

GASTROÑAM

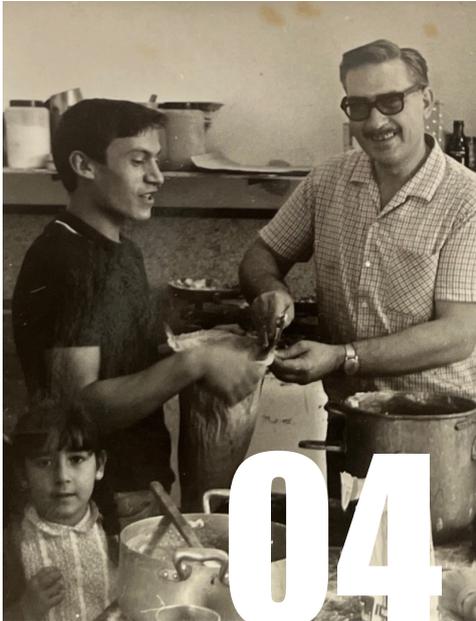
Revista de Gastronomía Española



Número 3 | Enero de 2024

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario



04 **HISTORIAS DE NAVIDAD**
Sobrina de las trejas
Arte Sano del dulce navideño

10 *Tres vinos para la Navidad*
GUÍA DE VINOS

17 **OSA RESTAURANTE**
Nuevos caminos

21 **ORO**
Verdial

25 **EL HOMBRE QUE SUSURRABA A LOS COCHINOS**
Como se hace un jamón singular y casi único en el mundo

www.gastroñam.es |   

Revista GastroÑAM n°3 de Enero de 2024
Todos los derechos reservados de la marca. Las opiniones expresadas en esta publicación no son necesariamente del propietario o editor. Ni el propietario ni el editor se hacen responsables de cualquier cambio relacionado con el precio de menús o platos que aparezcan en la publicación.



Maquetación COCOintegral

Ya estamos inmersos en plenas festividades navideñas y esta Navidad, no sé si nos traerá carbón, pero Sí nos ha traído algunos buenos regalos...

Nada más terminar el número dos de la Revista Españam, el equipo de redacción, decidimos migrar y crear una nueva Marca, llamada GastroÑam.

Y como decía, la Navidad nos trae el regalo del estreno de nuestra Marca, el regalo de una nueva página Web donde habrá sorpresas y el regalo del número tres de nuestra revista con un compromiso de calidad, de hacer las cosas lo mejor que sabemos hacer.

También estrenamos maquetación, esperamos que os guste, aunque nuestro Norte es seguir evolucionando y mejorar, de forma incesante.

La filosofía de la Revista se mantiene y se reafirma, como podréis comprobar al leer los artículos. Gastronomía de calidad y cercanía.

Seguimos con nuestras secciones habituales y hemos añadido una nueva

sobre Fichas de Vinos, en esta ocasión dedicada a aquellos que pueden acompañar las comidas y cenas de tan señaladas fechas.

Esperamos que nos acompañéis en esta bonita aventura y no dudéis en sugerirnos como podemos avanzar, para alcanzar la excelencia.

El reto de publicar la revista en los primeros días del mes de enero, ha sido importante, pues nuestros colaboradores, que no son profesionales en esta materia, también se merecen la relajación, el descanso y el disfrute de sus seres queridos.

El tiempo es "caro", pero la tarea no es ingrata porque nos apasiona la gastronomía.

El equipo habitual; Mónica, Antón, Álvaro, Pedro y Carlos os deseamos FELIZ NAVIDAD y lo mejor para el año que entra.

Que os de salud y buena vista, para seguir leyendo GastroÑam.

Carlos Hernanz
Coordinador





Gastrocharlie

HISTORIAS DE NAVIDAD

Sobrina de las Trejas

Arte Sano del dulce navideño

Desde que terminé mis estudios y me mudé a la provincia de Cádiz para ejercer mi profesión, relaciono la Navidad con Medina Sidonia y La Sobrina de las Trejas.

Entre finales de noviembre y mediados de diciembre, nunca faltaba a mi cita con sus exquisitos dulces.

Normalmente disfrutaba alguna de las fabulosas ventas que rodean la colina que constituye el pueblo y después subía a la Plaza de España, tomaba café en una de sus terrazas y me ponía en cola (en Navidad la afluencia a la Confitería es enorme) para llevarme los alfajores, amarguillos, yemas, tortas pardas, boliñones y desde hace unos quince años, turrone variados, artesanos y de una calidad extraordinaria.

Cuando adquiría los dulces más pronto que tarde, normalmente no llegaban a Navidad y tenía que repetir la excursión.

Son irresistibles...

1852

“[...]buscaron la aprobación del cura. El parroco entusiasta, no sólo las bendice, sino que se hace parte del negocio.”

