraerse a la santa mártir, que murió en Sicilia en el año 304. La costumbre de que la Lucía vaya sirviendo café y bollos data de 1880 y sigue siendo una tradición muy popular en Suecia.



Hoy en día cada ciudad sueca tiene su propio coro de Santa Lucía y cada año se vota a un nuevo grupo de chicas -y chicos- que tiene el honor de representar la luz en la oscuridad. Para alegría de los padres, todas las escuelas y guarderías hacen sus propios coros. Normalmente hay conciertos con el coro oficial para el público en las iglesias y en las plazas, donde los podrá disfrutar todo el mundo. En las iglesias se abona una entrada que va destinada a buenas causas en el espíritu de Santa Lucía.

En Gotemburgo, la segunda ciudad más grande de Suecia, se puede disfrutar de un gran concierto de Santa Lucía en la iglesia de Vasa, en el centro de la ciudad. Para muchos habitantes de esta ciudad, este día significa el co-



mienzo de la Navidad. El mismo coro realiza varios conciertos al aire libre en la ciudad. La manera de votar al coro de Santa Lucía sufrió una revolución el año pasado en la ciudad de Gotemburgo. Normalmente se vota a las chicas que cantan mejor y además son guapas. En 2014 el coro fue elegido sólo por la calidad de las voces de los aspirantes. Únicamente había clips de sonido en vez de las fotos obligatorias como otros años. Esta nueva manera de elegirlo ha sido muy bien acogida.

Más que la música, Santa Lucía también trae alegría en forma de comida. Lo más típico son las galletas de jengibre y los típicos bollos de azafrán *lussekatter*. Se trata de una especie de bollo hecho con harina de trigo condimentada con azafrán, al que se da la forma de gato con ojos formados por pasas de uva. Todo ello se toma con ponche navideño o con café. Los bollos de *lussekatter* son fáciles de hacer en casa y aquí les facilito la receta.

¡Feliz Santa Lucía! ■



FOTOS: IMAGEBANK SWEDEN



RECETA DEL LUSSEKATTER

Ingredientes para *Lussekatter* (10-12 unidades)

100 gramos de mantequilla,
 250 gramos de leche,
 1 gramo de azafrán (aproximadamente),
 20 gramos de levadura fresca de panadero,
 500 gramos de harina panificable,
 90 gramos de azúcar,
 1 c/c de sal,
 c/n de uvas pasas,
 1 huevo para pintar.

ELABORACIÓN

Pon la mantequilla en un cazo y fúndela a fuego medio. Cuando esté fundida retira el cazo del fuego, incorpora la leche, mezcla e incorpora el azafrán, que puede ser en hebras o en polvo; muévelo para que impregne todo el líquido. Mezcla la harina con el azúcar y la sal y disuelve en ella la levadura. Amasa hasta obtener una masa homogénea y fina, manejable, apenas pegajosa.

Haz una pelota y ponla en un bol, cúbrelo y déjalo fermentar aproximadamente 40 minutos. Pon el horno a calentar a 200 grados. Llegado el momento, vuelca la masa en la mesa de trabajo y divídela en porciones. Para darle forma de «ese», amasa con las dos manos formando un rulo fino y largo, de unos 20-25 centímetros y enróllalo empezando por los dos extremos, uno por arriba y otro por abajo.

Ve colocando los bollos formados en la bandeja de horno cubierta con tela de cocción. Puedes necesitar dos bandejas. Cuando estén todos preparados, cúbrelos con un paño y déjalos aproximadamente 10 minutos.

Antes de introducir los *lussekatter* en el horno, píntalos con huevo batido y coloca las pasas. Introduce la bandeja en el horno, en el centro, y baja la temperatura a 180° C. Hornea durante 15 minutos o hasta que los bollos de azafrán se vean dorados. Retíralos del horno y deja enfriar un poco, pero se sirven mejor templados (nunca fríos). ¡A disfrutar!

POR CRISTINA MARÍN
HISTORIADORA DEL ARTE - GALERISTA

Gastronomía en el Medievo

La Edad Media, Medievo o Medioevo es el período histórico de la civilización occidental comprendido entre el siglo V y el XV.

Su comienzo se sitúa convencionalmente en el año 476 con la caída del Imperio romano de Occidente y su fin en 1492 con el descubrimiento de América, o en 1453 con la caída del Imperio bizantino, fecha que tiene la singularidad de coincidir con la invención de la imprenta (*Biblia de Gutenberg*) y con el fin de la Guerra de los Cien Años.

Desde el punto de vista gastronómico desgranaremos algunas características de esta época: en la Edad Media se bebía mucho vino y poco agua, ya que ésta era frecuente transmisora de enfermedades. El vino era la bebida estrella, la preferida por la nobleza que llegaba a tomar más de un litro diario. También era muy popular la cerveza, la sidra o el hidromiel (aguamiel), tomado por los recién casados durante un ciclo lunar completo para engendrar un hijo varón, de ahí la expresión "Luna de miel".

La sociedad medieval comía dos veces al día: un almuerzo al mediodía y una merienda ligera. El desayuno era únicamente para la clase trabajadora, los niños, mujeres y los enfermos. Era considerada una práctica débil.

Los banquetes con grandes cantidades de alcohol eran considerados, en general, inmorales. El sistema de comida copiosa romana fue denunciado por Alfonso X "El Sabio" al recomendar templanza y moderación. Aunque en ocasiones la nobleza y el alto clero transgredía ampliamente la norma. Algunos detalles de la cocina medie-

val española se pueden conocer en "El Cantar del Mío Cid".

Los comensales solían compartir las copas y el tenedor apenas era utilizado. Se comía con las manos y como mucho se usaban cucharas y escudillas para los caldos y el propio puñal para cortar.

El pan era clave y esencial en la base alimentaria de las clases populares, normalmente de centeno o cebada y la profesión de panadero era muy reconocida.

En general se cocinaba en grandes marmitas al calor de las chimeneas y uno de los platos base eran las gachas, que se obtenían cociendo granos de avena, frutos secos, legumbres en agua o leche. Otro plato estrella era la sopa y cualquier tipo de potaje que se aderezaba muchas veces con azafrán, canela o nuez moscada e incluía coles, rábanos, calabazas, cebollas, ajos...

Paradójicamente el aceite de oliva pasó a ser relegado a las clases más bajas, mientras que la nobleza utilizaba manteca y grasa de cerdo por el sabor

a carne que transmitía. Como método de conservación se salaban las carnes, los pescados e incluso la fruta. El pescado era el alimento alternativo en los días de ayuno religioso como la Cuaresma.

Los nobles solían beber en copas de oro y plata y en los festines utilizaban agua de rosas para lavarse las manos y se organizaban "entremeses", es decir bailes, músicos y bufones para entretenerse entre plato y plato. El anfitrión trinchaba, generalmente con su espada, las piezas de carne enteras, aunque también cedía el honor al invitado más distinguido.

Es muy importante destacar la diferencia abismal entre la clase alta y la baja. Las épocas de hambruna y las pestes hicieron una clara mella en esta última.

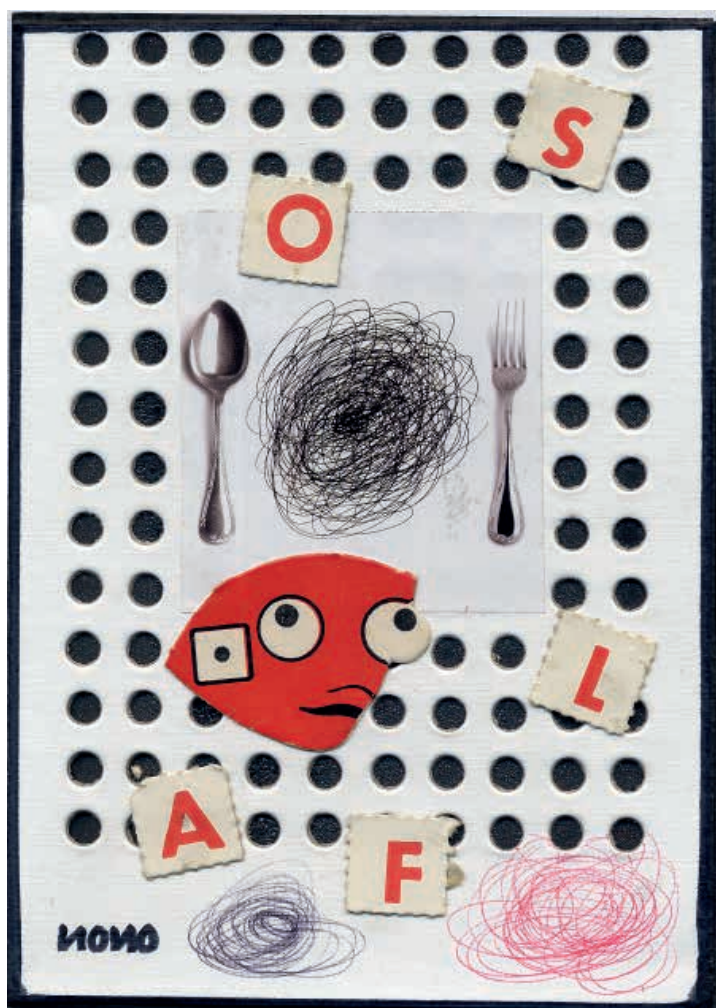
Como ya hemos comentado, la época medieval en España acaba en 1492 con el descubrimiento de América y la aparición de nuevos alimentos traídos de ultramar, pero todo ello merece capítulo aparte... ■



POR JUAN ANTONIO DÍAZ
PERIODISTA - GASTRÓNOMO



El falso *nueve* de la cocina



Collage: NONO

Desde que el ínclito Pep Guardiola inventase aquello del falso nueve que el no menos esclarecido Vicente del Bosque convino también en aplicar en la selección española, de repente a todo el mundo le ha dado por recurrir a las falsedades. Aunque esto no es nuevo. Enumero. En ilusionismo, falso pulgar: accesorio usado por los magos; en lingüística, falso amigo: palabra de otros idiomas que se parece (en la escritura o en la pronunciación) a una palabra en la lengua materna del hablante, pero el significado de la palabra no concuerda con el real; en psicología, falso recuerdo: recuerdo de un evento que no ocurrió o una distorsión de un evento que sí ocurrió; en cinematografía, falso documental: género de cine y televisión o una obra de dicho género que se presenta como una grabación de la vida real, aunque se produce como una obra de ficción; en lógica, falsa proposición: enunciado que puede ser verdadero o falso, generalmente una oración enunciativa. Y así hasta la saciedad.

