

GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Portada por:
Rocío Aguilar Rubio

Número 9 | Julio de 2024

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

SUMARIO



06

Jornada quesera en Ronda
QUESOS LA LAJA

12

BODEGA
Santa Petronila

16

Relato corto
PA ÉL Y PAELLA

17

¿HACIA DÓNDE VA
la gastronomía?



El equipo GastroÑam

Carlos Hernanz
 Antón Bernabeu
 Santi de Paul
 Gastrocharlie
 El Catacaldos
 Andalusian Flavor
 José Antonio Fidalgo
 Fernando Rueda
 Alfonso de la Hoz
 Rocío Aguilar Rubio



www.gastroñam.es |



Revista GastroÑAM n°9
 de Julio 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.

Las fotografías e imágenes están bajo licencia de Creative Commons
 Las imágenes que requieran atribución, se mencionarán en los contenidos de la revista.

Diseño y maquetación COCO Diseño integral



21 *Les Histories de Fidalgo*
FABES DE GLORIA

22 *Una planta*
MUY SALÁ

29 **LOS ROSADOS**
también son para el verano

38 **DEL ARROZ**
de pato

40 *Recetas*
ANCESTRALES

Julio, entra el verano, que es además Olímpico, playa, montaña, Tour de Francia, Copa de Europa de fútbol, sol, espetos, olimpiadas gastronómicas... o "Operación bikini". Más bien lo primero jeje. De lo acaecido reciente, importantes premios gastronómicos como los 50Best o los OAD, que Antón analiza en un interesante artículo.

En este número, damos la bienvenida a un nuevo compañero de profesión, que le ha llevado a moverse por toda España en sus numerosos destinos y un poco por el Mundo, ya que ha estado destinado en el Buque Escuela de la Armada, el Juan Sebastián Elcano. En total cuatro cruceros, incluyendo una vuelta al mundo. Todo eso le otorga una vasta cultura gastronómica.

Alfonso de la Hoz ama la gastronomía y la literatura, desde muy joven. Dirigió las revistas **Tambo**, en la Escuela Naval y **La alegre Cangreja**, en el buque escuela. Durante su formación recibió un premio literario.

Ha colaborado en la revista gastronómica **Gastrosur** y en la actualidad colabora con **Nova Talassa**. También es colaborador habitual en la **Revista General de Marina** y recientemente ha sido nombrado Director de **Bolina**, la publicación del Cuerpo de Intendencia de la Armada. Es miembro de varias asociaciones culturales, literarias y gastronómicas por toda nuestra geografía.

En cuanto al contenido; el Catacaldos aumenta su repertorio a cuatro excelentes vinos, en esta ocasión rosados. Santi nos ameniza con un hilarante relato sobre el típico cuñao metomentodo.

Jose Antonio Fidalgo nos describe con su peculiar y ameno estilo la receta de las "fabes de gloria".

Las Recetas Ancestrales versan sobre la "Olla de castañas" que cuenta con varios siglos de antigüedad.

Andalusian Flavor nos describe unas deliciosas bodegas jerezanas en el que es, probablemente, el mayor alarde de su estilo erudito y poético, hasta el momento.

Por mi parte, os ofrezco un artículo sobre las plantas halófilas de las marismas y más concretamente, sobre la salicornia, su recolección y cultivo y los productos de La Salá, mientras Gastrocharlie nos cuenta su última "excursión" a una que sería rondeña y como colaboró allí en la elaboración de sus quesos.

Para finalizar, Antón nos ofrece una reflexión sobre como ha evolucionado la gastronomía en España en los últimos años y lo que es más importante, como va a evolucionar previsiblemente, es decir, cual es la tendencia que afecta al futuro próximo.

Como siempre, hemos elaborado este número con el máximo interés y cariño. Lo seguiremos haciendo mientras tengamos fuerzas para ello.

Esperamos que lo disfrutéis, estamos abiertos a la crítica constructiva, ya que nuestra divisa es seguir evolucionando y mejorando.

Un abrazo,



Carlos Hernanz
Coordinador de contenido

Feliz
Verano



GASTROÑAM



Gastrocharlie

JORNADA QUESERA EN RONDA QUESOS LA LAJA



Me levanto a las cinco de la mañana, el deber me llama, tras frugal desayuno y aún con alguna legaña en ristre, emprendo el camino. Hora y cuarto larga, atravesando los Pueblos Blancos. Me adentro en la Serranía de Ronda “Tierra de Bandoleros”. Me desvío hacia Ronda la Vieja, yacimiento arqueológico de la ciudad denominada por los romanos Acinipo. Pronto llego a la pintoresca Quesería La Laja.

Me recibe Jose Orozco, propietario junto con su mujer Remedios. Cuando conocí a Jose, me pareció extrañamente serio y responsable, para ser tan joven. Ahora que lo conozco un poco mejor, lo veo sonriente, ilusionado, le brillan los ojos por el proyecto que han emprendido. En cuanto deja a los niños para que vayan al colegio, se incorpora Reme, un auténtico terremoto.

Jose tiene una tremenda capacidad de trabajo, comienza su jornada, como muy tarde a las cuatro y media de la mañana. Prepara la alimentación del ganado y las mil labores necesarias para que la granja siga adelante. Luego procede a ordeñar a las vacas y al terminar comienza con la elaboración de los quesos. Muchos días termina su jornada laboral a las seis/siete de la tarde. Los días que acuden a alguna Feria, la faena también es interminable. La pasión por la elaboración de quesos artesanos, se puede sentir en cada rincón de este lugar.

Jose es tercera generación en la vaquería (fundada en 1970), cuya gestión comparte con su hermana Cristina. La decisión de comenzar a elaborar quesos (como tantos cambios vitales en tantas familias), se tomó durante la pandemia. Es prácticamente autodidacta, recibió escasa formación en Santander, durante una semana. Después llevaba la leche a una quesería industrial y allí hacían quesos, siguiendo sus instrucciones, pero a su vez, recibió muchos consejos del Maestro Quesero, para ir mejorando sus cualidades. En 2021, tras una importante inversión, se montó la quesería.