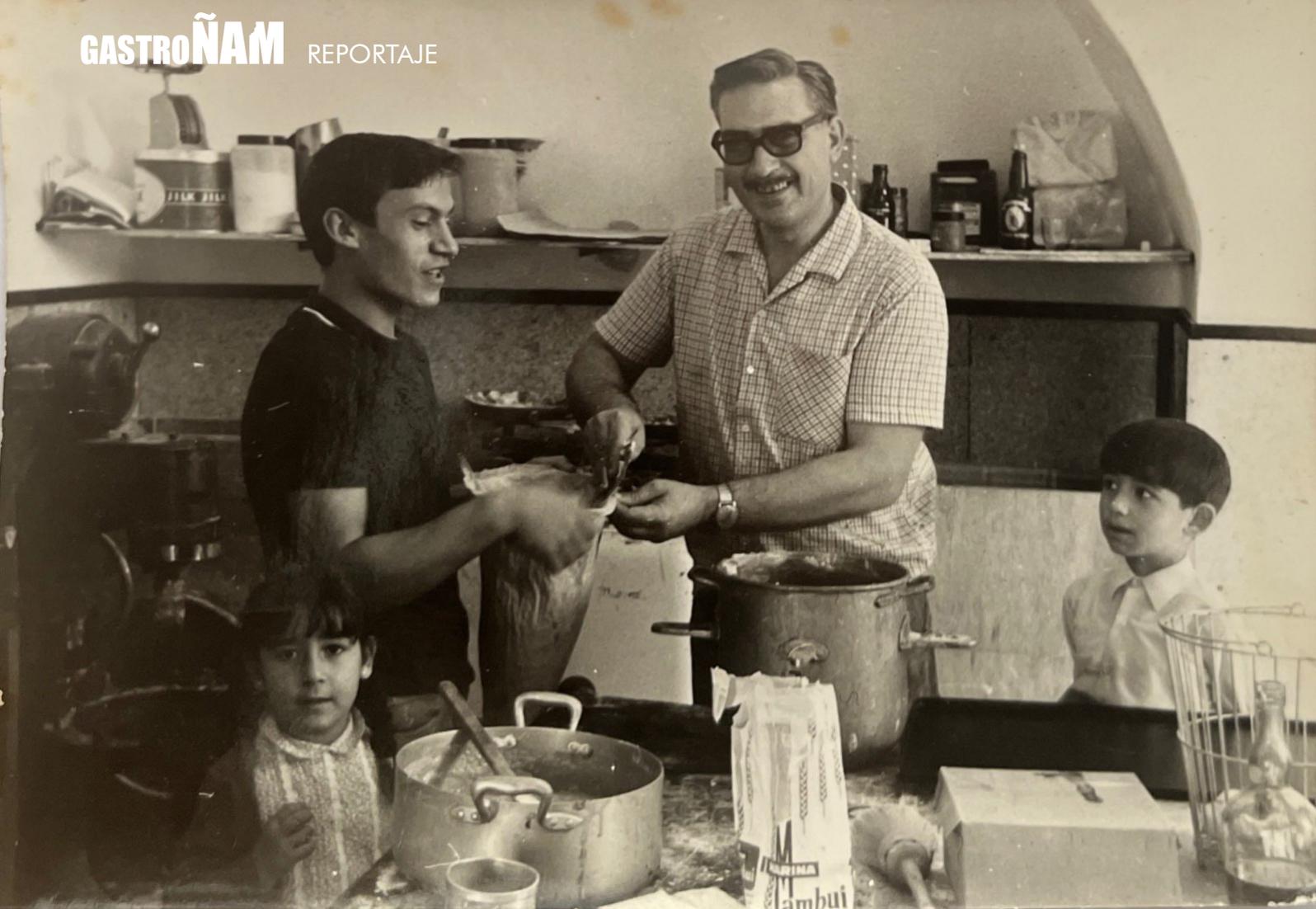


En 1852, en el gaditano y montaraz pueblo, en una casa particular, tres hermanas, señoritas de buena posición y aficionadas a la gastronomía, deciden crear un obrador para elaborar dulces.

De esta manera Micaela, Concepción y Josefa Jimenez-Trejo Sidón fundan la Confitería “Trejas Hermanas”. Como dulce referente, se les antoja el Alajú, después llamado Alfajor y para obtener la receta primigénea “contratan” a Catalina, una muchacha procedente de Marruecos.

Como estaba mal visto que las mujeres solteras de “buena familia”, trabajaran o pusieran un negocio, buscaron la aprobación del cura. El parroco entusiasta, no sólo las bendice, sino que se hace parte del negocio.

Por aquel entonces, había un eminente gastrónomo nacido y vecino de Medina, cuyo seudónimo era Doctor Thebussem (embuste escrito al revés y germanizado).



“entre sus tratados sobre gastronomía destacan Ristra de ajos y Alfajores y La Mesa Moderna.”

En realidad era Don Mariano Pardo de Figueroa perteneciente también a una noble familia asidonense. La mayor parte de la literatura de Thebussem es epistolar y entre sus tratados sobre gastronomía destacan Ristra de ajos y Alfajores y La Mesa Moderna. Como puede verse, estaba muy interesado en el, cada vez más afamado dulce y de hecho transcribió su receta, que más adelante transcribiremos.

Con las bendiciones del sacerdote y del famoso escritor, el negocio pronto prosperó. Pero las hermanas no tuvieron descendencia y dejaron sus bienes a su única sobrina y la confitería pronto pasó a denominarse con su actual nombre.

Durante la República, el negocio pasó a la Plaza del Pueblo, contando con un pequeño obrador, posteriormente, al crecer las ventas, dejaron la tienda en la plaza y pasaron el obrador a las inmediaciones del Ayuntamiento.



Dirección: Pl. de España, 3, 11170 Medina-Sidonia, Cádiz, España

Teléfono: 956 41 03 10 Confitería y Pastelería

Dirección: C. Europa, 11170 Medina-Sidonia, Cádiz, España

Teléfono: 956 41 15 77 Obrador y despacho

La Confitería en la actualidad...

En realidad, el negocio con sus más de 170 años, nunca ha dejado de crecer, pero ha sido un crecimiento tan lento, que no ha perdido sus esencia.

Los Alfajores de La Sobrina, adquirieron tanta fama que pronto afloraron otras confiterías que ofrecían productos muy similares. Así nació “Aromas de Medina”, “Nuestra Señora de la Paz” y un par de conventos de clausura. Todos sus productos también tienen mucha calidad, pero en mi opinión, no llegan al nivel de esta.

En 2006, ante la creciente demanda de los dulces, abren un obrador de grandes dimensiones en uno de los Polígonos industriales del pueblo, con entre una decena y dos de trabajadores.

En la actualidad la confitería la regenta Fermín Mesa, cuarta generación y le ayudan en gestión y repostería innovadora, sus hijas María y Julia.

La incorporación de maquinaria moderna en el nuevo obrador, no ha hecho perder su esencia ni su carácter artesano a los dulces. De hecho se mantienen las recetas ancestrales en los dulces más tradicionales.

En realidad se utilizan muy pocos ingredientes: algunas especias para aportar el toque árabe a algunos dulces, azúcar, miel, almendras, avellanas, harina, aceite de oliva, batata y huevo.



Tienda de la Plaza



Preparando pedidos

Boliñones





Expositor de turróns artesanos

Los alfajores son los dulces que más trabajo dan, se hace una partida matutina y otra vespertina de unos ochenta kilos cada una, lo que mantiene ocupados sin descanso a tres empleados durante cinco horas, en cada partida.

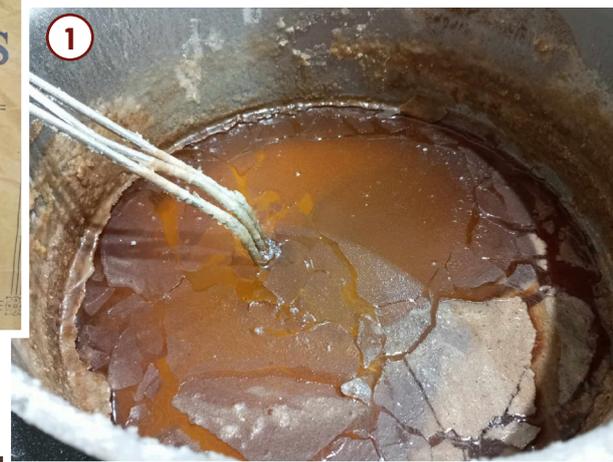
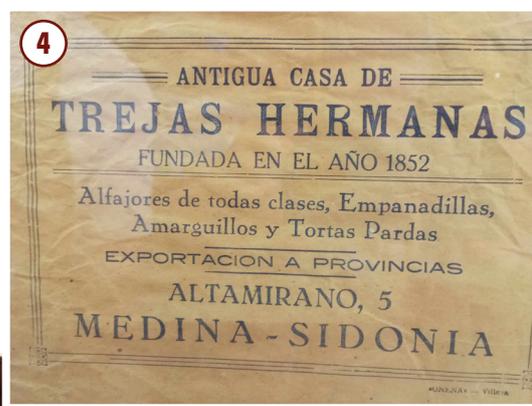
Mientras se van añadiendo todos los ingredientes a la miel caliente, Fermín u otro empleado con buenos brazos, mantiene removiendo la mezcla todo el tiempo con un gran remo, que tiene solera. La masa va adquiriendo densidad mientras se enfría y es un trabajo muy pesado. Aquí no hay máquina que valga, aquí sólo hay tradición.