Siguiendo con el deporte, menos mal que a los entrenadores de baloncesto no les dio por hacer lo mismo. ¿Se imaginan a un jugador de 1,75 haciendo de falso pívot? Ni a los ciclistas: ¿cómo sería una falsa bicicleta? Ni a los boxeadores... ¿falsos mamporros?... bueno, aquí no estoy tan seguro de que los puñetazos no sean a veces tan falsos. La cuestión es que salvo en el fútbol, en ningún otro deporte parece haber calado esa moda. En el fútbol... y en la cocina. He aquí que las falsedades sí han llegado al mundo de la cocina. Hay falso caviar, falso risotto, falso tomate, falso tartar, falso sushi, falso ceviche, falsa tortilla de patatas, falsa ostra, falsa berenjena... falso esto, falso aquello... todo es más falso que Judas. Lo falso también se hace llamar trampantojo, palabrita que según el DRAE significa «trampa o ilusión con que se engaña a alguien haciéndole ver lo que no es». La palabra en cuestión ha hecho furor entre los cocineros modernos. ¿Y por qué? ¿Qué necesidad hay de engañar a nadie haciéndole ver lo que no es? ¿Por qué un falso tomate y no un tomate real y verdadero? ¿No estamos asistiendo en los últimos tiempos a una eclosión del tomate? Existe una *tomatomanía*, todo el mundo cultiva tomates. En el patio de casa, en la parcela, en el jardín, en la acera de la calle, en el garaje, al aire libre, en una maceta...

Mientras escribo hago un alto en el camino del Word y me sumerjo en Google. Navegando por él pincho una entrada cualquiera sobre variedades de tomate: a bote pronto ¡me salen sesenta variedades! Incluso una con el sugestivo nombre de Eros. ¡Qué amoroso! ¡Quiero uno de estos! Hay tomates de aquí, tomates de allá, tomates de intenso color rojo, tomates amarillos, tomates rosas, tomates grandes, tomates pequeños, tomates tersos, tomates con surcos... tomates para dar y tomar, tomates para aburrir. Entonces, ¿por qué un falso tomate? Por razones obvias entiendo lo del falso caviar, pero ¿lo demás...? ¿Por qué falso? ¿Qué sentido tiene hacer un falso ceviche habiéndolos tan extraordinariamente reales? ¿Y el risotto? ¿Por qué hacerlo falso? ¿No es delicioso el verdadero?

En fin, ya sólo falta el trampantojo de cocinero, el falso chef, aunque en honor a la verdad esto ya lo denunció el polémico y mordaz escritor Anthony Bourdain en uno de sus libros: «Existen muchos chefs que se andan pavoneando del trabajo de otros, gustan de andar dando vueltas entre las mesas, sacarse fotos, firmar menús, pero jamás han metido una de sus malditas manos en las sartenes para cocinar esos sabrosos platos...»

Más claro el agua, por cierto, líquido elemento que nunca se podrá falsear como trampantojo. ■



Merengue una golosina *vintage*

El merengue no necesita casi presentación. Se trata de un dulce que se hace con claras de huevos batidas y azúcar a punto de nieve y después se hornea.

Se cree que fue inventado hacia el año 1720 por un tal Gasparini, pastelero de la ciudad suiza de Meringuen y de ahí su nombre. Hay quien opina que la palabra procede del polaco Marzynka, dado que la creación pudo ser obra de un cocinero al servicio del rey Estanislao Leszczyński (exiliado en la región francesa de Lorena) y al parecer inspirada en una antigua receta alemana.

Lo que sí parece cierto es que los primeros merengues que se sirvieron en Francia, fueron en Nancy, en la corte de ese rey polaco. Su hija, muy glotona y golosa, era una fan total de esta receta, y al casarse con Luis XV, la puso de moda en la corte.

De todas formas, Juan de la Mata, en sus tantas veces citada obra, *Arte de Repostería*, de 1747, dedica todo el capítulo veintitrés del citado recetario a los merengues. Dice (en castellano antiguo) de esta golosina: *“Aunque pequeña obra, es cómoda para valerse en caso de necesidad por la prontitud con que se executa y además de ser muy buena para adornar, es muy gustosa. Hacese de el azúcar más selecto.”*

Hasta principios del siglo XIX los merengues se moldeaban con una cuchara antes de ser introducidos en el horno (lo que en España se siguen llamando *suspiros*). La actual forma de hacerlos con la manga de boquilla fue introducida por el insigne cocinero y repostero Carême.

También recordemos que era una de las golosinas predilectas de la reina María Antonieta, esposa de Luis XVI, los *vacherín*. Elaborados con anillos de merengue rellenos de helado o crema batida, en esta repostería del merengue no puede faltar una de las tartas más refinadas que existen, la de limón en muy diferentes versiones.

En las excelentes pastelerías de Bilbao todavía destacan diversas aportaciones con protagonismo del merengue en algunas de sus golosinas más emblemáticas. Es el caso de unos pasteles de curioso nombre, los *jesuitas* y, que al parecer, gozan de mucho arraigo en Portugal y no hace mucho también en las pastelerías guipuzcoanas. Consisten en unos triángulos de hojaldre rellenos de cabello de ángel o de crema pastelera, cubiertos de *glasa real* (hecha con merengue horneado) y almendras fileteadas. Y, por supuesto, un pastel incombustible y tan bilbaíno como los bollos de mantequilla o los pasteles de arroz. Hablamos de la *Carolina*. La historieta de este papeliño -de dudosa credibilidad-, se remonta a más de un siglo de antigüedad. Cuentan que un pastelero bilbaíno quiso sorprender a su hija Carolina en su cumpleaños con un postre. Para ello, decidió emplear como base del pastel el dulce favorito de su hija, el merengue. Pero el pastel, a pesar de ser muy bueno visualmente, era muy difícil para comer porque se pringaban las manos. Por ese motivo montó la espuma de merengue sobre una base de una tartaleta fina de hojaldre cu-

bierto ligeramente de crema pastelera y la decoró con una pincelada de yema y otra de chocolate.

Más cercanos aún y de plena vigencia, los singulares *merengues de café* coronados con nata de la buena y los voluminosos millojas, así mismo *merengones*, de la pastelería donostiarra Otaegui.

Fuera del País Vasco, en La Bomba Bistrot de Madrid, ofrecen actualmente una versión exquisita de la famosa *Pavlova*, postre que toma su nombre de la bailarina rusa Anna Pávlova. Hay dos países que se disputan su invención: Nueva Zelanda y Australia. Se trata de un merengue, elaborado a base de nata con vainilla, fruta de la pasión, grosella y mango. De textura crujiente y cremosa, resulta algo dulce pero con contrapuntos frutales y ácidos, en magnífico equilibrio. ■



PAVLOVA DE "LA BOMBA BISTROT". (FOTO: E.B.)

POR FEDERICO CORCUERA
CINÉFILO - GASTRÓNOMO



Txipirones en varias tintas



El pasado **Festival de Cine de San Sebastián** (también denominado **Zinemaldia**) acogió por cuarto año consecutivo la sección *Culinary Zinema: Cine y Gastronomía*, organizada conjuntamente por el propio Festival y la fundación **Basque Culinary Center** y la **Berlinale**, lugar de nacimiento de la sección, allí denominada *Culinary Cinema*. Como puede comprobarse, en su adaptación al terreno vasco transmutó la C de *cinema* por la Z de *zinema* (cine en euskera).

Muy interesante para los cinéfilos pero, sobre todo, para aquellos cinéfilos que acuden después del pase de la película de rigor, de temática gastronómica por supuesto, a un restaurante de primera línea para completar el previo

visionado, ya que por un precio cercano a los sesenta euros, la entrada adquirida da derecho a una cena en un restaurante donostiarra, uno diferente para cada día de proyección. Obviamente se puede adquirir la entrada sólo para la proyección cinematográfica, pero a ver quién se resiste a tan tentadora oferta culinaria y a ese precio, bastante moderado para la realidad gastronómica de San Sebastián.

Al hilo de los largometrajes y cortometrajes exhibidos, lo más curioso y destacable del certamen de este año ha sido la presentación de la primera experiencia cinematográfica del cocinero Xabier Gutiérrez, responsable del laboratorio de investigación del restaurante Arzak, de larga trayectoria en dicho establecimiento.

El corto presentado se titula "*Txipirones en su tinta*", tiene una duración de seis minutos y muestra cómo un cocinero, un pintor, un músico y un realizador, interpretan dicho plato desde el particular prisma artístico de cada uno sin conocer el trabajo realizado por los demás.

Si hasta ahora no era muy difícil, en el medio audiovisual, encontrar un cocinero delante de las cámaras en cualquier espacio televisivo o incluso en alguna obra teatral retransmitida (y dicho sea de paso, hoy en día es complicado no encontrarlo), no podía decirse lo mismo respecto al hecho de colocarse detrás de las cámaras. Un cocinero, *per se*, muestra su arte -nos demuestra-, algo propio de la creación cinematográfica.

Así pues, el paso dado por **Xabier Gutiérrez** es inédito, único caso de cocinero con entrada como director de

cine en la página española de votaciones cinematográficas por excelencia, **Filmaffinity**.