Lo primero que me llama la atención al llegar a la granja, es una enorme montaña de heno (unas 450 Ton) y otro tanto de paja de trigo. Eso constituirá la base de la alimentación anual de las trescientas cincuenta cabezas que tienen, aproximadamente.

Visitamos las naves-establo, donde están comiendo las vacas. Tiene dos cuerpos donde se ubican las vacas lecheras y una zona más apartada, donde están las vacas no productoras, por edad o por estar a punto de parir. En una tercera zona están

los novillos y vacas pequeñas, que tampoco se ordeñan. La mayor parte de las vacas son frisonas. También hay algunas cruzadas con azul belga.

Lo normal es que las vacas paran ocho veces de media, pero algunas llegan a doce o catorce, antes de ser vendidas para su sacrificio. Las vacas se venden por un precio que ronda los mil quinientos euros y cuando tiene que reponer alguna novilla, llega a pagar dos mil quinientos euros. Los terneros cruzados, cuya carne es de mejor calidad, se venden por cuatrocientos euros o algo menos.

La alimentación de los animales, muy estudiada, es compleja. Su base es avena, forraje, soja, semilla de algodón, triticale (cereal reforzado, resultado del cruce de trigo y cebada), maíz, pulpa de remolacha y cebada. Es importante hacer la mezcla cada día, para que no coja humedad, porque podría fermentar y perjudicar la digestión de los animales, que comen a demanda. Dos veces al día se esparcen dos líneas de forraje paralelas a los comederos y las vacas comen todo lo que quieren.

Pregunté a Jose por los polémicos “pedos” del ganado vacuno y me contestó que eso son leyendas urbanas. La prueba, como se redujo drásticamente la contaminación durante la pandemia, cuando no había desplazamientos humanos, pero las vacas seguían comiendo normalmente.

“José tiene una tremenda capacidad de trabajo, comienza su jornada, como muy tarde a las cuatro y media de la mañana.”





Me lleva Jose a ver los terneros. Son muy monos y no tienen miedo, se acercan para recibir una caricia... Los tienen separados por edades, entre una y tres semanas. Con ese tiempo ya empieza a mezclarse pienso con la leche de sus madres. La raza que prima es Holstein Frisona, pero algunos son el resultado del cruce con Azul Belga y tiene un Angus, a modo experimental. Las vacas que se cruzan con Azul Belga son las que tienen menor rendimiento en leche y los terneros cruzados tienen bastante mejor rendimiento en carne. Enseguida se nota porque pronto engordan mucho más que los frisones puros.

Nos vamos a la sala de ordeño donde están ordeñando simultáneamente alrededor de cuarenta vacas, mediante ordeñadores automáticos con bomba de vacío. Dos trabajadores contratados y su hermana, le ayudan en esta tarea. El procedimiento es el siguiente; en primer lugar ordeñan

a mano varios chorros, por si hubiera alguna impureza en las ubres, después se aplica un desinfectante en espuma, se seca y ya se enchufa el cabezal de ordeño. Al finalizar se utiliza un líquido sellador, para proteger la zona. El tiempo de ordeño es de unos tres minutos. La máquina detecta cuando no hay más leche y se para. Se pone otra vaca. El tiempo total de ordeño es de unas dos horas (de cinco a siete de la mañana. Laborables, fines de semana y festivos. El ganadero es esclavo de su negocio...) Tengo que decir que intenté ordeñar a una vaca y no salió ni una gota. Con las cabras se me dio algo mejor... jeje.

A diario se ordeñan unas doscientas cincuenta vacas que producen una media de treinta litros cada una (entre 20 lts y 60 lts). Por tanto se produce alrededor de 7.500 lts diarios. Los días que se hace queso, se emplean dos mil lts. El resto de la leche se vende a la Cooperativa COVAP.

La vaquería tiene una capacidad para almacenar 22.000 lts de leche refrigerada.

Nos trasladamos a la quesería. La primera labor es bombear la leche a través de un intercambiador de calor que hace una pasteurización suave, a 72° C. Permanece a esa temperatura unos segundos y luego se enfría antes de ser bombeada a la cuba. Ese método permite mantener las cualidades organolépticas de la leche y proporciona seguridad alimentaria.

La cuba se llena a una temperatura por encima de 32°C de temperatura. Se añaden los fermentos lácticos y un poco de calcio. Se remueve brevemente y se deja en reposo 35/40 minutos. Para queso fresco no se utilizan fermentos y los quesos tiernos los llevan diferentes a los semicurados y curados.

Se añade el cuajo líquido (elaborado con estómago de ternera),



se remueve, se espera 40 minutos y se sube la temperatura a 36/38°, para cortar. En los momentos de espera, se aprovecha para limpiar y desinfectar cuidadosamente los elementos y aparatos que ya no se vayan a utilizar.

Para cortar el cuajo se utilizan dos “liras” giratorias. En un sentido remueve la leche y en sentido contrario, las cuchillas cortan el cuajo. Una lira tiene las cuchillas en horizontal y la otra en vertical. Al principio se corta el cuajo muy despacio y se va aumentando la velocidad paulatinamente, con un periodo de pausa de diez minutos entre ambos cortes. Tras el primero, el cuajo se queda arriba y tras el segundo, el cuajo se hunde y sube el suero. El grano tras el cortado es muy fino y la textura como de queso fresco.

En este punto, se vacía la cuba sobre una cama con un cedazo que retiene el cuajo y deja filtrar el suero, que pasa a un depósito para alimento de los animales. Después se remueve el cuajo con las manos para ayudar a que termine de eliminar el suero.

“A diario se ordeñan unas doscientas cincuenta vacas que producen una media de treinta litros cada una (entre 20 lts y 60 lts).”