Una vez pasada la época navideña, adquieren protagonismo otros dulces como las tortas de aceite, los cortadillos de cidra, los roscos y los bizcochos borrachos. El trabajo como puede verse es incesante.

Mi recomendación es que no pierdas la oportunidad de celebrar tu Navidad con estos deliciosos dulces que son puro arte y tradición.

1. Miel, 2. Expositor de turróns artesanos, 3. Tienda, 4. Papel de envolver

¡¡¡Feliz Navidad y próspero Año Nuevo!!!



Para elaborar el alfajor preparará
 azumbre de miel blanca. Tres medios
 de almendras, todo ello tostado y tra
 anela en polvo. Dos onzas de ma
 clavo y cuatro de cilantro, todo ello
 libra de ajonjolí tostado. Ocho lib
 sacado de rosquillos de pan sin sa
 en el horno. Con media libra de az
 agregará la miel, y cuando esté sub
 avíos, tres puñados de harina cern
 Muélelo para que todo quede bien
 en caliente, báñense en almíbar, síbr
 alguna canela y empapelense. En cada
 entrar de ocho a doce, para que sea
 el secreto del alfajor está en el pun
 san las recetas muchas reglas, pero
 las apunto, y digo que la práctica es
 en todo

“Para elaborar el alfajor prepara
 rarás lo que voy a decir:

Una azumbre de miel blanca.

Tres medios de avellana y una li
 bra de almendras todo ello tostado
 y tronzado.

Onza y media de canela en polvo.

Dos onzas de matalahuya, cuatro
 adarmes de clavo y cuatro de ci
 lantro, todo ello tostado y molido.

Una libra de ajonjolí tostado.

Ocho libras de polvo de moler, sa
 cado de rosquillos de pan sin sal
 ni levaduras, muy cocidos en el
 horno.

Con media libra de azúcar harás
 almíbar, luego agregarás la miel,
 y cuando esté subida de punto, le
 echas los avíos, tres puñados de
 harina cernida y polvo de moler.

Muélelo para que todo quede bien
 mezclado.

Háganse los bollos en caliente y
 bañense en almíbar, cubranse de
 azúcar fina con alguna canela y
 empapelense.

En cada libra de bollos deben en
 trar de ocho a doce, para que sean
 lúcidos.

La dificultad y el secreto del alfa
 jor está en el punto de miel: para
 cocerlo dan las recetas muchas re
 glas, pero como ninguna es cierta,
 no las apunto, y digan que la prác
 tica es aquí la maestra, como en
 todo”.





El Catacaldos

3 VINOS

Para la Navidad

La festividad de la Navidad y del Año Nuevo, son una época del año en las que todo gira entorno a las celebraciones, y estas siempre son alrededor de una mesa llena de comida y bebida. Son momentos para disfrutar de platos especiales, y de vinos singulares, de esos que guardamos para una ocasión especial, o que compramos para ella.

Por ello desde aquí quiero presentaros 3 tipos distintos de vinos singulares, de altura, ecológicos, de proyectos familiares, y con los que vais a poder disfrutar, y hablar largo y tendido de ellos, en vuestra mesa de navidad, comida de empresa, amigos... etc....

Espero os gusten tanto como a mí.



EDONÉ

GRAN CUVÉE

Espumoso, 2017

UVA: 90% Chardonnay / 10% Pinot Noir

BODEGA: Viñedos Balmoral

ZONA: Alpera (Albacete)

D.O.: I.G.P. Tierra de Castilla

PVP: 15-17€

Catado en copa Zalto Universal

Nos encontramos ante un espumoso que nace a 1000 metros de altura en la altiplanicie de la localidad de Alpera, con cepas cultivadas de forma tradicional.

La altitud y la frescura que se respira en Balmoral les permite elaborar espumosos de largas crianzas, desde 18 hasta 50 meses, con una gran viveza y expresión, llenos de matices capaces de seducir.

Se vinifica por el método tradicional, siempre usan mosto flor, y el 5% del vino base es envejecido previamente en roble francés de 225 litros.

La segunda fermentación se produce en botella con una crianza sobre sus lías de un mínimo de 40 meses.

El color es elegante, amarillo dorado con un gran brillo.

La nariz es intensa, nos aparecen notas de bosque mediterráneo, flores blancas, fruta blanca, toques de panadería, brioche, frutos secos como la nuez.

La boca presenta buena estructura, tiene una burbuja fina, es untuoso, notas de levaduras, bollería fina, cítricos.

Marida muy bien con todo tipo de carnes blancas, embutidos, jamón serrano, guisos, quesos azules, pescados, postres.





VIÑEDOS BALMORAL LA BODEGA

Dirección:
Casas Ibáñez - Camino casas de D. Pedro,
02690 Alpera, Albacete

Teléfono: 967 508 382

Web: vinedosbalmoral.com



Viñedos Balmoral es una bodega situada en la zona de Alpera, Albacete, cuyo mayor potencial radica en la altura de sus viñedos, ya que logra alcanzar los 1.050 metros de altitud sobre el nivel del mar, en un enclave único en plena naturaleza, arropados por las montañas, a 92 km del Mar Mediterráneo.

La frescura de los veranos y su contraste térmico entre el día y la noche aportan el carácter único que hoy se puede reconocer en todos los vinos y espumosos de Balmoral.

Los viñedos son cuidados durante todo el año bajo una viticultura sostenible, respetando la biodiversidad de la zona y con un firme compromiso por la protección de la viña.

Un total de 115 hectáreas de viñedo ecológico, donde realizan distintas prácticas como el control de plagas, fertilización con materiales orgánicos,

incremento de la diversidad dentro y alrededor del viñedo con diferentes plantas favorables al desarrollo del viñedo, controles de producción, cosecha, elaboración del vino... etc...

Cuenta con plantaciones de Chardonnay, Pinot Noir, Macabeo, Merlot, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

El gran potencial de los viñedos de Chardonnay y Pinot Noir; a más de 1.000 metros de altitud que hacen posible tener estas largas crianzas en el vino. Por ello el interés familiar, les ha llevado a colaborar con Hervé Jestin, famoso enólogo nacido en Eperney, Francia, uno de los enólogos con más talento de Champagne. Siendo uno de los líderes mundiales en biodinámica. Gracias a ello han conseguido espumosos de altura y guarda, que miran de frente a los grandes champagnes franceses.

...han conseguido espumosos de altura y guarda, que miran de frente a los grandes champagnes franceses.

Hoy en día, nadie puede negar el potencial de los viñedos de Bodegas Balmoral, ya que sus vinos y espumosos han conseguido hacerse un hueco en los más de 30 países en los que comercializa, además de los numerosos reconocimientos que acumula premiando el esfuerzo y saber hacer.

Todo esto es fruto de los valores que abanderan la bodega, como son el respeto por medio ambiente, utilizando tratamientos ecológicos en el viñedo, la búsqueda de la perfección con un alto nivel de exigencia, y especialmente con el trabajo incondicional de la familia que dedica todo su tiempo y esfuerzo al crecimiento y mejora de la bodega.

EN CONTACTO 2022

Verdejo sobre sus propias pieles

UVA: 100% verdejo

BODEGA: DobledePerez

ZONA: Albatana (Albacete)

D.O.: D.O.P. Jumilla

PVP: 12-14€

Catado en copa Zalto White Wine

Un vino naranja de verdejo, procedente de suelos arcillo calcáreos, a 630 metros de altitud en el pueblo de Albatana, con una edad de unos 20 años. Y disfrutando de un clima mediterráneo.