Y es que de casta le viene al galgo, ya que Xabier es hermano del también director de cine **Juan Miguel Gutiérrez**, de larga trayectoria en el mundillo del audiovisual y con el que ya alumbró un libro dedicado al cine y gastronomía, *Cocinar de Cine*. La saga familiar no termina, ya que el hijo de Juan Miguel, **Peio Gutiérrez** -quien también ha intervenido en el "corto"-, es a su vez director de cortometrajes. Una saga no tan promocionada como otras pero igualmente importante.

En el caso de Xabier sí puede afirmarse con rotundidad que fue cocinero antes que fraile. ■

CHIPIRONES
en su tinta

cuatro miradas para un plato redondo
lau begirada plater biribil baten aurrean

cocina: Xabier Gutiérrez sukaldaritza: Juan Gabriel Vich
pintura: Juan Gabriel Vich pintura: Juan Gabriel Vich
realización: Peio Gutiérrez errealdazioa: musikak
música: Gonzalo Busto musika: musikak

2014



Palacio Guendulain en Pamplona

Hace ya varios números comenzamos un viaje por el Cantábrico. Dio inicio en el País Vasco francés, llegamos hasta París y regresamos a Bilbao. Hemos ido quemando etapas y en esta ocasión nos alejamos de la costa guipuzcoana, adentrándonos en Pamplona para alojarnos en uno de esos hoteles

que justifican cualquier viaje. Nos referimos al Palacio Guendulain.

Nos recibe su director, Julio Llano, quien amablemente nos acompaña para realizar un recorrido por el edificio, mientras nos explica la historia y características de este hotel, situado en el casco antiguo, es decir, en pleno

centro de la capital navarra, a escasos cinco minutos de la Plaza del Castillo.

Construido a mediados del siglo XVIII por orden de Don Sebastián de Eslava, Virrey de Nueva Granada, el Palacio Guendulain es uno de los edificios más singulares y representativos de Pamplona.





Tras una larga historia como residencia familiar, en 1845 la Reina Isabel II y su séquito se alojaron en este palacio, convirtiéndolo en residencia real durante unos días. Siglo y medio más tarde, en 2009, tras casi dos años de exquisita restauración, abre sus puertas como hotel con una capacidad de 25 habita-

ciones con vistas a la Plaza del Consejo y al patio ajardinado interior del palacio. Por encima de todo se ha querido mantener la esencia del inmueble. El cliente sabe perfectamente, nada más entrar, que se encuentra en un palacio y no en un hotel convencional. Por eso se ha conservado en la entrada la carroza barroca del XVIII que siempre

ha permanecido allí. Y también a lo largo de la escalera y en algunas habitaciones se integra parte del mobiliario original primitivo. En la planta primera, se ha mantenido la distribución con siete salones.

La entrada de los clientes se realiza por la puerta central de las tres que tiene el edificio. La situada a la izquierda





da paso a una cafetería, totalmente independizada del hotel; la de la derecha se utiliza para acceder directamente a la zona de servicio. En la planta baja, la recepción queda escondida a la vista del cliente y enfrente se ha habilitado un salón. En el pasillo de acceso al patio interior se expone, como ya hemos comentado, la carroza barroca protegida por un cristal de seguridad. A pocos metros se abre un amplio espacio al aire libre que fue recuperado para el edificio cuando se restauró. Para dicho patio se rescató una antigua fuente de piedra y se muestran, nuevamente protegidos, una colección de cinco coches antiguos pertenecientes a la familia.

Muy agradable es el Salón Bar Taittinger, próximo al patio, decorado al estilo inglés. Allí se puede tomar una copa o degustar una comida informal.

El primer piso está destinado de forma exclusiva a los salones. Para acceder a ella es imprescindible utilizar la gran escalinata del palacio, la estrella central del edificio, totalmente restaurada.

Cuatro de los salones se utilizan para reuniones: el antiguo salón de baile, el denominado Napoleón, el antiguo comedor y la biblioteca. Además, el salón de armas se ha transformado en zona de estar. Otras dos grandes estancias son los comedores del hotel. El restaurante ofrece una gastronomía clásica de temporada basada en la cocina vasconavarra.





En la segunda planta se localizan 13 habitaciones, entre ellas dos suites con una superficie de 38 y 42 metros cuadrados respectivamente. En el tercer y último piso hay otras 12 habitaciones, algunas de ellas son abuhardilladas, y otra dispone de una pequeña terraza que se asoma al patio. En todas se ha buscado una decoración clásica, acorde con el edificio, y con importantes detalles. A destacar, la atención con los huéspedes que ofrece todo el equipo del hotel, como así se lo manifestamos al director. Ya soñamos con una próxima visita. ■





Hotel Iturregi de Guetaria

Al día siguiente volvemos al Cantábrico. Guetaria (Getaria en euskera), nos atrae tanto que regresamos, ya que allí se ubica otro establecimiento de ensueño: el Hotel Iturregi. Ya les hablamos de él en estas mismas páginas, pero repetimos visita para disfrutar del mismo, de su entorno y de la gastronomía que la zona nos ofrece. Además, aprovechamos la oportunidad para conocer a la nueva directora, la francesa Lucie Leprêtre y realizarle la entrevista que acompaña a estas líneas.

Guetaria está situada a tan solo 20 kilómetros de San Sebastián y es precisamente ahí, en el barrio Azkizu, donde crecen los viñedos que producen el txakoli. También es el lugar en el que un emprendedor vasco decidió construir un hotel que supera los límites de los denominados “con encanto” hasta llegar a alcanzar alguna de las características de un “Relais & Châteaux”. Algo diferente, rozando la perfección, en un lugar también diferente y exquisito... que, asimismo, roza la perfección paisajística. Nos referimos al Hotel Iturregi.

Construido sobre las ruinas de un antiguo caserío en el municipio de Guetaria, combina la magia y la proximidad del entorno rural con la comodidad y los servicios de un gran hotel suntuoso.





Entre otros servicios, Iturregi ofrece a sus huéspedes WIFI en todas las habitaciones y zonas comunes, un *room service* para disfrutar de la cena en la habitación y un suculento desayuno elaborado con productos tradicionales de la zona, como fruta fresca, queso local, yogures caseros o bollería recién hecha. Aunque si algo destaca de los servicios que ofrece este tranquilo hotel, es su piscina construida sobre las ruinas del antiguo caserío del que aún se conserva

Inaugurado en 2007, ofrece unas espectaculares vistas al faro de Guetaria y a toda la costa vasca. Consta de seis habitaciones dobles y dos suites, todas decoradas por Daniel Rotaache.

Cada una de las habitaciones de este antiguo caserío cuenta con su nombre propio, evocando los paisajes y la geografía de la provincia guipuzcoana. Así, Zarautz, Zumaia, Igueldo o Guetaria son sólo algunos de los lugares que dan nombre en euskera a estas amplias y luminosas estancias, en las que, además, se ha cuidado al máximo la distribución, el tamaño y los acabados de los cuartos de baño, de forma que quedan perfectamente integrados con el resto de la habitación.



el arco de entrada. Sus salones (uno interior dotado de chimenea y otro exterior bajo los soportales, con vistas a las praderas que circundan la mansión), son muy atractivos. En el interior podemos disfrutar de un *cocktail bar*, en el que podremos preparar nuestros combinados preferidos a modo de *self service*, mientras leemos o disfrutamos (en días fríos) de la chimenea encendida junto a nosotros. Y en el exterior tendremos el placer de fumar un buen



habano... sin molestar a nadie, mientras, al fondo, más abajo las luces de Guetaria se funden con el mar, bajo la “supervisión” del faro.

Y al igual que hemos comentado respecto al Palacio Guendulain, el personal que atiende las instalaciones de este *hotelazo*, es sumamente cualificado y amable.

Dirigiendo este magnífico equipo de profesionales está, como ya hemos dicho, Lucie Leprêtre, quien nos comenta que nació en la región francesa de Borgoña. Comenzó a trabajar en un restaurante con tan sólo 16 años y ya entonces se apercibió que su vida estaría siempre relacionada con la hostelería. Tras terminar sus estudios, se diplomó en Hostelería con especializa-





ción en gestión hotelera en La Rochelle, Francia. Viajó a Inglaterra trabajando en los hoteles The Capitol y The Lord of the Manor. Más tarde regresó a París para ejercer diferentes cargos en el Hotel Bel Ami (4 estrellas). Posteriormente entró en el lujoso Hôtel Edouard VII en el Barrio de Ópera. En 2009 decide trasladarse con su futuro marido a San Sebastián. Con el dominio de varios idiomas, en 2011 trabaja como recepcionista en el Hotel Iturregi. Tras haber tenido su primer hijo, desde enero de 2014 ejerce como directora de este idílico hotel de Guetaria.

Termina nuestra etapa y ponemos rumbo a la vecina provincia de Vizcaya. Allí nos esperan varios hoteles. Prometemos contarles todo en el próximo número y en esta misma sección. **□**

ENTREVISTA A... **LUCIE LEPRÊTRE** HOTEL ITURREGI (GUETARIA / GETARIA)

¿APERITIVO IDEAL?

UN VINO BLANCO, PREFERENTEMENTE DE BORGONA, EN UNA TERRAZA CON SOL.

¿CIUDADES FAVORITAS?

PARIS, PRAGA Y LONDRES.

**UN PAÍS INTERESANTE ¿POR QUÉ?
JAPÓN POR SU CULTURA, SU COCINA Y SU HISTORIA.**

¿CUÁL ES EL ÚLTIMO VIAJE QUE HA REALIZADO?

CÓRCEGA.

¿QUÉ VIAJE TIENE PENDIENTE Y QUE LE GUSTARÍA REALIZAR?

TENGO MUCHOS DESTINOS EN MENTE COMO CANADÁ, ARGENTINA Y ALGUNA ISLA PARADISIACA, PERO SI ME TENGO QUE DECIDIR POR ALGUNO COMENZARÍA POR ARGENTINA.