En la misma mesa se llenan los moldes, en este caso de 3 Kgs, con un papel especial para permitir el prensado (sustituye al trapo que utilizan otras queserías, pero el papel de un solo uso, es más aséptico). Una vez llenos se colocan en sus estibas en la prensa, uno detrás de otro. La presión se sube paulatinamente de dos a cuatro kgs/cm² durante una hora. Se da la vuelta al queso y se repite el proceso, una segunda hora. Se vuelve a voltear el queso, pero ahora ya sin el papel y se repite el proceso una tercera hora.

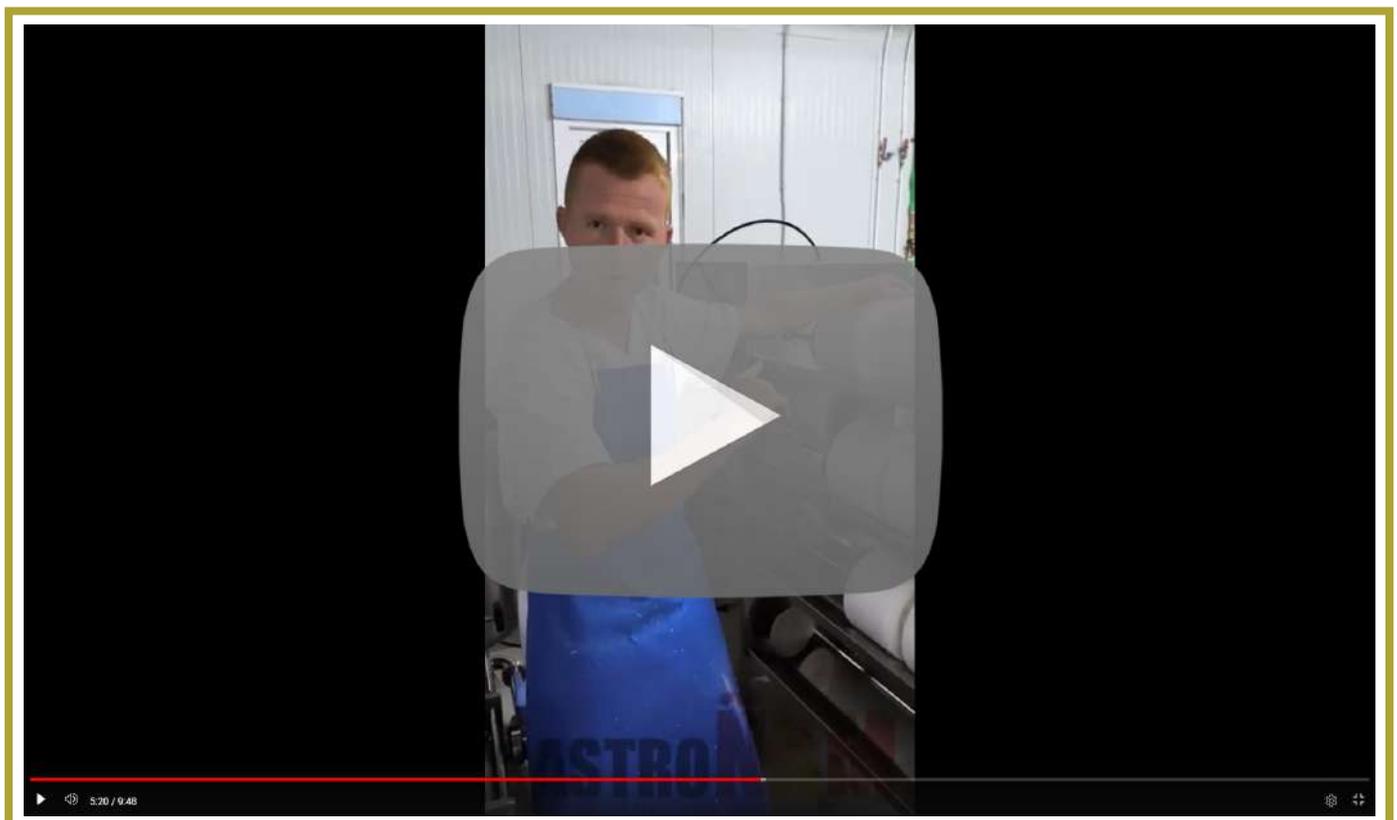
Al finalizar, se desmolda y se introduce en salmuera en la fresquera, durante 18h. Después se pasa a cajas y permanece a 5 o 6°C un par de días oreándose y de ahí ya pasan a la cámara de maduración, que está entre 10 y 12°C con un 80% de humedad y con ventilación (el queso produce amoníaco mientras madura). El queso semicurado se afina mes y medio y el curado cinco meses. Todos los tratamientos posteriores, se hacen con quesos curados. Los quesos mientras maduran en cámara han de voltearse todos los días (el primer mes, en adelante cada dos o tres días) y cada mes y pico, se limpian de moho y se frotran con aceite de oliva. El volteo de los quesos es un trabajo tremendamente duro.

Pido disculpas por aportar tantos datos y números, lo que sin duda, hace más árido el artículo, pero esos datos son fundamentales para hacer un tipo u otro de queso.

Los factores que intervienen en el sabor y textura finales de un queso son:

- Tipo de leche y cantidad de grasa.
- Temperatura de la leche en su elaboración.
- Fermentos lácticos empleados.
- Tipo de cuajo (líquido) empleado.
- Calibre del grano tras cortar el cuajo.
- Tamaño del molde (no influye mucho).
En los curados, cuanto mayor sea, mejor.
- Salado en salmuera o directamente sobre corteza.
- Tratamientos a la corteza.
- Mohos presentes en la cámara de maduración.
- Tiempo de afinado.
- Tratamientos posteriores.

te contamos algunos pasos interesantes del proceso en este video, si no puedes verlo descarga el pdf o entra en nuestro canal de youtube



Por último hice una cata de seis quesos:



En definitiva, una entretenida e instructiva visita a la Quesería La Laja, donde he disfrutado echando una mano a José y Reme durante las diferentes elaboraciones. He aprendido que tras cada queso hay horas de dedicación, conocimiento y pasión. El resultado de un minucioso proceso artesanal que no admite atajos, en el mundo de “lo quiero para YA”.