La fermentación es espontánea, con levaduras autóctonas procedentes del contacto con los hollejos. Este contacto con las pieles dura al menos 60 días, en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, lo que le proporciona ese color tan característico, buena intensidad, fresca y una buena estructura en boca.

Tras esos 60 días, se prensa obteniendo un mosto flor y se mantiene con sus lías 4 meses más, hasta su embotellamiento.

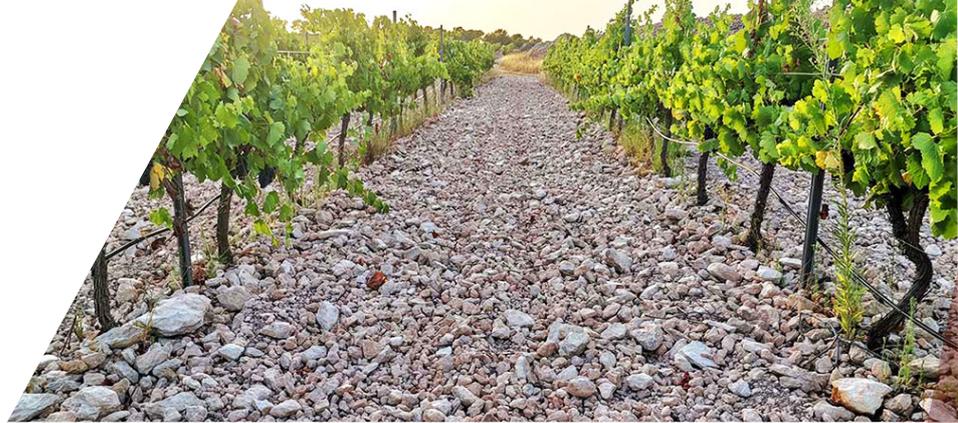
El color, amarillo dorado, intenso, limpio, brillante.

La nariz, fruta blanca madura, manzana asada, bollería, flores blancas, lácticos y cítricos.

La boca, fresco, fruta blanca madura, manzana, membrillo, pomelo, cítricos, largo en boca, intenso.

Marida muy bien con comida japonesa, sushi, sashimi, nigiris, pescados, carnes blancas, pastas, quesos, salazones... etc...





MICROBODEGA DOBLEDEPEREZ

Dirección:

Plza. Ayuntamiento, 7,
02653 Albatana, Albacete

Teléfono: 967 588 119

Web: dobledeperez.es

MicroBodega DobledePerez, es un proyecto familiar de 3 hermanos, en el cual un día decidieron que querían hacer vino con las vides que sus padres tenían desde hace años. Eso sí, basado en una filosofía de trabajo, según la cual solo usarían métodos artesanales, fermentaciones espontáneas a baja temperatura, crianza en tinajas de barro y barricas de roble francés de varios usos.

Los viñedos de más de 30 años, se trabajan con un pensamiento ecológico y natural, respetando el entorno que los rodea. No usan herbicidas ni pesticidas, ya que su intención es la de ayudar a retener el agua y a fijar el nitrógeno, en definitiva mantener unos suelos vivos.

Los parajes donde tienen las cepas tienen una oscilación de entre 600 a 900 metros por encima del nivel del mar, disfrutando de un clima mediterráneo ideal para el cultivo de

la vid. La mayoría son suelos franco-arenosos de gran profundidad, pobres en materia orgánica, pero con buen drenaje y un nivel medio de retención de agua.

Cultivan principalmente Monastrell, Syrah, Merlot, Garnacha Tintorera, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel. De estas variedades elaboran 5 vinos distintos, 2 blancos y 3 tintos.

La microbodega se encuentra en el pueblo de Albatana, y allí es donde realizan una selección manual de los racimos de mayor calidad, que van a terminar su elaboración en tinajas de barro, tanto para la fermentación como para la crianza.

Esto lo pueden hacer gracias al constante estudio de las parcelas y variedades durante todo el año para poder vendimiar en el momento óptimo. Junto con las tinajas, también

No usan herbicidas ni pesticidas, ya que su intención es la de ayudar a retener el agua y a fijar el nitrógeno, en definitiva mantener unos suelos vivos.

utilizan barricas de roble francés de 300l para redondear los vinos tintos... y todo el embotellado, etiquetado, lacrado y cualquier otra cosa a realizar en bodega, es manual, ya que intentan siempre poner algo de ellos dentro de cada botella... cosa que al final se nota!!

FINCA SANDOVAL 2022

Tinto con crianza

UVA: Bobal y Syrah

BODEGA: Finca Sandoval

ZONA: Ledaña (Cuenca)

D.O.: D.O. Manchuela

PVP: 23-26€

Catado en copa Zalto Burgundy



Finca Sandoval es un vino que nace del ensamblaje de las mejores parcelas y suelos del Paraje de Casa Blanca. Cepas plantadas en espaldera, en suelos muy pobres pero donde la caliza está más disponible, lo que le dá al vino una mayor elegancia, estructura, mineralidad y finura.

Se cría en fudres de 500 litros durante 15 meses.

El color, cereza picota con ribete grande e intensidad media alta.

La nariz, hay que darle algo de tiempo como a la boca para que se exprese correctamente. Fruta roja madura, grosellas, violetas, toques tostados, maderas finas, minerales, frutos secos, tierra mojada, monte bajo.

La boca, fresco, redondo, fruta roja madura, ciruelas, especias dulces, vainillas, clavo, regaliz, balsámicos, minerales, caja de puros, maderas bien integradas.

Marida muy bien con todo tipo de caza, foie, carnes rojas, blancas, pescados grasos.





FINCA SANDOVAL

Dirección:

Carretera CM-3222, Km. 26,800,
16237 Ledaña, Cuenca

Teléfono: 696 910 769

Web: fincasandoval.com



Finca Sandoval es uno de los primeros Pagos que hubo en España, donde todo gira alrededor del entorno donde se encuentra. Su empeño es el de producir vinos basados en la viticultura tradicional y el terruño, que reflejen los suelos calizos, la gran altitud y las diversas castas de uva de la Manchuela, un territorio vitivinícola con un paisaje ondulado que asciende lentamente hacia el norte de la Serranía de Cuenca. Así, siguiendo esta filosofía, la agricultura que hacen es ecológica y biodinámica.

Las viñas se encuentran adyacentes a otros cultivos, en particular de cereales y olivos, con una altitud desde los 750 hasta los 1.000 metros.

El clima se caracteriza por tener largas horas de sol, escasez de humedad. Es una mezcla de mediterráneo junto con atlántico, gracias a lo que se conoce como “viento de so-

lano”, que refresca las noches de verano, provocando un diferencial térmico que favorece el periodo de maduración de las variedades tintas.

Cuenta con plantaciones de Bobal, Syrah, Touriga nacional, Monastrell y otras especies autóctonas de la zona casi en extinción y de carácter representativo, como algunas blancas como Marisacho, porque es habitual en Manchuela encontrar en los viñedos viejos cepas de castas blancas, entre viñas de variedades tintas.