¿SUS RESTAURANTES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

EL TOM AIKENS EN CHELSEA (QUE POR CIERTO EN 2015 CAMBIA DE UBICACIÓN) Y EL JULES VERNE, SITUADO EN LA TORRE EIFFEL DE PARÍS.

¿SUS RESTAURANTES PREFERIDOS DE ESPAÑA?

LOS TRES GUIPUZCOANOS: MB (DE MARTÍN BERSATEGUI), AKELARRE Y BEDUA (ZUMAIA).

¿SUS TRES HOTELES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

LE MANOIR DU MOULIN EN SAINTE HERMINE, PRÓXIMO A LA COSTA ATLÁNTICA FRANCESA, LE DOMAINE DE DIVONNE EN DIVONNE LES BAINS EN FRANCIA, CERCA DE GINEBRA Y EL EOLO - PATAGONIA'S SPIRIT EN LA PATAGONIA ARGENTINA.

¿QUÉ VINO LE GUSTA?

EN GENERAL, LOS BLANCOS DE BORGONA.

¿CUÁL ES SU CÓCTEL PREFERIDO?

EL MOJITO.

¿CUÁL ES EL PLATO QUE MÁS LE AGRADA?

DESDE QUE LLEGUÉ A DONOSTIA ME AFICIONÉ AL TXANGURRO AL HORNO.

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

LAS OSTRAS.

¿AFICIONES FAVORITAS?

LEER Y PASEAR.

¿QUÉ TIPO DE MÚSICA LE GUSTA?

ROCK ALTERNATIVO.

¿SU PELÍCULA FAVORITA?

NO TENGO UNA EN PARTICULAR, PERO EN INVIERNO ME GUSTA VOLVER A VER PELÍCULAS DEL TIPO LOVE ACTUALLY O THE HOLIDAY.

¿QUÉ LIBRO ESTÁ LEYENDO?

LES FOURMIS. UNA TRILOGÍA DE BERNARD WEBER.

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

PREFIERO IR A LA MONTAÑA, PERO PASAMOS NUESTRAS VACACIONES FAMILIARES SIEMPRE CERCA DEL MAR.

¿UN AROMA?

EL CRUMBLE DE MANZANA (TARTA INGLESA), CON UN TOQUE DE CANELA.

¿EN SU MALETA SIEMPRE HAY?

SIEMPRE LLEVO LIBROS.

¿QUÉ AÑORA CUANDO ESTÁ FUERA DE SU CASA?

TODO LO QUE NO ENTRA EN LA MALETA...

especial champagne

X ANIVERSARIO
AMBASSADEURS DU CHAMPAGNE

Los *Vignerons* y *Maisons* de Champagne celebran su aniversario

El Concurso Europeo *Ambassadeurs du Champagne*, creado por el Comité Champagne acaba de celebrar su 10º aniversario. Desde su inicio, 73 candidatos en nueve países han recibido el preciado título. De ellos, 27 han sido merecedores de uno de los tres premios europeos (Lauréat, Vice-Lauréat, Premio especial del concurso).

El concurso reconoce el trabajo y la labor de los formadores, destacando el esfuerzo que estos profesionales realizan dando a conocer la denominación de origen controlado Champagne y ayudando a conocer mejor sus vinos y su diversidad.





Durante los primeros meses de 2014, los nueve países que participan en el Concurso han reunido a sus *Ambassadeurs* en varios encuentros destinados a fomentar lazos y buenos propósitos entre estos formadores del más alto nivel. Con el propósito de formalizar los valores que comparten y unen a los miembros de la interprofesión *champenoise*, todos han firmado y acogido un documento que acredita su función y el título que ostentan.

Finalizada esa primera etapa y alrededor del 13 de octubre, todos los *ambassadeurs* que recibieron uno de los tres premios, se reunieron durante varios días en Champagne para girar visitas y encuentros profesionales con los *vignerons* y las *maisons* de Champagne. En todos esos momentos y especialmente a través de las catas, han tenido la oportunidad de profundizar sus conocimientos sobre el viñedo, los vinos y la historia del champagne, la pasión que les une.

El Comité Champagne rindió un emotivo homenaje a los *Ambassadeurs du Champagne* en una espléndida noche de gala en el *Palais de Tau* en Reims, lugar mágico en el que antiguamente se celebraban las fiestas que seguían a la coronación de los reyes de Francia. ■





La periodista Joana Bonet Premio Champagne de la “Joie de Vivre” 2014



Una de las más recientes iniciativas del Comité Champagne es la creación de un galardón que, bajo el nombre de Premio Champagne de la “Joie de Vivre”, tiene como objetivo reconocer la aportación de una personalidad que haya contribuido, a través de su obra, a crear momentos y situaciones en los que lo verdadero, lo bello, la alegría y la felicidad sean patentes. Son valores que corren parejos a los del *champagne*, de ahí la asociación entre el premio y las personas a las que se les otorga.





Este galardón lleva ya años otorgándose en Alemania, Suiza y Japón (entre otros países), y desde 2013 se organiza en todos los principales mercados de *champagne*, entre los que se encuentra España. Algunas de las personalidades que lo han recibido hasta ahora son: Blatter (presidente de la FIFA), Eriko Horiki (artista plástico japonés), Claude Nobs (fundador del Festival de Jazz de Montreux) y el fotógrafo Richard Young.

En España, y con el asesoramiento de un grupo de expertos, el Comité de Champagne eligió en 2013 para hacer entrega de la 1ª edición del Premio Champagne de la "Joie de Vivre", al artista plástico Nono García, acuarelista nacido en Mula (Murcia). En





2014 el premio ha recaído en Joana Bonet, periodista y escritora. El espíritu de su obra concuerda a la perfección con los criterios de esta distinción.

El galardón fue entregado, en un acto celebrado el pasado 6 de noviembre en el Hotel Wellington de Madrid, por Vincent Perrin, director del Comité Champagne, acompañado por Thibaut Le Mailloux, director de Communication del Comité Champagne, y Núria Gené, directora del Bureau du Champagne en España.





Entre los asistentes, se reunieron distintas personalidades que arrojaron a Joana Bonet, entre las que destacaron la princesa Beatriz de Orléans, Isabel Gemio, Carme Chacón, Alicia Alcocer Koplovich, Vicente Verdú, Ángel Schlessler, Montserrat Domínguez, Mercedes Milá, Pastora Vega, Lola Suárez, Belén Domecq, Carmen Lomana...

El Premio Champagne de la "Joie de Vivre" se diferencia de otros, en que está otorgado por la asociación que representan los *vignerons* et *maisons de Champagne*, que conviven dentro de la *interprofession champenoise* (*Comité du Champagne*) en defensa y promoción de los vinos de Champagne y de sus valores. Es un premio genérico del *champagne* no vinculado a una marca o a un elaborador, ni a ninguna campaña comercial. ■



especial champagne

CELEBRADA EN MADRID

XIII Journée du Champagne



Una de las actividades más importantes del Bureau de Champagne en España es la Journée du Champagne. En su función de responsable de la divulgación de los vinos de Champagne en nuestro país, el Bureau organiza cada año una Journée, degustación para profesionales, a los que acerca la calidad y la diversidad de los champagnes presentes en el mercado español.

En el Hotel Wellington de Madrid se dieron cita más de 60 calidades de champagne procedentes de marcas y elaboradores de dimensiones y naturaleza distintas. Concebida como un escaparate y una oportunidad, la Journée permite a los profesionales del sector degustar, conversar sobre la composición y origen de cada vino, y recibir las últimas informaciones de maridajes.

La Journée du Champagne se celebra cada año en una ciudad española que, bien por su consumo o bien por su potencial, reúne las condiciones de interés, expectativa y buena formación en vinos, que facilitan la consecución de su objetivo: ofrecer a los profesionales una mejor información del universo Champagne, en la que basarán sus criterios de selección en un futuro.





Bilbao, fue la primera ciudad en acoger una *journée* hace ahora 13 años. Madrid la acogió en 2009, y 5 años más tarde vuelve a ser sede de esta manifestación del vino de *champagne*. De este modo, la capital de España ofreció a sus profesionales un gran escaparate de algunas calidades de *champagnes* presentes en el mercado español.

Las ventas de Champagne en España han vivido un aumento espectacular y muy cualitativo en los últimos años, gracias a la presencia de más de cien importadores y a las actividades de difusión e imagen que los mismos realizan. También gracias a un consumidor exigente y buen conocedor de los mejores vinos, así como al auge de la gastronomía española que une muchas de sus creaciones a los champagnes.

Champagne en 2013 expidió 304 millones de botellas. El mercado español de consumo de *champagne* fue de 3.066.022 botellas ocupando el 9º lugar de los mercados de exportación, los cuales están encabezados por In-



glaterra, Estados Unidos y Alemania. En el contexto actual de crisis, la cifra de 2013 es muy similar a la de los últimos cuatro años, en lo que este Bureau considera una fidelización y gusto por consumir *champagne* por parte de los españoles.

Aprovechamos la presencia en Madrid de Vicent Perrin, director del Comité de Champagne en su sede de Reims (Francia) para realizarle una entrevista personal que figura en la próxima página. ■

FOTOS: C.I.V. CHAMPAGNE Y E.B.



20 PREGUNTAS A...

VICENT PERRIN

DIRECTOR DEL COMITÉ DE CHAMPAGNE

¿APERITIVO IDEAL?

CHAMPAGNE ROSADO.

¿CIUDAD FAVORITA?

XIAMEN (CHINA).

UN PAÍS INTERESANTE:

COLOMBIA.

¿CUÁL ES EL ÚLTIMO VIAJE QUE HA REALIZADO?

TAIWÁN.

¿QUÉ VIAJE LE GUSTARÍA REALIZAR?

SENEGAL.

¿SUS RESTAURANTES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

JEAN PAUL JEUNET EN ARBOIS (REGIÓN FRANCESA DEL JURA), L'ASSIETTE CHAMPENOISE (REIMS) Y EL RESTAURANTE FRANCÉS S.T.A.Y DE BEIJING (CHINA).