Esta pareja y su quesería, nos recuerdan la importancia de la tradición, la paciencia y el compromiso con la calidad. Cada queso es único y lleva impreso el sello de la dedicación y el amor por el trabajo bien hecho.

Con esa ilusión y capacidad de trabajo, no me cabe duda de que tienen un futuro brillante. Se merecen tener éxito en sus empresa y que nosotros podamos seguir degustando sus deliciosos quesos.



*Carretera Ronda La Vieja, km 0,8
29400 Ronda - Málaga*

*Atención al cliente
627 34 28 83
lalajaganaderia@gmail.com*



*Andalusian
Flavor*

BODEGA SANTA PETRONILA

Llegar a esta minúscula bodega en medio del néveo campo de albarizas tiene algo de místico, de peregrinaje, donde el hombre, despojado de toda materialidad, busca el destino de su devoción. El peregrino sabe que, si bien su andar es solitario, su destino es la purificación y por eso, transitar por el lecho de este antiguo mar que es el Marco de Jerez y pisar las albarizas del Grand Cru de Macharnudo, son, para el peregrino vitivinícola, obstáculo y vía al mismo tiempo.





Al momento de la visita, Macharnudo está arrojado de verdor y anónimas flores, y más allá de los ribazos, todo son hileras de vides cuyas tiernas hojas marcan caminos infinitos que se pierden en el horizonte. Una vez ante el portalón de la finca, todo se convierte en frondoso oasis que abriga los ojos del crujiente azul del cielo, ese azul opalino que sólo es posible en el sur. El edificio decimonónico se abre en tres arcadas rematadas en color grana, con un frontispicio que anuncia su nombre y una declaración de intenciones, **Viña Santa Petronila, Año 1864.**

“Estas blancas tierras son un engranaje magistral en dos frentes de estrategia líquida, la que absorbe el agua y la que la apresa y no la entrega a los aberrantes rayos de sol,[...]”



Desde el montículo donde se asienta la bodega y sus 17 hectáreas, se divisa en todo su esplendor el gran pago de Macharnudo, epítome de Jerez Superior, donde las albarizas son más finas, la altitud y la cercanía del mar le hacen recibir los mejores y más frescos vientos de poniente, lo que hacen de todo él un microclima superior para unos vinos elegantes y magníficamente estructurados.

Las albarizas esconden un misterio dual, lo mismo la palabra designa su albar destello que su olvidado origen, el de laguna salobre, cumpliéndose ambas en este pago y coqueto lagar, pues el surtidor que refresca los oídos de quien llega es de agua salada que mana de las entrañas de esta tierra, de su mesozoico mar. Estas blancas tierras son un engranaje magistral en dos frentes de estrategia líquida, la que absorbe el agua y la que la apresa y no la entrega a los aberrantes rayos de sol, haciendo de despensa para que la vid calme su sed durante los meses del largo verano.

Agustín Benjumeda y Brita Hektoen, los dueños y embajadores de esta viña y bodega, nos reciben con esa elegancia no buscada de gente que ha encontrado su lugar en el mundo después de haberlo viajado. Él es fibroso e inquieto y ella, una elegante e inteligente cariátide, ambos de franca sonrisa y con ganas de que nos empapemos de la historia y del vino de este grato lugar, y como saben que el peregrino llega sediento del venerado líquido, se afanan en escanciar su primer vino, **Marismas de Macharnudo** ante un restallante sol y una fluida conversación. Es este un brillante chardonnay de pálido oro que sorprende porque rinde sus persistentes terpenos (aromas) a la albariza y deja en nariz perfumes de su tiza, pero en boca resulta fresco y cítrico, calmando así nuestra garganta viajera.

Seguimos ávidos y se nos ofrece **Marismas de Santa Petronila**, el segundo de sus vinos, esta vez de la uva insigne de Macharnudo, la Palomino Fino, un vino extraordinario en su sobriedad en nariz y en su equilibrada mineralidad, pero ay, mi corazón se había quedado en esa sorprendente Chardonnay que se ha adaptado igual de bien a esta albariza que a la “craie” francesa, donde belemnites y diatomeas hermanan los vinos de Champagne y de Jerez.

La conversación nos lleva a traspasar el umbral y aceptamos con gusto la sombra de la crujía del lagar, donde se encienden las tenues luces y todo es penumbra. Decía Tanizaki en su Elogio de la Sombra que, en su mundo, el de la sombra, la experiencia más nimia o el acto más banal puede ser sublime, y así nos fue concedido. Allí se nos invitó a catar un sabrosísimo **Fino en Rama Santa Petronila**. Un fino muy aromático, como si se hubiera impregnado del aroma de los matorrales y las flores que están siendo podadas en el exterior. Un poco turbio porque es genuinamente un fino sin filtrar, sin clarificar, un verdadero “en rama”, un fino mucho más elegante, menos punzante que otros finos porque tiene una cremosidad sin igual y donde la salinidad, que nos recuerda al tesoro que encierra las albarizas, no es abrasiva porque lo compensa su fondo almendrado dulce y ligeramente amargo que hace apetecible seguir bebiendo.

Me enamoro de las baldosas del suelo que Brita ha mantenido (aún resquebrajadas o quizá precisamente por eso), también de la cocina de gañanía donde se reunían los jornaleros, esos que engalanan la etiqueta de sus vinos a comer del puchero

y cantar por temporeras. Se lamentan de que los albañiles decidieran picar las paredes que estaban ahumadas, y aunque han decidido replicarlas a brocha, aún se contrarían al recordar lo que han perdido. En esta bodega todo es “wabi-sabi”, esa cosmovisión que abraza la transitoriedad y la imperfección, y quizá por ello se usa una prensa manual, no se filtra ni se estabiliza ninguno de sus vinos, y quizá es por ello por lo que las esparteras de sus arcadas se muestran como las espinas de un viento, tan bellas. Un verdadero canto a la permanencia.