Estas plantaciones tienen una fuerte influencia a la hora de vinificar, ya que intentan mantener la esencia del “terroir”, vinificando por parcelas para seguir teniendo la personalidad de cada una de ellas, que en definitiva es la del Pago.

La bodega se erige como una instalación sencilla y funcional de 900 m², con pequeños depósitos de fermentación abier-

tos que se llenan por gravedad y tienen temperatura controlada. Fermentaciones lentas a temperatura moderada, prensa de husillo, bazuqueo manual y crianza en barricas de 300 litros, tinajas y fudres, donde se realizan fermentaciones espontáneas, y la intervención en ellas es mínima.

Actualmente el asesoramiento enológico se encuentra en manos de la figura de Javi Revert. Un gran viticultor de la zona occidental de la Font de la Figuera (Valencia), que mira y mimas mucho la viña, y que gracias a ello sus vinos han sido altamente puntuados por la crítica internacional, y aquí en España por Luis Gutiérrez, el hombre de Robert Parker.

Así tenemos una bodega que representa los suelos donde se asienta, suelos calizos y calcáreos, que ofrecen unas uvas llenas de frescura y estructura, destinadas a hacer grandes vinos.



*Antón
Bernabeu*

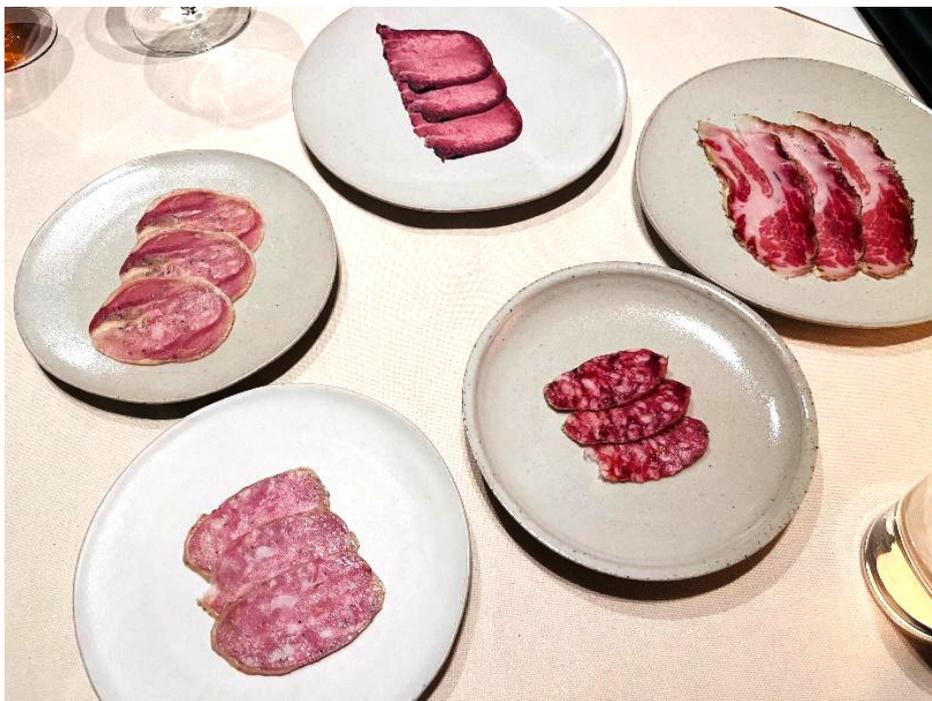
OSA RESTAURANTE

nuevos caminos

Quizá sea la reciente apertura de OSA una de las más sonadas en Madrid, algo meritorio. Importante promoción y presencia en las redes sociales y, tras su inauguración a finales de la última primavera, una estrella Michelin.

Estamos ante un restaurante de calado, con técnica y reflexión por detrás, y a trasmano de lo que últimamente impera en la hostelería capitalina.





Secuencia de embutidos elaborados en el propio restaurante

Desde su propia ubicación, en un chalet a orillas del Manzanares, alejado de las zonas de moda, pasando por su sobria y mínima decoración, y llegando finalmente a su planteamiento gastronómico, envía un claro mensaje, vamos a lo nuestro. Los cocineros Sara Peral y Jorge Muñoz comparten formación en Mugaritz, ella más adelante en Coque y DiverXO, y él en la Tasquita y en Picones de María, tienen claro su camino.

En su cocina no caben las florituras de moda, nada es sepultado por caviar o trufas, ni cae en lo previsible. Detrás de enunciados austeros en los que aparecen dos o tres ingredien-

tes se esconden una depurada técnica y grandes dosis de reflexión. El producto es protagonista, no se enmascara. Para ello se valen de múltiples recursos como las maduraciones, fermentaciones o el trabajo en su propio ahumador. Los platos aparecen ante el comensal desnudos, con un punto primitivo, sin alambicados discursos ni decoraciones superfluas. Como constante, las influencias japonesa y francesa.

El menú comienza con la charcutería elaborada en la propia casa. El gallo, en dos presentaciones (cuello y cuerpo relleno de sus muslos), la lengua de cebón, el salchichón de faisán y



OSA Restaurante

*Dirección:
C. de la Ribera del Manzanares,
123, Moncloa - Aravaca,
28008 Madrid*

(Teléfono: 670 835 507*

Web: osarestaurante.com

Días de cierre: Sábado y domingo

***Obligatorio con reserva**



la coppa o cabezal de lomo se van sucediendo. Una secuencia de sensaciones crecientes que muestra la versatilidad en el trato al producto, las curaciones y las sazones empleadas. Culmina esta parte del menú un fromage de tête de chicharrones de intenso sabor acompañado de rabanitos.

Lo que en papel no parece un menú con mucho orden comienza a tomar sentido con el siguiente pase, una trucha ahumada en la casa con madera de manzano acompañada de sus magníficas huevas y mantequilla montada.

“Detrás de enunciados austeros en los que aparecen dos o tres ingredientes se esconden una depurada técnica y grandes dosis de reflexión.”

Los dos siguientes platos aparecen con el denominador común de una masa impecable. El delicado salmonete con lías de sake envuelto en Orly como si fuese una tempura y la sabrosa empanadilla de perdiz curada dos meses en orza, con una estupenda fritura.



Fromage de tête de chicharrones acompañado de rabanitos

Salmonete con lías de sake envuelto en Orly y mahonesa de hierbas



El siguiente bloque nos trae los elementos vegetales. Pencas a la importancia, los sedosos pimientos chocolate en pilpil de bacalao de las islas Feroe, salisí en emulsión de mantequilla de cabra como un trampantojo de pasta carbonara, la endivia con un garum también de elaboración propia y una declinación del champiñón llevada al extremo en tres elaboraciones, laminado crudo, en botón y su propia demi glace.

Ahora aparece la proteína, o los principales, como se quiera llamarlos. Esta parte la abre una anguila de delicada carne y crujiente piel, plena de matices. Continúa con un muy aparente sando de jabalí de delicada textura, pero escaso sabor. Llega el mero, quizá el mejor plato de todo el menú, madurado, desescamado según la técnica sukibiki, su carne de punto perfecto y la piel crocante, todo acompañado con una emulsión del propio pescado. Seguimos con los garbanzos de Daganzo con zampone, un homenaje al tradicional plato italiano sus-

tituyendo las lentejas por las legumbres madrileñas, donde reaparece el embutido casero, pierna de cerdo rellena, todo sobre un intenso y denso caldo. Y finaliza este bloque un pato azulón madurado cocinado a la brasa.