¿SU RESTAURANTE PREFERIDO DE ESPAÑA?

EL PASSADIS DEL PEP DE BARCELONA.

¿SUS TRES HOTELES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

MAISON LA SITTELLE EN GRIMISUAT, CERCA DE LUCERNA (SUIZA), HYATT ON THE BUND (SHANGHAI) Y EL AGNES HOTEL DE TOKIO.

¿QUÉ VINO PREFIERE?

CHAMPAGNE, POR SUPUESTO.

¿ALGÚN VINO ESPAÑOL?

RIBERA DEL DUERO.

¿CUÁL ES SU CÓCTEL PREFERIDO?

CUBALIBRE. RECUERDO QUE LO TOMÉ POR PRIMERA VEZ EN MADRID EN TIEMPOS DE LA "MOVIDA".

¿SU PLATO PREFERIDO?

TOMATES RELLENOS.

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

LA TORTUGA HERVIDA... EN CHINA ES UN PLATO HABITUAL.

¿QUÉ TIPO DE MÚSICA LE GUSTA?

CLÁSICA, EN ESPECIAL EL PIANO.

¿SU PELÍCULA FAVORITA?

"LOST IN TRANSLATION" DE LA DIRECTORA SOFIA COPPOLA.

¿QUÉ LIBRO ESTÁ LEYENDO?

ESTOY VOLVIENDO A LEER, "CIEN AÑOS DE SOLEDAD".

¿DÓNDE LE GUSTA PASAR SUS VACACIONES?

EN BARCELONA.

¿UN AROMA?

EL DE LA TRUFA.

¿EN SU MALETA SIEMPRE HAY?

GEMELOS DE CAMISA.

¿QUÉ AÑORA CUANDO ESTÁ FUERA DE SU CASA?

EL IDIOMA CHINO. MI ESPOSA ES CHINA Y ECHO EN FALTA PALABRAS TIERNAS QUE ME DICE EN SU IDIOMA.



VICENT PERRIN



Champagne Barons de Rothschild

La familia Rothschild es conocida a nivel mundial por su relación, desde hace casi 150 años, con los vinos de la más alta calidad. Hoy en días dos de los viñedos más prestigiosos de Burdeos como son Château Mouton Rothschild y Château Lafite Rothschild, y uno de los cuatro grandes viñedos Grand Cru de Francia, son propiedad de los Rothschild. Las tres ramas de la familia Rothschild han unido sus fuerzas a las de familias de Champagne cuya pasión, durante generaciones, ha sido producir vinos excepcionales. Esta inusual alianza ofrece todas las garantías de un producto excelente, obtenido a través de un conocimiento compartido que asegura una elaboración de la más alta calidad en la más pura de las tradiciones.

Cada botella de Barons de Rothschild tiene las excepcionales características de un gran cham-

pagne. Estos delicados y a la vez complejos *cuvées* encarnan la esencia de los valores de la familia Rothschild como productores de vino: la perfección, la constancia y un espíritu de excelencia y refinamiento. El chardonnay es la máxima expresión del estilo exquisito y audaz de la casa. La creación de cada champagne es un proceso largo y delicado que requiere un mínimo de tres años de envejecimiento en las bodegas. El *coupage* en cada uno de ellos, contiene un 40% de vinos de reserva, una distinción de su calidad excepcional y consistencia a lo largo del tiempo.

La gama principal de Barons de Rothschild la componen tres variedades diferentes: Brut, un vino rico, complejo, etéreo; Rosé, repleto de sutileza y elegancia y Blanc de Blancs, delicado y altamente refinado.



BARONS DE ROTHSCHILD ROSE

Es el resultado del *coupage* de las mejores uvas chardonnay de Champagne con las mejores pinot noir vinificadas como el vino tinto, tras envejecer al menos tres años en cava. Sus reflejos rosa pálido, sus aromas de cítricos y frutos rojos, seducen a los consumidores más exigentes. La levísima dosificación de este vino y su largo envejecimiento después del degüello (6-9 meses) le otorgan una madurez donde las uvas chardonnay y pinot noir pueden desarrollar toda su autenticidad y pureza.

BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

Su mezcla se fundamenta en vinos de 3 años, correspondientes a uvas chardonnay, pinot noir y pinot meunier, cosechadas en los mejores pagos de Champagne. Este exclusivo maridaje ha dado origen a un vino con sutiles burbujas, color dorado, y aromas finos y delicados de frutos de carne blanca. Ligeramente dosificado y conservado al menos seis meses tras el degüello, el equilibrio del Barons de Rothschild Brut se convierte en su seña de identidad.



BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS

La uva chardonnay de este Champagne nos introduce en el universo de los Champagnes de sabor inolvidable. Dotado de un brillo inimitable, de delicadas burbujas acompañadas de reflejos luminosos dorados, revela en nariz notas de frutas frescas y cítricos maduros. La uva chardonnay puede desarrollar toda su autenticidad y pureza que podremos apreciar en cualquier momento del día.



ENTREVISTA CON

Naiara L. Tejedor Perea

Sommelier y responsable de Vinos Perea, empresa importadora de Champagne Gosset para España

Con motivo de la Journée du Champagne celebrada en noviembre en el Hotel Wellington de Madrid, tenemos la oportunidad de charlar con Naiara L. Tejedor Perea, *sommelier* y responsable de Comercial de Vinos Perea, empresa importadora de Champagne Gosset para España.

Vinos Perea es una empresa dedicada a la importación y comercialización de vinos internacionales desde 2005. Es un referente por la calidad y amplia gama de sus vinos importados, destacando los vinos dulces naturales y, por supuesto, el Champagne Gosset.

Naiara se ha dedicado ininterrumpidamente al negocio familiar desde 2002 en Dípasa y desde 2005 en Vinos Perea. Pese a su juventud, le avalan 15 años dedicada en cuerpo y alma a este sector.

Acompañados por nuestras respectivas copas de champagne Gosset, comenzamos la entrevista.

¿Qué destacarías de la Maison Gosset?

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

¿Qué diferencia existe entre Gosset y otros champagnes?

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

Sabiendo que es difícil elegir, puedes sugerirnos tres champagnes Gosset y en qué ocasión disfrutarías de cada uno.

Elegiría Gosset Excellence para una reunión de amigos, por ser el más fresco e informal de la Maison.

Gosset Gran Reserva para una comida, ya sea familiar o de trabajo, porque creo que es el más versátil de toda la gama.

Gosset Celebris Vintage 2002 para una tarde lluviosa frente a una chimenea, con buena compañía y un libro... no se puede pedir más.



¿Cuál es tu opinión sobre los rosados de Gosset?

Los rosados de Gosset son la expresión de la fruta hecha burbujas, delatando el inicio de la bodega como referente en la elaboración de vinos tintos de *pinot noir*. Además, este año Gosset amplía la gama de sus rosados con un Gosset Petite Douceur Rosé, especialmente pensado para postres.

Por último, ya que nos acercamos a las Navidades y fin de año, nos gustaría que nos propusieses un menú apropiado para estas fechas y con qué vinos los acompañarías.

Ya sabemos que la mayoría de los champagnes podrían acompañar una comida de principio a fin, dada su versatilidad. En esta ocasión me vais a permitir algún vino más en este menú.

Un riesling alemán, "Solitar", de la bodega S.A. Prüm, para acompañar a una *sardina ahumada sobre gelatina de tomate y albahaca*, ya que por su frescura y acidez nos prepara el inicio de la comida, además de limpiar la grasa de la sardina.

Una copa de Gosset Excellence inseparable con unas *ostras gallegas*. Mientras que para una *lubina al horno* la maridaría con un champagne más estructurado y con muchos más matices: un Gosset Millésime 2004.

Pasaríamos a un vino tinto de la variedad Nebbiolo de la Bodega Travaglini "Trevigne" para acompañar un plato de caza, en este caso *pichón con setas y cebolla trufada*.

Y finalizaríamos con una *torrija caliente y helado de frutos rojos*. Un vino de hielo In-niskillin Cabernet Franc, sería el acompañante perfecto para este postre. ■

Felices Fiestas



Comercial de Vinos Perea

941288292

comercial@vinosperea.com

[@Vinos.Perea](#)



Marrakech en Biarritz Hotel La Mamounia en el Hôtel du Palais

A finales del pasado mes de agosto, la dirección del Hôtel du Palais de Biarritz tuvo la feliz idea de invitar a la "estrella de las estrellas" de Marruecos, el Hotel La Mamounia de Marrakech, para realizar diez exclusivas cenas en su recién restaurado Salón Imperial. Por primera vez se ha tenido la oportunidad de poder disfrutar la mejor cocina marroquí en uno de los más bellos palacios franceses.

Los equipos de sala y de cocina (presidido por el chef Rachid Agouray) del magnífico

hotel de Marrakech viajaron hasta la capital del *glamour* vasco-francés para ofrecer la práctica totalidad de las especialidades marroquíes, ya que sirvieron 37 platos y 5 postres.

Entre los primeros, no faltó la "harira" (sopa) en este caso de lentejas, las finas ensaladas de Marruecos, los tomates confitados y el foie de cordero al comino. En el capítulo de pescados se ofrecieron, entre otros, gambas marinadas, medallones de rape al azafrán y dorada al estilo de Fez. En cuanto a las carnes, destacamos la es-

palda de cordero confitado, el "tajine" (tajín) de cordero berebere y el de pollo con aceitunas negras y limón confitado. Sobresalientes los tres tipos de cuscús: de cordero a las siete legumbres, de pollo y el sabroso de los tres pescados.

Para finalizar, los postres: surtido de pasteles marroquíes, ensalada de naranja a la canela en flor, peras pochadas con sirope de especias y la "m'hancha" (dulce de pasta brick y almendra molida, con forma de pequeña serpiente) de higos.





El vino también procedió de Marruecos, concretamente “Les Trois Domaines” de la AOG Guerrouane. Como no podía ser de otra forma, la noche culminó con el té a la menta.