Seguimos bebiendo el **Amontillado en Rama**, un vino “joven” que ha pasado al abrigo de lana del velo de flor unos 5-6 años y a merced del oxígeno otros 5, donde ha adquirido su color ambarino, su profundidad tostada y amelada, pero en el que aún se reconocen sus tiempos floridos. Un amontillado más ligero porque se fortifica lo mínimo, solo un suspiro, pues se diseña en la parra, se deja alcanzar el azúcar suficiente para que no haya que encabezarlo, lo que lo hace tan bebible que damos cuenta de la botella. Además, se comete el pecado de sacar unas cuñas de un queso que tiene unas mantecosas trazas de monte bajo y que hacen verdad eso de que “beso, queso y vino espeso” porque si bien el amontillado le va magníficamente bien, con el **Oloroso en rama** es una locura.



Este Oloroso emerge de viña vieja de donde se extrae su mosto en primera prensada (mosto flor) de uvas asoleadas para que llegue con su azúcar natural a dar los grados mínimos para ser considerado en su categoría, a diferencia de los olorosos que se nutren de los mostos menos finos. Para mi gusto es un vino oloroso con voluntad de palo cortado por su suavidad, pero tan largo y complejo que termina convenciendo su naturaleza olorosa.

Visitamos la diminuta “sacristía”, donde reposan las soleras y las criaderas que despiertan de la umbrabra bajo la tenue luz, donde aún se nos obsequia con un vino más: un **PX Santa Petronila** que te arranca de Jerez y te lleva de viaje a Cuba, a Baracoa, a sus fincas cacaoteras, donde se te ofrece un espeso café con un chocolate tan negro que se riega con melaza de caña, donde se puede oler el dulce humo de un habano y la cara te la golpean los finos vientos de la Bahía de Mata. Toda esa esencia reside en la copa que se vierte y se ofrece en un líquido espeso, caoba oscuro, casi opaco como la sombra que nos resguarda.

Cuando estamos a punto de irnos y todo es agradecimiento por el tiempo y el profundo valor de lo compartido, me topo con una fotografía, el retrato de una silla frente a una pared blanca cuya sombra reverbera sobre la cal y vuelvo a pensar en el alma cubana de esta finca, como una guajira flamenca, y en Tanizaki, en el valor de la penumbra, del matiz, de lo sutil y del interés que se muestra aquí en las cosas menos obvias. Algo nos ha empujado hasta aquí cual peregrinos en busca de una verdad que aquí reluce: el vino se hace en la vid y su naturaleza se acompaña en bodega ¿y no es quizá precisamente por lo que la llamaron VIÑA y no bodega?

Con todo mi cariño y admiración por vuestro proyecto,





Santi de Paul

Pa él y paella



Atún. iSto

— ¿Es que vas a echar los guisantes ahora? Desde luego no es lo que se debe de hacer, y sé de qué estoy hablando porque mis paellas...

Nueva interrupción. Resignación. Y ya iban tres.

¿De dónde saldrían los tipos así?. Yo había buscado la leña adecuada y preparado el fuego que lleva su tiempo; yo mismo había comprado todos los ingredientes, uno por uno, llenando carritos del super y cargando con ellos; también limpié la casa y adecenté el jardín. Y comencé a preparar la paella, mi paella...

Todo iba sobre ruedas, pero llegó aquel tipo con su birra en la mano, luciendo su barriga cervecera y dando lecciones a todo el personal. Si lo sé encargo un pollo asado.

El prenda aquel no se separaba de mí en ningún momento. Qué cruz. Todo, absolutamente todo debatía sobre mi forma de preparar la paella. El clásico “tocapelotas paellero” del que todos conocemos su

forma de actuar y del que hasta “Rodríguez de la Fuente” estuvo a punto de hacer un documental y no precisamente como animal en extinción. Seguro que a ese pesado lo había invitado mi suegra.

Puse a continuación el colorante.

— No sé para qué le echas ese colorante. No saben a nada esos polvitos — musitó.

Aguanté el tipo, pero ya estaba muy caliente, lo reconozco. Me daban ganas de echarle el colorante por la cabeza. El colorante y estrujarle las ñoras por los ojos, pero proseguí con los preparativos. Había que dar de comer. Finalmente eché gambas y mejillones.

— Las mezclas me dan arcadas — espetó. O vamos a setas o vamos a rolex, pero nada de mezclas en la paella. Esa es mi norma. Porque te estás cargando la paella. Mi forma de prepararla no tiene nada que ver con la tuya porque yo, para empezar...

Ya no pude más. Actué prontamente, por instinto:

Le tapé nariz y boca con el pañuelo que me quedaba en el bolsillo. Me quedé quieto vacío azul y blanco de arrancada y mientras se debatía, le terminé de asesinar con una cáscara de mejillón partida que se la clavé en la yugular.

No hubo nada que objetar. Mientras tanto, la gente seguía bebiendo sangría y como si allí no hubiese pasado nada preguntaba si quedaba mucho para que saliera la paella, que tenían hambre.

Nunca me inculparon. Mi abogado alegó “defensa propia” y el juez naturalmente me dejó en libertad.

Ahora, pasado el tiempo, me dedico a preparar “arroz al horno” y es así como más tranquilito, pero por si acaso jamás me he desprendido de la cáscara partida de mejillón, porque muchos “tocapelotas paelleros” andan al acecho y son muy dañinos. Seguro que conoces a alguno.

<https://santidepaul.wixsite.com/santidepaul>

THE
WORLD'S

50

BEST
RESTAURANTS™

2024

sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna



*Antón
Bernabeu*

¿HACIA DÓNDE VA LA GASTRONOMÍA?

Con la excusa de la publicación de dos importantes listas internacionales de restaurantes me permito traer a estas páginas algunas reflexiones. Estos listados no dejan de estar marcados por la controversia, pero si miramos más allá de lo evidente, nos permiten constatar realidades y tendencias que se van consolidando en este atribulado mundo de la gastronomía. En cualquier caso, consideraciones que estimo necesarias de tanto en tanto para poder distinguir los árboles del bosque.