El postre, una berlina rellena de manzana, flaquea frente al resto de la comida, tanto por el nivel como por la cantidad, aunque siguiendo con la influencia francesa se puede completar con una tabla de quesos, que se ofrece fuera del menú.

Toda la experiencia transcurre en un comedor pequeño, para acoger un máximo de 20 comensales, decorado en tonos neutros y con una suave música de fondo. El servicio es atento y discreto y no cae en las habituales explicaciones interminables. Convendría que advirtieran en los platos en los que no conviene abandonar la mesa, uno de los comensales fue al baño y se generó cierta tensión al es-

“El servicio es atento y discreto y no cae en las habituales explicaciones interminables.”

tropearse una elaboración, que volvieron a preparar. Un detalle cuidar a tal extremo la calidad, pero que debería evitarle tensión al cliente.

La bodega, tras la que se encuentra Fernando Cuenllas, uno de los socios, es probablemente una de las mejores de la ciudad en estos momentos. Rellena de joyas a los precios que ya son habituales. De lo que bebimos destacaría un Tondonia blanco de 2009 memorable.

En definitiva, OSA nos plantea un camino diferente, alejado de modas y amaneramientos, centrado en el disfrute. Solo queda que el tiempo ratifique lo acertado del mismo.

Champiñón en crudo, botones y su demi-glacé



Mero sukibiki





*Andalusian
Flavour*

ORO *Verdial*

La aceituna y el hombre han estado ligados desde tiempos remotos. Previamente a la introducción y selección de las variedades de aceituna que conocemos hoy ya se explotaba la aceituna del olivo salvaje, la acebuchina. Desde la cultura argárica y tartésica, su cultivo obtuvo un estatus sobrenatural ya que el olivo era fuente tanto de alimento, de perfume, de ungüento e importante ingrediente de cualquier medicina, valorando y mitificando su fruto y sus hojas.





Picos El Fraile, Doña Ana y Gomer

“Los Pirineos de la Costa del Sol, no es nada fácil si se llega desde la capital”

Todos estos tajos y altitudes, junto con la condensación que se produce cuando los vientos de la costa encuentran la fría altitud, produce el rocío necesario para que prosperen encinas, olivares, cereal, pastos, frutales con una mención muy especial para el melocotón, famoso en toda la provincia y de argentino origen. Pero su abundancia no queda aquí, es también tierra de cítricos, granados, membrilleros y cuidadas huertas allá donde el agua está próxima. Antiguamente alfombraban también el terreno gran cantidad de viñedos que se extinguieron con la plaga de la filoxera, que penetró en la Península por primera vez y virulencia a escasos kilómetros

En la comarca de La Axarquía, en Málaga, hay un pequeño reducto olivarero de una aceituna muy especial, llamada Verdial. Subir hasta la subcomarca axárquica de Periana, el pequeño pueblo que es la puerta de lo que han dado en llamar Los Pirineos de la Costa del Sol, no es nada fácil si se llega desde la capital.

Este paisaje tan abrupto como fascinante, es un completo desconocido para la mayoría de los malagueños, lleno de tajos (como llaman aquí a los barrancos) que han ido formando los ríos Guaro, Seco, Vilo y Sabar que despeñan sus aguas desde el pico de La Torca a 1.500 metros, hasta el mar.

Sierra Tejeda y su pico más alto, La Maroma





Aceituna variedad Verdial

de aquí, haciéndolos desaparecer por completo. Sin embargo, y pese a toda la variedad que ofrece este vergel, lo que hace única esta subcomarca es su aceite. Un aceite especial, obtenido de estas aceitunas únicas, las verdiales de Vélez-Málaga, que reciben su nombre porque permanecen verdes aun estando maduras, se recolectan entre los meses de diciembre y enero.

Estos olivos singulares que salpican todo el paisaje tienen una fuerte resistencia a las sequías, algo de lo que esta comarca puede enorgullecerse tristemente por lo largas y pertinaces que resultan. El fuerte amarre a la rama de los frutos ayuda a que durante los fuertes vientos de terral típicos de la zona, éstos no se desprendan del árbol, pero complica no obstante su recolección, haciéndola manual y, por ende, costosa.

Cuando se moltura frío, el aceite de estas aceitunas verdiales tiene un color glauco y es al paladar extraordinariamente dulce y delicado, con un ligerísimo picor y un amargor final que, lejos de molestar, equilibran y elevan lo afrutado.

“Cuando se moltura frío, el aceite de estas aceitunas verdiales tiene un color glauco y es al paladar extraordinariamente dulce y delicado[...].”

Sus aromas primarios son una oda al dulce: a manzana, nueces y canela que encaran el paladar en una acogedora sensación.

Además de sus cualidades organolépticas, es una aceituna con una alta concentración de ácido linoleico, que activa el metabolismo ayudando a que el cuerpo absorba mejor las proteínas.

Dos son los epicentros de producción olivarrera en la comarca con sendas cooperativas que son las únicas que producen este refinado manjar: Periana y Mondrón, aunque la última sea la pedanía de la primera, compiten y colaboran a partes iguales para que se reconozca una denominación de origen para este increíble líquido

cuyo origen se remonta a época romana y probablemente anterior.

La cocina de esta comarca está intrínsecamente ligada a su aceite, empezando con el desayuno, al que llaman cortijero, que se compone de aceite, pan, bacalao y habas crudas. También tiene presencia en las sopas, los guisos y sus dulces, como la torta romana, una masa de pan sobada con aceite y azúcar, perfumada con anises verdes antes de su horneado.



“Los verdiales son, según los expertos, el canto campesino más antiguo del flamenco, que conserva trazas de épocas tan remotas como el neolítico[...].”



NW de La comarca de La AXARQUÍA

La Axarquía es una de las nueve comarcas de la provincia de Málaga, comunidad autónoma de Andalucía, España.

Desde el punto de vista geográfico, la comarca se halla en la parte más oriental de la provincia de Málaga. La Axarquía se extiende por la costa y el interior.

Extensas generaciones de agricultores han cultivado estos olivos monumentales de la variedad Verdial de Vélez, esculpiendo las raíces mismas de la Axarquía malagueña. Estos monumentos milenarios han dado nombre al folclore más emblemático de Málaga, los verdiales, un homenaje ancestral a estos olivos legendarios enclavados en este prodigioso paisaje de montaña.

Los verdiales son, según los expertos, el canto campesino más antiguo del flamenco, que conserva trazas de épocas tan remotas como el neolítico ya que anuncian su presencia tocando una caracola de mar y el pandero. El uso de platillos de dedos y rabeles nos habla de épocas medievales, y los sombreros enhebrados de cintas de colores, nos hablan

de las celebraciones paganas del solsticio de invierno que es cuando se juntan estas pandas musicales y cuyas letras hacen continua referencia al aceite y los olivos:

*Aceite le pido al mar,
Agua clara a los olivos,
A mí me ha puesto tu querer
Que no sé lo que me digo*

Tomar este aceite único como El Milenario de la Cooperativa de Periana, o el Único de la Cooperativa San José en Mondrón, nos adentra en la antigua tradición de este rincón malagueño singular por todos sus poros.