Toda la organización corrió a cargo del Director General del Hôtel du Palais, Jean-Louis Leimbacher, la directora, Jeanne Marchetti y la jefa de recepción, Isabelle Guide.

En cocina colaboró el gran chef del Hôtel du Palais, Jean-Marie Gautier, poseedor de prestigiosos premios como el de “Meilleur Ouvrier de France” o una estrella Michelin, a quien tuvimos el placer de saludar personalmente.

A la hora de realizar la entrevista habitual en nuestras visitas nos decantamos por un chef que en la actualidad dirige la sección de repostería y pastelería del “Palais”, pero que ha trabajado (de 2003 a 2012) en La Mamounia. Nos referimos a Richard Bourlon. Nos comenta que no se pueden comparar ambos hoteles, pese a que los dos son palacios, de cinco estrellas, de máximo lujo y prestigio. Sin embargo, en La Mamounia, compartía trabajo con 750 empleados... frente a una plantilla de 200 personas que posee el Hôtel du Palais. Allí (refiriéndose a La Mamounia) *todos los días son “31 de diciembre”*. Lo corrobora el hecho de que actualmente hay 120 chefs y que durante los diez años que allí estuvo, tan solo en el departamento de pastelería dirigía a 18 cocineros.



JEAN-MARIE GAUTIER

Hôtel du Palais de Biarritz

En la segunda mitad del siglo XIX se levantaba, junto a la playa de Biarritz, la “Villa Eugenia”, un palacio de verano edificado por Napoleón III que, con el tiempo, se convertiría en uno de los mejores hoteles del mundo y en el símbolo de esta ciudad francesa. Establecimiento con categoría de cinco estrellas, el Hôtel du Palais recoge la grandiosidad de épocas pasadas con todo el confort moderno: amplias habitaciones y suites donde no falta el más mínimo detalle; un spa de 3.000 metros cuadrados, excelente gastronomía de la mano de Jean-Marie Gautier, sin olvidar el espectacular marco en el que está emplazado... Pero contemos la historia desde el principio...

A lo largo de los años, Biarritz, que en el siglo XIX sólo era un pequeño puerto pesquero que contaba con tres mil habitantes, ya había ido conquistando por el encanto de su costa a prestigiosos visitantes como la Reina Hortensia de Holanda o Víctor Hugo. Pero la verdadera “invención” de Biarritz se debe a una mujer que, desde niña, pasaba sus vacaciones en este lugar de la costa vasca: *Eugenia de Montijo*, hija de la Condesa de Montijo, dama de la nobleza española. En 1852, Eugenia conoce al Príncipe-Presidente de Francia, Napoleón III, con quien se casará al año siguiente. Ella le llevará a uno de sus lugares preferidos –la costa de Biarritz–, donde Napoleón, conquistado igualmente por el encanto de este paraje, hará construir un palacio de verano al que la pareja imperial acudirá cada año, atra-



yendo al mismo tiempo a personajes como la Reina Isabel II de España, el Rey de Wurtemberg, Leopoldo II de Bélgica, los soberanos de Portugal, el Príncipe Alberto de Baviera, el príncipe Walewski, los escritores Próspero Mérimée y Octavio Feuillet o el ilustre Canciller Bismarck. Todo tipo de fiestas se suceden a partir de entonces en este palacio que, en 1880, será comprado por la *Banque Parisienne*, transformándolo en Casino y, posteriormente, ya en 1893, en un extraordinario hotel.

Así, el nacimiento del Hôtel du Palais en plena “Belle Epoque” continuará con una fastuosidad que nada tenía que envidiar a la de antaño, y un nuevo cortejo de príncipes y nobles tomará el relevo: la Reina Victoria, Eduardo VII, la Princesa Yourievsky, viuda morganática del Zar Alejandro II, el Rey de Hannover, la Reina María Amelia de Portugal, el Archiduque Víctor de Habsburgo, el Rey Oscar II de Suecia, la Emperatriz Elisabeth de Austria (“Sissi”) o el Presidente de la República Francesa, Sadi Carnot. Por enton-

ces, se abre cada octubre la “Temporada Rusa”, a la que no faltará ni un solo Gran Duque: Constantino, Alexis, Wladimir, Boris, Cyrilo, André, Dimitri...

En Febrero de 1903, el fuego destruye gran parte del Hôtel du Palais. Se reconstruirá y se le añadirá un ala adicional. En 1906, el Rey de España, Alfonso XIII conocerá allí a la mujer con la que se casará al año siguiente, la Princesa Ena Battenberg.

A partir de los años veinte, los reyes y los príncipes se hacen menos frecuentes, pero las celebridades de la época no dejarán de alojarse en este hotel: Rostand, Loti, Ravel, el Maharajá de Kapurthala, Sarah Bernhardt, Stravinsky, Chaplin, Cocteau, Lifar o Hemingway. El mundo de las artes, la literatura, la moda y las finanzas sustituye así a aquel desfile de coronas.

A comienzos de la década de los cincuenta, ya pasado el periodo de las grandes guerras mundiales, vuelve con más fuerza la fiesta, las ganas de vivir y la loca aventura de Biarritz.

La tradición de las grandes veladas de prestigio se instala de nuevo en el Hôtel du Palais, se redecoran las habitaciones y se construye una gran piscina. La nueva etapa será inaugurada por personajes como Bing Crosby, Porfirio Rubirosa, Guy d’Arcangues, Gary Cooper, Frank Sinatra, Jane Masfield, algunos grandes de España o los Duques de Windsor.

La Historia ha situado al Hôtel du Palais en un lugar clave, punto de encuentro de los amantes de los viajes de lujo, el confort y la calidad. Hoy, el espíritu de este establecimiento no ha cambiado, manteniendo intacto el gusto por lo refinado, lo exquisito y el “art de vivre” francés. Así, acunado desde hace más de un siglo por las olas del Atlántico, el Palacio se ofrece a sus huéspedes como una invitación para conocer la armonía de una región sensual y hedonista donde disfrutar de la magia de cada instante.





RICHARD BOURLON

Sus 132 habitaciones y sus 22 suites están decoradas al estilo Segundo Imperio, con mobiliario original de la época, conservado a lo largo del tiempo en el propio Palacio o adquirido en los mejores anticuarios de Francia. Un lujo que transportará al visitante al encanto francés del siglo XIX, haciéndole sentir como si estuviera alojado en un palacio.

Uno de los mayores atractivos del Hôtel du Palais es su Spa Imperial, de 3.000 metros cuadrados. Una enorme cúpula de cristal y grandes ventanas que dan al mar protegen la piscina interior de 15 metros, de agua climatizada y con sistema de nado contra corriente y el jacuzzi. Dos saunas y dos baños turcos lo completan. También cuenta con el elegante Salón Eugénie, un tranquilo y relajante rincón donde disfrutar de una taza del mejor té, champán u otra bebida mientras leemos la prensa internacional o disfrutamos del sol y las espectaculares vistas de la playa en su terraza-solárium.

El apartado gastronómico es otro de los puntos de excelencia de este hotel. Nada extraño sabiendo que al frente está, como

ya hemos dicho, el chef Jean-Marie Gautier, un cocinero de gran experiencia y talento, que cultiva en sus platos la elegancia, el refinamiento, la composición y la variedad de elementos, diseñando una cocina de corte tradicional no exenta de toques de modernidad. Él y su equipo se encargan de los restaurantes del Hotel: Le Villa Eugénie, L'Hippocampe y La Rotonde.

Le Villa Eugénie, clasificado con una estrella en la Guía Michelin, es un elegante y tranquilo salón donde se pueden saborear los productos del océano y de la región de Aquitania. El restaurante L'Hippocampe, junto a la piscina exterior, ofrece una de las vistas más bellas de Biarritz y un buffet estival que combina mariscos, todo tipo de ensaladas y exquisitos postres. La Rotonde es un espacio suntuoso, privilegiado para ágapes festivos con asombrosas vistas a la Grand Plage y al faro de Biarritz. Este salón con columnas y grandes ventanales, que recoge la memoria de las recepciones de la Belle Epoque, es hoy el lugar elegido para almuerzos, cenas y disfrutar de un exquisito y completo desayuno buffet. ■



20 PREGUNTAS A... RICHARD BOURLON

**PRIMER CHEF PASTELERO
DEL HÔTEL DU PALAIS DE BIARRITZ**

¿APERITIVO IDEAL?

UN BUEN VINO DE LAS LANDAS... O UN RICARD...

¿CIUDADES FAVORITAS?

PARÍS ES LA CIUDAD MÁS MÁGICA, MARRAKECH LA DE VIDA MÁS CAÓTICA Y COLLIOURE LA MÁS ROMÁNTICA.

¿UN PAÍS INTERESANTE?

MARRUECOS, POR SUPUESTO. ALLÍ VIVÍ MI MEJOR EXPERIENCIA PROFESIONAL Y HUMANA...

¿CUÁL ES EL ÚLTIMO VIAJE QUE HA REALIZADO?

MARRAKECH. UNA BREVE ESCAPADA DE 3 DÍAS.

¿QUÉ VIAJE TIENE PENDIENTE Y LE GUSTARÍA REALIZAR?

DESCUBRIR ASIA... Y MI PRIORIDAD: TOKIO.

¿RESTAURANTES PREFERIDOS EN EL MUNDO?

"LE PRINCE NOIR" DE BURDEOS, DE MI AMIGO VIVIEN DURAND, "LE ZINC", UN BISTROT DE MIS COMPAÑEROS DE MARRAKECH Y "DON ALFONSO 1890" EN LA CIUDAD ITALIANA DE SANTA ÁGATA, DE MIS AMIGOS, LA FAMILIA IACARINO.

¿RESTAURANTES EN ESPAÑA?