Las listas de restaurantes

La lista de The World's 50 Best Restaurants, de alcance global, ha encumbrado mercedamente al barcelonés Disfrutar (segundo el año pasado), seguido de Etxebarri (cuarto en 2023). El parisino Table irrumpe como tercero (desde el décimo) desplazando a DiverXO, de Dabiz Muñoz, al cuarto lugar (tercero).

La otra lista publicada en junio, OAD (Opinionated About Dining), se restringe a Europa. Sus laureles han ido a para a Alchemist, en Copen-

hague, por cuarto año consecutivo. Etxebarri es también segundo en esta lista (desde el tercero logrado en 2023). En tercer lugar se sitúa JAN, en Munich. Llama la atención el jinense Bagá en el cuarto lugar (al que escala desde el quince del año previo). Aquí DiverXO se sitúa en décimo lugar.

Algunas reflexiones al hilo de las listas. Los criterios que siguen no son claros, se desconocen los méritos de quienes votan y la sospecha de que responden a intereses ocultos está siempre presente. El número de rankings no deja de crecer, dejando al aficionado perplejo y atisbando desde la distancia unas celebraciones cada vez más exclusivas de premiados y premiantes. Aunque el rigor de estos listados esté en entredicho, su influencia es grande. Quienes repiten consistentemente en ellos van accediendo a una suerte de Olimpo gastronómico. Cabe recordar que los que logran el primer lugar en The World's 50 Best dejan de participar los años siguientes entrando en el muy exclusivo grupo de The Best of the Best, entre los que estuvo el Bulli antes de cerrar y ahora cuenta, entre otros, con la Osteria



Entrega de uno de los premios OAD 2024

Francescana, Noma, Eleven Madison, el Celler de Can Roca, Mirazur o Geranium.

Pero centrémonos en algunos elementos que se pueden leer entre las líneas de estos listados.

Relaciones públicas. El gran favorito para todo, Alchemist, ha triunfado en la lista OAD, pero ha caído tres posiciones hasta el octavo puesto en The World's 50 Best Restaurants. Una descomunal inversión, 2.200 metros cuadrados, un planteamiento teatral con performances, una impresionante cúpula que proyecta imágenes cambiantes y enunciados de los platos provocadores y reivindicativos. No parece suficiente. La actividad de su chef, Rasmus Munk, para estar en boca de todo el mundillo, es incesante. Como un reciente homenaje al Bulli con presencia de Ferran y Albert Adrià. Estar en todas las sopas posibles es necesario y parte del juego. No ha ganado, pero lo hará. Cada vez es más frecuente que los cocineros de relumbrón busquen esa presencia mediática, cualquier excusa es buena. Giras, estancias, ponencias en congresos, menús a cuatro manos.... Como decía Dalí, "lo importante es que hablen de uno, aunque sea bien".

La experiencia. Sigamos con el ejemplo de Alchemist. Aquí la gastronomía se mezcla con las artes escénicas, la tecnología y el diseño para crear una experiencia holística. 50 platos en cinco actos por más de 700€. Por ahí van los tiros. Más cerca tenemos Sublimotion, en Ibiza, con tecnología de realidad virtual y proyecciones inmersivas, a 1.650€ por barba. En esta era en la

que la Experiencia del Cliente o Usuario impera, no cabe más que esperar que esto nos lleve a formatos cada vez más insólitos. Pensemos en la frustrada mudanza de DiverXO a los terrenos de La Finca. No parecía el objetivo de Dabiz Muñoz contar con una cocina más grande o moderna, "el nuevo DiverXO tiene que ser icónico, único, rompedor, onírico, transgresor y sin ataduras, libre creativamente y sin límites, y solo así puede existir". Sin conocer los detalles, un enunciado puramente emocional que apela, de nuevo, a la experiencia.

El Olimpo y los mortales. Esta alta cocina, que promete vivencias inéditas, resulta cada vez más inaccesible al aficionado medio. Como ejemplo, Etxebarri implantó tras la pandemia un sistema de reservas opaco y misterioso, que convierte la consecución de la reserva en parte de esa experiencia extraordinaria (milagrosa directamente en el caso del asador vasco). Esta exclusividad está provocando la aparición de aplicaciones o servicios que intermedian para conseguir mesa. Vamos, lo que en el fútbol y los toros ha sido la reventa de toda la vida. En España están comenzando a aparecer, pero en el mundo anglosajón ya son comunes. Asumámoslo.

Vanguardia. Los tres chefs de Disfrutar son, quizás, junto con Albert Adrià y su Enigma, el último vestigio del ADN de El Bullí, referente de una época sobresaliente, pero que pasó. Un trabajo incansable, metódico y que refleja una filosofía muy marcada que este año ha triunfado. Un vistazo a las listas nos dice que no hay nadie detrás que vaya a recoger el testigo. Otras propuestas conceptuales como Mugaritz parece que están perdiendo el atractivo para parte del público. Posiblemente la creciente oferta de "experiencias" este llevando a una cierta complacencia por parte del comensal, que ve el hedonismo como algo reñido con el esfuerzo.

“Cabe recordar que los que logran el primer lugar en The World's 50 Best dejan de participar los años siguientes entrando en el muy exclusivo grupo de The Best of the Best,[...]”

Brasas. De cara a diferenciarse ante el público, la especialización es un camino claro. Un ejemplo es la proliferación de los establecimientos cuya oferta gira alrededor de una parrilla. La presencia continuada de Etxebarri en estas listas, o la más reciente de Elkano, inspiran el crecimiento en nuestras ciudades de este tipo de negocios. Veremos si se trata de una moda o tienen recorrido en el tiempo.

La cantera. Mirando los representantes de la gastronomía nacional en estos listados uno tiene una cierta sensación de aburrimiento, se repiten los mismos nombres. Cuando celebramos la irrupción de propuestas como OSA o Cañitas Maite, no parece que internacionalmente se perciba de la misma manera. El tiempo nos dirá, pero mientras gozamos de la generación de cocineros patrios mejor formada de la historia, parece que, paulatinamente, España va perdiendo peso en cuanto a restaurantes de referencia a nivel mundial.