Carlos
Hernanz

JOSÉ ANTONIO, “EL HOMBRE QUE SUSURRABA A LOS COCHINOS” *como se hace un jamón singular y casi único en el mundo*



José Antonio Ruiz, propietario de Ibéricos Langenal, elabora un jamón ibérico de raza pura con premontanera de castañas y montanera de bellotas. Sólo existen tres productores en el mundo que vendan esa delicia.

El Entorno...

El Valle del Genal se ubica en las estribaciones de la Serranía de Ronda, montañaz y escondido territorio donde te vas aproximando por sus diferentes vías de comunicación y no lo divisas, hasta que te encuentras a menos de un kilómetro.

Entorno salvaje que humanizaron los “sabios romanos” hace más de dos mil años, plantando castaños, necesarios para la logística de sus campañas, ya que la castaña es un superalimento y tiene muy buena conservación, ya sea deshidratada (castaña pilonga) o en forma de harina. Esos bosques de castaños perviven en la actualidad, ahora más en forma de plantaciones ordenadas.

Los castañares aportan una singular belleza al paisaje del Valle. Verde claro en la hoja desde que abren los capullos foliares en primavera, hasta los dorados y tonos ocre del otoño, incluso en lo más duro del invierno, cuando la ausencia de hojas permite crecer la hierba y vuelven a predominar los tonos verdes.

El Río Genal transcurre de Este a Oeste por todo el valle. Nace junto a Igualeja en un precioso paraje, una transparente surgencia tras unas rocas. Igualeja es el único pueblo de fondo de valle. Todos los demás están en la altura, protegidos de las invasiones en la antigüedad y ahora, oteando como privilegiados miradores, para disfrutar de su propio entorno.



Valle del Genal

El Valle del Genal es un paraje de la provincia de Málaga, Andalucía, España. Está situado en la comarca de la Serranía de Ronda, al sudoeste de la provincia, con una extensión aproximada de 485 km². Toma su nombre del río Genal y del valle que forma su curso.



El paisaje es abrupto, con arroyos encañonados y algún que otro “canuto”, auténtico laboratorio vegetal, reducto de la Macaronesia, donde comparte especies con Canarias, Azores y Madeira.

Aparte del castaño, clave en la elaboración de nuestro jamón, predominan varias especies de quercus, en particular encina, alcornoque y dos tipos de quejigo. El matorral es el típico del bosque mediterráneo.

La Familia...

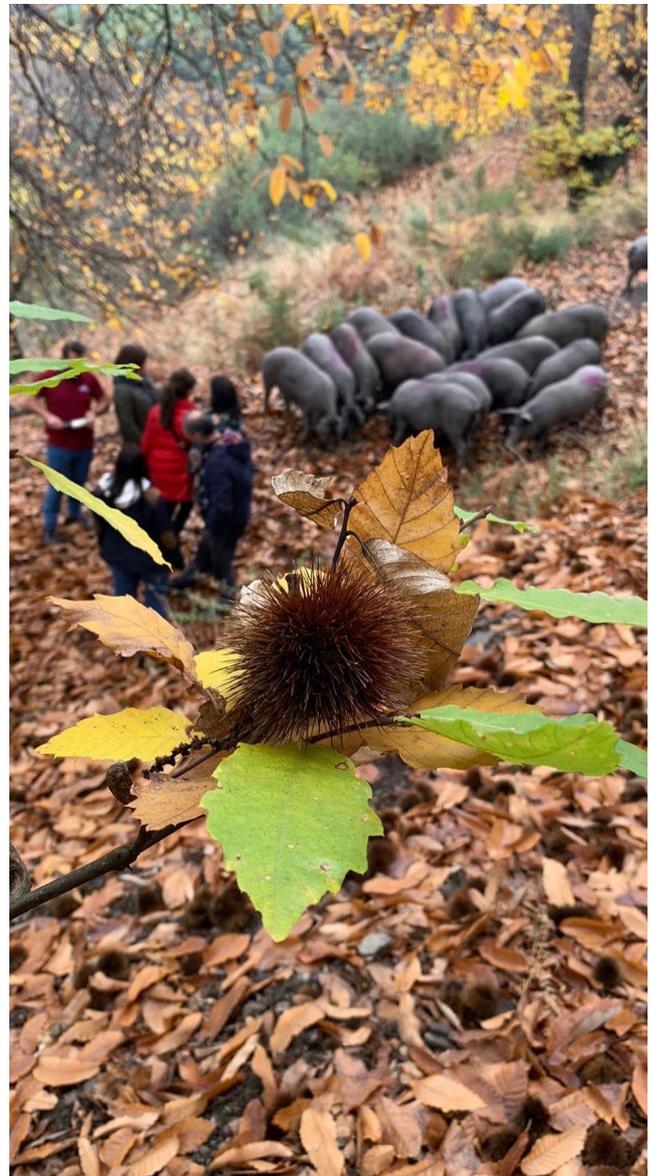
Jose Antonio y su hermana Carmen son tercera generación en la cría del cerdo ibérico.

Su abuelo era muy conocido en todo el Valle como “valiente emprendedor” que no se arrendaba ante ninguna idea para crear nuevas empresas y ante su don de gentes. Entre otros muchos negocios, dirigió durante años la fábrica de los famosos anises y licores de “El Tajo”.

En 1988 adquirió una enorme finca de 340 Has entre los pueblos de Faraján y Jubrique. Allí comenzó su actividad ganadera y construyó una Venta en la entrada de la finca, que posteriormente fue también un camping, donde pasaban parte del verano, muchos de los habitantes de los pueblos de alrededor.

La Finca...

La mayor parte de la Finca Guadarrín transcurre por los montes más abruptos y la orografía más complicada del Valle y sin embargo también incluye la Vega más importante del río Genal, en una zona llana de unas cuantas hectáreas hábiles para el cultivo de leguminosas y herbáceas. Es una zona inundable, dado que el Río Genal es bien conocido por los “sustos” que dan sus crecidas.



“Su abuelo era muy conocido en todo el Valle como “valiente emprendedor” que no se arrendaba ante ninguna idea para crear nuevas empresas y ante su don de gentes.”

Hay unas 10 Has de castañar y el resto es monte, con las cuatro especies de árboles productores de bellota ya mencionados.

Para poner en valor el Monte Mediterráneo, el Valle del Genal y especialmente el conocimiento sobre el cerdo ibérico y su cría en libertad, Jose Antonio decidió adquirir un viejo Land Rover Santana, lo descapotó y comenzó a mostrar la finca, haciendo ruta por sus difíciles carriles. Me pareció fundamental participar en el “Iberotour” para poder documentar bien este artículo. Lo cierto es que es una experiencia tremendamente interesante, cuyo recuerdo perdurará en el tiempo.

A lo largo de la ruta hace varias paradas. En algunas, con un cuerno, a modo de bocina, va llamando a los cerdos y les ofrece un poco de pienso. Los animales son tímidos y miedosos, pero a él lo conocen bien, como él conoce a todos sus animales. De hecho, distinguió al momento uno ajeno, que se había colado desde la finca adyacente.