POR SUPUESTO, EL RESTAURANTE DE MARTÍN BERASATEGUI. ALLÍ SENTÍ GRANDES SENSACIONES, GRANDES SABORES... EMOCIONES GUSTATIVAS. ¡VAYA CHEF!

¿SUS HOTELES PREFERIDOS?

LA MAMOUNIA, L'AUBERGE LE FLOUKA (DE MI AMIGO JEAN CHARLES PUECH), AMBOS EN MARRAKECH, "LES TEMPLIERS" EN COLLIOURE (ENTRE PERPIGNAN Y LA FRONTERA DE ESPAÑA) Y, POR SUPUESTO, EL HÔTEL DU PALAIS DE BIARRITZ.

¿QUÉ VINO PREFIERE? ¿REGIÓN? ¿BODEGA?

EN BLANCOS, ME GUSTA EL POLIGNY MONTRACHET Y EN TINTOS EL CHÂTEAU BEYCHEVELLES (AMBOS DE BURDEOS). TAMBIÉN ME AGRADAN LOS DE LAS ZONAS DE SAINT EMILION Y DE SAINT JULIEN.

¿ALGÚN VINO ESPAÑOL?

EL RIOJA... Y EL MOSCATEL, VINO QUE ME RECUERDA LOS DESAYUNOS EN FAMILIA.

¿CUÁL ES SU CÓCTEL PREFERIDO?

EL DRY MARTINI

¿SU PLATO PREFERIDO?

ME RESULTA DIFÍCIL DECIR SÓLO UNO, PERO... "CÔTE DE VEAU AUX MORILLES" (TERNERA CON SALSA DE COLMENILLAS).

¿CUÁL ES EL PLATO QUE NO LE GUSTA?

EL QUE SE COCINA SIN AMOR

¿QUÉ TIPO DE MÚSICA LE GUSTA?

ESPECIALMENTE LA "POP" Y TAMBIÉN LA MÚSICA DEL MUNDO.

¿SU PELÍCULA FAVORITA?

EN LUGAR DE PELÍCULAS, MENCIONO DOS DIRECTORES: LUC BESSON Y PEDRO ALMODÓVAR

¿QUÉ LIBRO ESTÁ LEYENDO?

AHORA TENGO MUCHO TRABAJO. LEERÉ EN CUANTO TOME LAS VACACIONES... POR CIERTO, MUY PRONTO (RISAS).

¿DÓNDE LE GUSTA PASAR SUS VACACIONES?

LEJOS DE TODO, CON MIS AMORES.

¿UN AROMA?

EL PERFUME DEL REGALIZ DE CALABRIA.

¿EN SU MALETA SIEMPRE HAY...?

PAN. CONSUMO MUCHO PAN (RISAS)...

¿QUÉ AÑORA CUANDO ESTÁ FUERA DE CASA?

EL CONFORT DE MI CAMA.



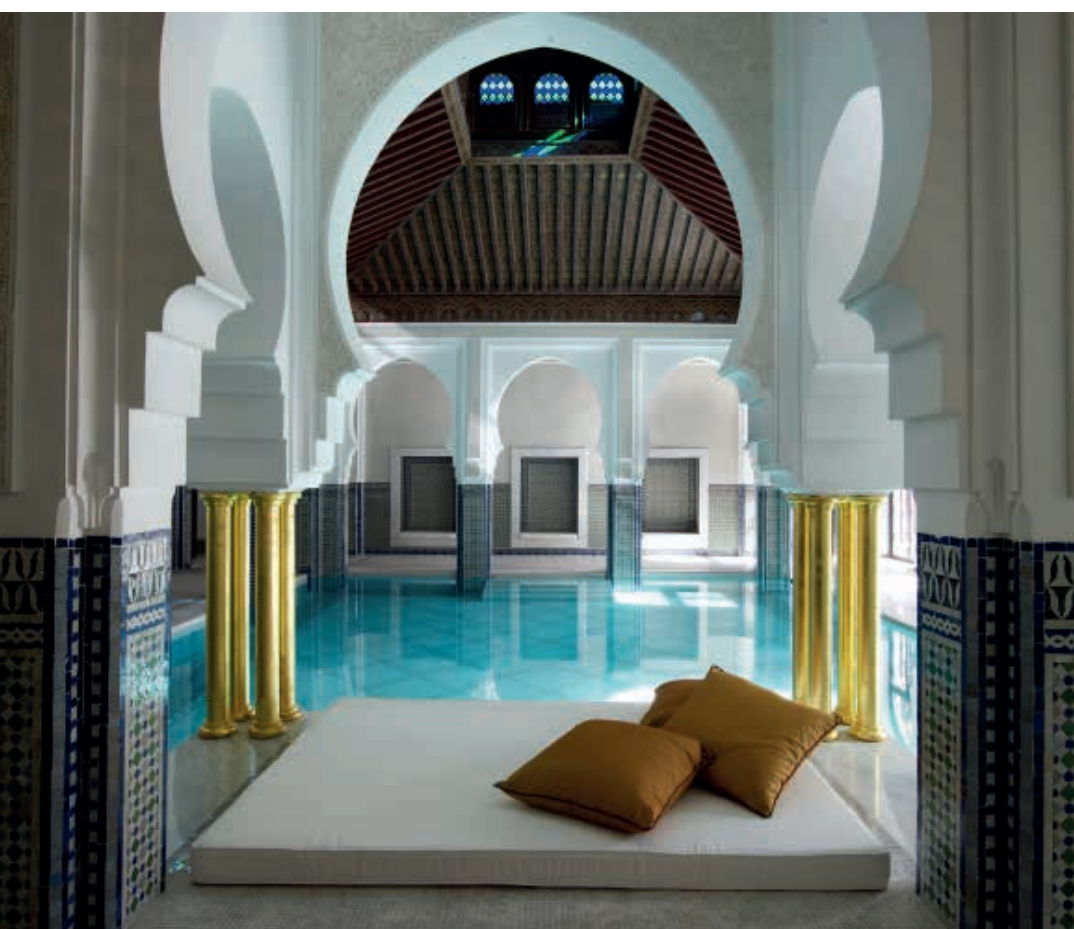
Hotel La Mamounia de Marrakech

Para encontrar el origen del nombre de La Mamounia hay que remontarse hasta el siglo XVII. Su historia comienza con el rey Sidi Mohamed Ben Abdallah, que tenía por costumbre obsequiar a sus hijos como regalo de bodas una casa con jardín. Sus cuatro hijos, Abdessalam, Mamoun, Moussa y Hassan dieron nombre a los jardines que recibieron del Rey. Aunque estos jardines «arsats» aún son conocidos hoy en día, sólo el arsat Al Mamoun que perteneció al príncipe Mamoun alcanzaría la fama, inspirando el nombre de La Mamounia. Se dice que para divertirse, el príncipe solía

organizar en él extraordinarias *garden parties* (fiestas de jardín conocidas en árabe como “nzaha”), hábito muy popular en numerosas ciudades marroquíes. El magnífico jardín, recordado por aquellas diversiones reales, es hoy una atracción y un placer para los huéspedes tanto por sus dimensiones (8 hectáreas), como por su particular flora. Dos siglos más tarde y en una superficie de quince hectáreas se creó el hotel, que muy pronto alcanzaría gran renombre internacional. Concebido en 1923 por los arquitectos Prost y Marchisio, el hotel La Mamounia se ha beneficiado

desde su origen de numerosas consideraciones que aúnan el respeto de un lugar cargado de historia y las exigencias de una entidad financiera y moral como la Compañía de Vías Férreas de Marruecos.

Desde de su creación, La Mamounia demostró ser un auténtico monumento, combinando la arquitectura tradicional marroquí con el estilo Art Decó. Desde entonces nunca había sido lo suficientemente grande como para acoger a todos los huéspedes que deseaban hospedarse en ella. Y es que, hasta finales de los años





treinta, el hotel sólo contaba con 50 habitaciones. En 1946 vivió su primera expansión, añadiendo otras cien habitaciones que serían reformadas sucesivamente en 1950, 1953, 1986, y finalmente en 2006, para una reapertura con 210 llaves el 29 de septiembre de 2009. A lo largo del año llegan y se van de La Mamounia visitantes de los cuatro rincones del planeta. Antes de la Segunda Guerra Mundial, aquellos

que venían desde Europa y Estados Unidos traían incluso sus propios muebles, pudiendo disfrutar de este exótico ambiente y a la vez sentirse “como en casa” en su habitación. Aún permanecen en la memoria sus majestuosas cenas de etiqueta, en las que los hombres llevaban sombreros de copa y frac, y las mujeres se engalanaban con exquisitas joyas y largos vestidos de noche. Mucha gente famosa ha visitado

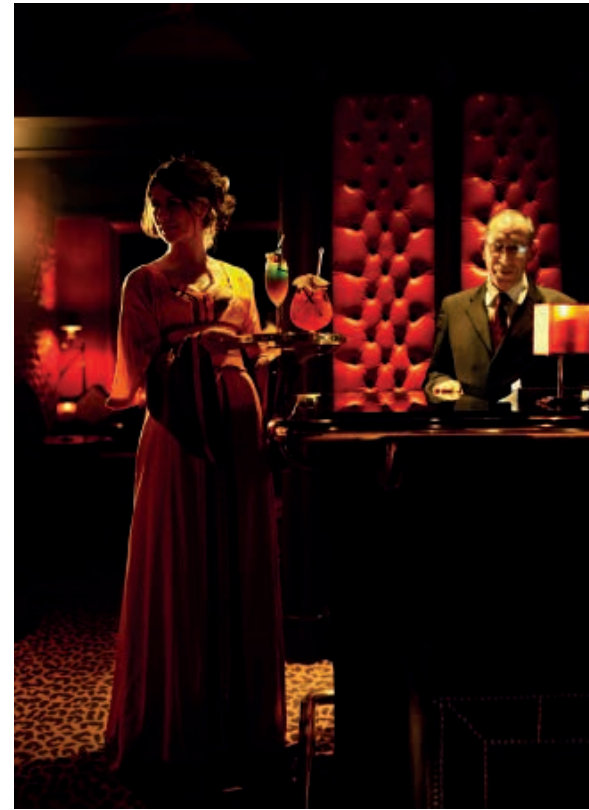
La Mamounia. Winston Churchill solía establecer allí su cuartel de invierno. Le gustaba pasear de un balcón a otro acompañando al sol en su ruta diaria, tratando de conseguir en sus pinturas un color tan real como le fuese posible. Un gran número de sus cuadros de los jardines de La Mamounia están expuestos en el Museo Churchill de Inglaterra. “*Es el lugar más maravilloso del mundo*”, diría Winston Churchill a