Modelos de negocio que se salen de la tradicional restauración, incorporando coctelería, espectáculos o coqueo, son ya habituales. Hemos dejado de salir exclusivamente a comer. Ahora también tardeamos, tomamos un combinado, asistimos a algún espectáculo o participamos de alguna experiencia sin cambiar de espacio.

El alejamiento de la tradición. La invasión de baos, hamburguesas o gyozas no es tan sólo cuestión de modas, nuestra memoria es corta y ya no sabemos qué es una pepitoria. Desde la incorporación de la mujer al mercado laboral, el vínculo con la tradición se ha ido debilitando progresivamente. No se cocina en las casas y las recetas se pierden. Esta falta de cultura gastronómica condena a los pequeños productores de calidad como los que defendemos en esta publicación a luchar contra las grandes superficies y el desinterés del mercado. La memoria ha dejado de ser un referente, tanto en el restaurante como en el mercado. Es cierto que, en la alta gastronomía, muchos negocios cuidan a sus proveedores o revisitan el recetario tradicional, pero el vínculo con las generaciones más jóvenes es cada vez más frágil.

“El tiempo nos dirá, pero mientras gozamos de la generación de cocineros patrios mejor formada de la historia, parece que, paulatinamente, España va perdiendo peso en cuanto a restaurantes de referencia a nivel mundial.”

Proteína animal. En el año 2001 Alain Passard anunció que su menú de l'Arpege solo incluiría vegetales. Aunque más tarde se retractó, marco un camino al que, con posturas más o menos radicales, no han dejado de sumarse otros cocineros. Eleven Madison Park reabrió tras la pandemia con una propuesta exclusivamente vegetariana y Geranium dejó de servir carne en 2022. Sin irnos tan lejos, el menú del Celler de Can Roca descansa en gran medida en una propuesta centrada en vegetales de proximidad. Puede que sea moda o marketing, pero sí que es una buena noticia que la sostenibilidad aparezca en las cocinas.

¿Y fuera de la alta gastronomía?

Si nos salimos de la alta gastronomía vemos también tendencias que se van consolidando con el paso del tiempo.



Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, en la gala The World's 50 Best Restaurants 2024 de Las Vegas. / THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2024



Cocina de Vanguardia - Carré de Cordero



Cocina de Tradicional - Carré de Cordero

La instagramización de locales y platos. Proliferan decoraciones (o quizás sería más adecuado llamarlos decorados) llamativas y pintorescas que invitan a que la gente immortalice su experiencia. Llama también la atención la presencia desmedida de ingredientes como el caviar o la trufa en elaboraciones en las que no aportan nada. Impera el exceso para poder ser exhibido. Sin ir más lejos, estos días, a finales de junio, veo restaurantes que alardean de tener melanosporum, seguramente chilena o australiana, y que en estas fechas está lejos de su madurez, pero estos son detalles que quedan en la irrelevancia mientras consigamos muchos likes.

Creciente presencia de agencias y consultoras especializadas. Estas empresas aportan modelos de negocio, ayudan a conceptualizar (sic), proporcionan asesoramiento inmobiliario, elaboran planes de negocio o facilitan la imagen y las relaciones públicas a quien lo necesite. El gasto en ocio de los españoles se ha disparado tras la pandemia, aunque se esté frenando por la inflación, y la hostelería está en plena forma. La enorme competencia en un sector cada vez más profesionalizado hace que los inversores confíen en este tipo de asesoramientos. Pero esto tiene sus consecuencias, cartas fotocopiadas y proyectos sin riesgo ni alma. Todo tiende a parecerse demasiado. También la inmensa confusión que generan con su actividad de relaciones públicas. Las críticas interesadas o los influencers a sueldo hacen muy difícil diferenciar lo real de lo ilusorio.

El drama del servicio. Sigue siendo la asignatura pendiente. Las pobres condiciones laborales, los contratos en precario o la falta de inversión en formación a los profesionales de sala son algo

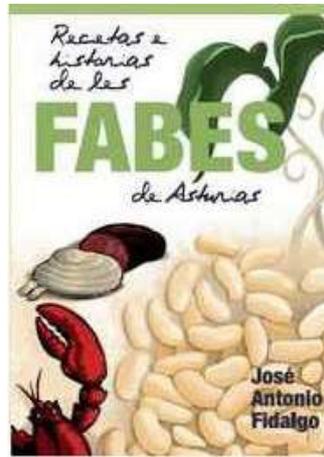
crónico. Los negocios miran con recelo estas inversiones para no incrementar sus costes, y más en este contexto de incremento de precios. Desgraciadamente, la informalidad y la desgana en la atención son algo ya habitual en la experiencia gastronómica.

El delivery. Una de las grandes transformaciones del sector como consecuencia de la pandemia, asentada en muy poco tiempo. Sin embargo, su viabilidad sigue sin estar clara. Un 40% de lo que se paga va a parar a la compañía de delivery, dificultando la rentabilidad para el restaurador. Además, la incertidumbre legal que acompaña a las empresas de raiders ha hecho que algún importante actor global haya abandonado el mercado español. Si está práctica continúa entre nosotros, sin duda, será a través de una profunda revisión.

En nuestro país, en general se come muy bien. Si echamos la vista atrás, la mejora es espectacular en los últimos 25 años. Desde la técnica hasta la estética de los locales, pasando por algo tan importante como la gestión de los negocios. Pero nos encontramos en una encrucijada. La oferta tiende a converger y la comunicación (llámese imagen, redes sociales, relaciones públicas o como se quiera) impera sobre la cocina. El aficionado se ve bombardeado por propuestas y promesas de todo tipo, convirtiéndose en un esclavo de la última apertura, el último concepto o el nuevo número uno. Hemos salido de la pandemia con ganas de disfrutar y de momento no reparamos mucho en gastos. Últimamente todo parecen aperturas y novedades de relumbrón, pero hay negocios que con este panorama no pasan del año de vida. No todo vale, aunque lo parezca.