En otras paradas, Jose Antonio explica la vegetación, las características de cada bellota y las costumbres de los animales.

Finalmente visitamos un pequeño recinto donde Jose Antonio guarda algunos animales, resultado del cruce accidental del cerdo con un jabalí.

El Chanco...

La cabaña de Jose Antonio está constituida por, entre 150 y 200 cerdos ibéricos de diferentes variedades, pero todos ellos 100% ibérico.

El estudio de las “estirpes” es muy curioso. Hay siete en la península ibérica, principalmente en las franjas Sur y Oeste, con pequeñas variaciones entre las portuguesas y españolas.

A saber son: retinto, lampiño, torbiscal, entrepelado, dorado gaditano, manchado de jabugo y mamellado. Cada variedad tiene cualidades organolépticas apreciables y especialmente una infiltración específica de la grasa en la carne.

Jose Antonio no tiene preferencia por ninguna variedad. Se mueve por todas las zonas y compra los animales que le gustan. A fin de cuentas, lleva mamando el instinto ganadero



desde muy niño. Este año ha comprado en Aracena y Villamartín.

Los animales se adquieren una vez destetados, con unos cinco meses de vida aproximadamente. Tanto machos como hembras son capados, para evitar accidentes y permanecen en la finca hasta que tienen dos años.

Un cerdo 100% ibérico se distingue por su pezuña negra larga y estilizada, su hocico largo y sus grandes orejas y un poco inclinadas hacia adelante.

En octubre comienzan a comer castañas y a finales de ese mes, comienzan a caer las bellotas, arrancan la premontanera y, sin interrupción, la montanera. En ese tiempo los animales se convierten en auténticos atletas y equilibristas, ya que están triscando todo el día en búsqueda del alimento, moviéndose por pendientes más propias de un escalador avezado.

Los animales se separan por zonas según su tamaño, para evitar peleas en la disputa por la comida.

Una curiosidad es que los cerdos abren los erizos de la castaña con la pezuña y al comer castañas y bellotas, las pelan antes de ingerirlas. Pese a todo, algo de cáscara comen inevitablemente. Una forma de que el Inspector de la Junta compruebe que el animal ha comido bellota es el análisis de las heces en el terreno, ya que los restos de cáscara aparecen al no poder digerirse. Hasta diez kilos de bellota por día puede comer un solo animal.

Al haber cuatro tipos de bellotas y diferentes pendientes y orientaciones de las laderas, estas se mantienen hasta enero o febrero, época en la que ya se van preparando para el sacrificio.

Jose Antonio tiene intención de seleccionar y criar madres y completar todo el ciclo ganadero, de aquí a cinco años.



El estudio de las “estirpes” es muy curioso. Hay siete en la península ibérica, principalmente en las franjas Sur y Oeste, con pequeñas variaciones entre las portuguesas y españolas.

Lotes de embutido, Langenal





El Jamón...

Los animales son trasladados a Guijuelo para su sacrificio. Tienen una media de 180 Kgs. Ahí comienza una actividad frenética, ya que normalmente se sacrifican todos el mismo día, a lo sumo en dos jornadas.

Ahora es muy importante el desangrado del animal, un correcto pelado a fuego, el despiece, un hábil perfilado del jamón, acertar con el salado de los jamones y paletas, el untado del aceite y una sabia apertura y cierre de las ventanas de la nave.

El salado normalmente es un día por kilo de pieza. Una pata de 14 Kgs, 14 días de curado en sal. Este tiempo se puede reducir en algún día si el clima está muy frío.

Todo el jamón que vende Jose Antonio, es Brida Negra, es decir raza 100% ibérica, mínimo una Ha de terreno por cerdo y permanencia de tres meses en montanera.

Pero aún hay otra diferencia con otros ganaderos. Mientras normalmente los cerdos se sacrifican con año y medio y se cura el jamón tres años, él mantiene a los animales dos años y la curación se eleva a cinco años.

De las partes menos nobles, se obtienen sólo siete u ocho kilos de carne para moler, que se empleará en los embutidos. Hay que tener en cuenta que son animales con mucha grasa.

Por tanto, lo que va a dotar de singularidad única a nuestro jamón es:

- Premontanera con castañas
- Montanera con CUATRO bellotas distintas
- Carácter atlético del animal
- Una excelente curación...

Veamos por encima como se preparan los embutidos.

Otros productos y sus sabores...

Se debe reseñar en primer lugar que NO se utilizan conservantes en ninguno de los embutidos.

El salchichón se hace en Ronda, lleva un 20/30% de grasa. El aliño lleva pimienta, ajo, sal y nuez moscada. Se mantiene un día o dos en el aliño y se mete en la tripa. 5 meses de curación. El sabor es suave, más dulce de lo que estamos acostumbrados en un salchichón. La textura muy buena, con un buen equilibrio entre la carne y la grasa.

El resto de embutidos se elaboran y curan en Guijuelo.

En la caña de lomo, la infiltración de grasa puede variar según la estirpe del ibérico de que se trate. El aliño lleva orégano, agua, pimentón y sal. Se sumerge 3 o 4 días en el aliño y a la tripa. La curación también es de 5 meses. En este caso, le encuentro menos cualidades particulares que en los demás embutidos.

El aliño del chorizo lleva orégano, pimentón ahumado, ajo y sal. Se le añade poco pimentón, por lo que el sabor es bastante suave y sin embargo tiene personalidad. Como curiosidad, al no llevar aditivos, la loncha del chorizo se rompe al manipularla.

En mi opinión se debería intentar elaborar también morcón.

Langenal...

Si habéis sido capaces de llegar hasta aquí en la lectura, habéis comprobado que Langenal es un proyecto muy especial, donde Jose Antonio y Carmen están poniendo montañas de ilusión y se están dejando la piel y sus ahorros.

Tras una experiencia familiar de treinta y cinco años como ganaderos, que ellos han vivido desde que nacieron, hace cinco años decidieron dar un paso más y elaborar su propio jamón y sus embutidos, en un intento de cerrar el círculo, como su propio nombre intenta LAN...NAL. El círculo se cerrará completamente cuando las madres estén pariendo lechones, de aquí a un lustro.

Posteriormente, hace un año, iniciaron otro valiente proyecto para difundir el conocimiento sobre el cerdo ibérico y sus productos, mediante el Iberotour.

Jose Antonio Ruiz es un tipo listo como el sólo. Cría, produce, difunde, promociona y vende. Y todo lo hace bien, con 26 escasos años que tiene.

Me quedo con la magnífica experiencia de la visita a la finca, pero sobre todo me quedo con ese increíble jamón, entre los cinco mejores que he probado en mi vida. Ese jamón con un sutil dulzor, sin duda conferido por la castaña y con una textura sorprendentemente tierna para unas piezas con una curación de cinco años.

NO LO DUDEN, PASEN, VEAN
Y SOBRE TODO, PRUEBEN LANGENAL.



Ibericos Langenal

Teléfono: 669 143 061
[instagram.com/ibericoslangenal](https://www.instagram.com/ibericoslangenal)





GASTROÑAM