Franklin D. Roosevelt en 1943 refiriéndose a Marrakech, tras haberle invitado a descubrir su lugar favorito. Se dice que Churchill hizo este comentario mientras admiraba una de las famosas puestas de sol de la ciudad. Otra anécdota de La Mamounia involucra al General Charles de Gaulle, quien se hospedó también en el hotel en esa misma época. Parece ser que el director de La Mamounia se vio obligado a ofrecerle una cama especial, fabricada a la medida de aquel *gran* hombre... A lo largo de los años, la reputación de Marrakech y de La Mamounia ha atraído la atención de directores cinematográficos franceses y americanos. Eric Von Stroheim grabó "Alerte au Sud" en 1953. También se filmó allí "El hombre que sabía demasiado" de Hitchcock. En 1955,





Charlie Chaplin tuvo una gran bienvenida en el hotel. La misma que Marcello Mastroianni, Youssef Chahine, Claude Lelouch, Jean Jacques Annaud, Oliver Stone, Luc Besson, Martin Scorsese. Tampoco han faltado otros iconos del mundo cinematográfico como Kirk Douglas, Charlton Heston, Yul Brynner, Omar Sharif, Joan Collins, Nicole Kidman, Sylvester Stallone, Richard Gere, Susan Sarandon, Tom Cruise, Sharon Stone, Kate





Winslet, Charles Aznavour, Jean Paul Belmondo, Catherine Deneuve, Alain Delon, Ornella Mutti, Claudia Cardinale o Sophie Marceau, entre otros.

Junto a las estrellas de cine, aterrizaron en La Mamounia los grandes embajadores

del mundo de la moda: diseñadores como Yves Saint Laurent y Pierre Balmain -quien compró casas y continuó frecuentando el hotel-, o Versace, Kenzo, Valentino y Jean Paul Gaultier. En 1968, con la explosión de grupos de rock, Marrakech

dio la bienvenida a los Rolling Stones, mientras el grupo Crosby, Stills, Nash & Young escribió la exitosa canción "Marrakech Express". Sin olvidar otras estrellas del mundo de la música como Jacques Brel, quien dijo que "La Mamounia recuerda la civilización de ensueño que uno desea conocer más a menudo..."; Dalida, Barbara Hendrix, Andrea Bocelli, Julio Iglesias, Julien Clerc, Johnny Halliday, Elton John... Otras personalidades que han descubierto el hotel, han regresado con regularidad. Como el Presidente Franklin Roosevelt, Ronald y Nancy Reagan, la princesa Carolina de Mónaco, los Príncipes de Asturias y la Infanta Elena de España, el Príncipe Nahurito de Japón, Nelson Mandela, Desmond Tutu, Valery Giscard D'Estaing, Jacques Chirac, Helmut Kohl... Más recientemente, la reapertura del hotel ha atraído a más celebridades. Gwyneth Paltrow, Jennifer Aniston, Saïd Taghmaoui, Salma Hayek y Juliette Binoche posaron en la alfombra roja de La Mamounia. Orlando Bloom decidió celebrar la fiesta de Thanksgiving en compañía de Miranda Kerr y en un ambiente mágico, romántico y acogedor.





Los grandes nombres del cine internacional se reencontraron en La Mamounia con motivo del festival Internacional de Cine de Marrakech, organizado en diciembre de 2010. Entre los actores y celebridades que acudieron, cabe destacar a Eva Mendes, Keanu Reeves, Gad El Maleh, Rochdy Zem, Marion Cotillard, Guillaume Canet, Francis Jacob, Christian Louboutin, Hélène de Fougerolles, Kiyoshi Korosawa. La lista es extensa, para comprobarlo sólo hay que hojear el libro de firmas que refleja a la perfección cada impresión y sentir de sus visitantes, así como el de las celebridades. Y es que todos y cada uno de ellos comparten un sentimiento común: el amor por La Mamounia y Marrakech. ■

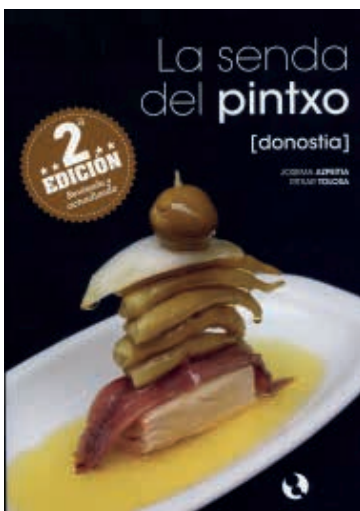
FOTOS: HÔTEL DU PALAIS,
HOTEL LA MOMOUNIA Y E.B.





EN FAMILIA CON KARLOS ARGUÑANO

Karlos Arguiñano ha reunido en este libro más de 350 platos muy sencillos de preparar para disfrutar en casa. Cocina casera, económica, saludable y con productos de temporada. Un lujo en cuanto a edición, textos y fotografías. Editado por Planeta.



LA SENDA DEL PINTXO (DONOSTIA)

Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa nos presentan (publicado por ZUM Edizioak) la 2ª edición (revisada y actualizada) del utilísimo libro "La senda del pintxo" (Donostia), todo un viaje a través de los sentidos.

Cien bares de San Sebastián, un tercio de ellos diferentes a los aparecidos en la anterior edición, nos abren sus puertas para mostrarnos sus mejores pintxos, desvelarnos sus recetas y darnos a conocer su historia. No se trata de una reimpression del anterior volumen, sino que muestra la evolución y los cambios que se han dado a lo largo de los tres últimos años en el mundo del pintxo donostiarra. Cuenta con la colaboración de Mikel Corcuera, nuestro corresponsal en la capital guipuzcoana.

MONTESIERRA BLANCO 2014

Bodega Pirineos (Grupo Barbadillo) acaba de lanzar su primer vino de la vendimia 2014, Montesierra Blanco 2014, un caldo de gran expresión, finura y belleza fruto de la combinación de cuatro claves esenciales: el clima, el suelo, la uva y el trabajo en bodega, elementos que lo convierten en un vino aromático, fresco y de gran complejidad de matices. A través de la salida al mercado de este Montesierra blanco 2014 el mercado podrá empezar a valorar las excelentes características de la añada 2014 ya que es el primer vino de cosecha

2014 que se comercializa con DO Somontano y uno de los primeros a nivel nacional.

Montesierra Blanco 2014 es el resultado de una gran interpretación enológica en la que se ha buscado incrementar la calidad de uno de los vinos más vendidos de esta bodega. Este joven blanco está elaborado con las variedades de uva blanca más importantes del Somontano, Macabeo, Chardonnay y Gewürztraminer. El resultado, un vino en el que cada variedad aporta sus cualidades creando un producto único.



CAPÍTULO BUENA MESA MADRID 2015

Madrid será en 2015 la ciudad que acogerá a los miembros de Buena Mesa en el que será el 42º Capítulo de esta Asociación de Restaurantes.

El evento tendrá lugar del 15 al 17 de marzo. Este magazine estará presente en todos los actos que se celebren con motivo de esta reunión en la capital de España. En el próximo número se realizará un amplio reportaje en el que narraremos lo que allí acontezca.

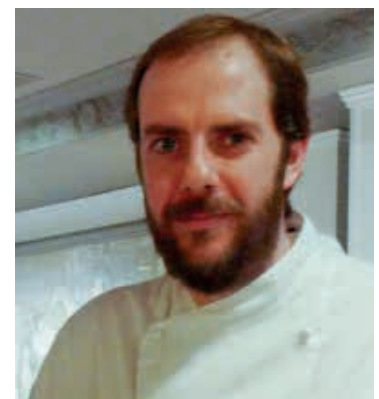


TERESA GUTIERREZ (TOP CHEF) EN ZARAGOZA

Teresa Gutiérrez, y David Boldova, chefs y propietarios respectivamente de los restaurantes Azafrán de Villarrobledo (Albacete) y Novodabo de Zaragoza, realizaron el pasado mes de noviembre, con éxito total, una cena mano a mano, bajo el título "La cocina de La Mancha y Aragón engancha". Los platos fueron maridados con vinos de la Finca Egomei de Alfaro (La Rioja).

FALLECIÓ JOSÉ CARLOS MACÍAS

Sentimos comunicar que recientemente falleció a los 41 años de edad José Carlos Macías, hijo de Pepe Macías (Restaurante Miami Park de Ciudad Real). Desde hacía unos años dirigía las cocinas de este mítico establecimiento manchego. Desde la redacción de Buena Mesa enviamos nuestras condolencias a la querida familia Macías.



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

Crta. 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

LA RIOJA*LA MERCED*

Carretera de Burgos, 186
26006 LOGROÑO
941.214.700

LEÓN*ADONÍAS*

Santa Nonia, 16
24003 LEÓN
987.206.768

LUGO*VERRUGA*

Cruz, 12
27001 LUGO
982.229.572

MADRID*CASA LUCIO*

Cava Baja, 35
28005 MADRID
913.653.252

LA SACRISTÍA

Plaza Vázquez de Mella, 1
28004 MADRID
915.220.945

LA TRAINERA

Lagasca, 60
28001 MADRID
915.760.575

LOS REMOS

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

O PAZO

Reina Mercedes, 20
28020 MADRID
915.532.333

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

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



Henri Abelé

CHAMPAGNE