*José Antonio
Fidalgo Sánchez*



LES HISTORIES DE FIDALGO

Fabes de gloria estofadines con patates

Yo no sé qué pasa con esto de les fabes en Asturias. Da la impresión de que tanto hablar y pregonar la FABADA (guiso de fabes del cura con un abundoso compango de chorizo, morcilla y lacón), estamos relegando a un segundo plano, cuando no al olvido, otras preparaciones con diversos tipos de alubias cuya tradición asturiana es muy anterior a la fabada.

¿Quién se acuerda, por ejemplo, de un guiso de "fabes roxes con oreya o con gallina"? ¿O de "unes fabines del mandilín con arroz"? ¿O de unos judiones (fabois, dicen en el occidente) con callos?

Evidentemente, no voy a menospreciar a la fabada "de verdad" porque, si bien elaborada, es exquisita, lo que pretendo aquí y ahora, es "despertar la conciencia" de las gentes para recordarles que hay "otras fabes" y otros guisos capaces de satisfacer muy variados gustos.

Cuando tenga tiempo y humor les presentaré guisos de fabes pintes, roxes, amarillines, coloraes, negrines... que fueron "comida de to los dis nes cases campesines d'Asturies".

Bueno, bueno, bueno...

Pues para "pedricar" con el ejemplo, hoy me apunto a un "estofau de fabes de gloria con patatines".

Estofar, palabra que deriva del francés *etouffer* (ahogar o asfixiar) supone cocer a fuego lento unos alimentos con poco caldo, en crudo y en cazuela tapada, para que conserven sus aromas y sabores naturales.

LES FABINES DE GLORIA o "chichos blancos" en el occidente, son una variedad blanca de alubias, de forma redonda, piel fina y "carne" muy suave y mantecosa. Yo, por ejemplo, las prefiero a las de fabada para prepararlas con amasueles (almejas), berberechos u otros mariscos bivalvos.

Pues hoy, día gris con llovizna y niebla, día de meditación para saber a quién "no votar" mañana para el Parlamento Europeo, en CASA PRUDO nos decidimos por un estofado, bien calentín, de FABINES DE GLORIA Y PATATINES que, pueden crearme, saben a cielo.

Así lo hicimos :

- En una cazuela pusimos les fabes (previo remojo en agua durante una noche) junto con cebolla y ajo muy picadinos, tiras de pimiento rojo, patatas cortadas en pequeño, pimentón, un chorro de aceite y un trozo de tocino (que se retira al final).
- Tras un breve rehogo, se añadió agua (poca) y fue cociendo todo a fuego moderado y en cazuela tapada. Casi al final de la cocción se sazonó con sal.

Un vino tinto, crianza, servido a unos 12-13 °C realzó el delicioso sabor de les fabes.

NOTA.- Foto "de les mio fabines de gloria" y portada de mi libro RECETAS E HISTORIAS DE LES FABES DE ASTURIAS editado por Ediciones Laria, de Oviedo.



Carlos Hernanz

UNA PLANTA MUY SALÁ

No cabe duda de que las plantas del entorno marino están de moda. Desde hace unos años, son relativamente comunes en los menús de degustación de alta cocina y cada vez más en el consumo en los hogares.

Muchas de las plantas del entorno marino y más concretamente las de las marismas – Un hábitat muy particular – se denominan halófitas o halófilas, es decir, que gustan o son amigas de la sal o los ambientes salinos.

Entre El Puerto y Sancti Petri, casi todo es marisma. Saliendo de la primera población pasamos grandes esteros para producción industrial de sal, que se almacena en marmoladas montañas. Pronto llegamos a zonas más “salvajes” donde encontramos bandadas de flamencos alimentándose, aquí y allá, alguna garceta y muy de vez en cuando el espectáculo de una garza real. Ya en Chiclana, pasamos una laguna eutrofizada, donde predomina el junco.



Las salinas de la Bahía son un paisaje único, dotado de peculiar belleza, desde sus antiguos arcos de entrada, sus caminos, los reflejos del agua, esa luz... los sonidos de aves limícolas como la avoceta, el chorlitejo o la cigüeñuela, ánades, espátulas e incluso algún que otro aguilucho. En los márgenes de caños y esteros, disfrutando del lodo, el incesante movimiento de los cangrejos violinistas. Mil tonalidades de verdes, junto con ocre y rojos conforman un mosaico de plantas y algas, que tapizan desde el borde del camino hasta el interior de los caños.



Sarcocornia fruticosa
(Hierba salada)

¿Pero de qué especies vegetales estamos hablando?

Las plantas halófilas en la naturaleza.

Particularizando a la Bahía de Cádiz y más concretamente a sus marismas, nos podemos encontrar en las zonas más alejadas del agua, alguna retama y el taraje (*Tamarix gallica*)

En los caños y en las salinas las plantas coinciden en gran medida y van variando con la distancia a la zona intermareal, es decir si están sumergidas casi todo el tiempo, parcialmente o la mayor parte del tiempo en seco.

Las características macroscópicas de muchas de ellas son muy parecidas, por lo que al recolectar salicornia, hay que tener mucho cuidado y no coger otra.

La alacranera (*Arthrocnemum macrostachyum*), el sisallo (*Salsola vermiculata*), y el salado (*Limoniastrum monopelatum*) son las más características.

En los caños encontramos la espartina (*Spartina maritima*), dos especies de sarcocornia (*Sarcocornia perennis*), (*Sarcocornia fruticosa*), la verdolaga marina (*Halimione portulacoides*) y el romero marino (*Inula crithmoides*).

En las zonas elevadas de marisma, encontramos el armajo (*Arthrocnemum macrostachyum*) muy parecida a la sarcocornia, el salado, el saladillo (*Suaeda splendens*), dos especies de Limonium y la encantadora gazul (*Mesembryanthemum nodiflorum*).

En las zonas bajas tenemos la espartina y la sapina, una especie de salicornia. Estas conviven con la broza (*Zostera noltii*) y algunas algas propias de salinas y marismas.

“Las características macroscópicas de muchas de ellas son muy parecidas, por lo que al recolectar salicornia, hay que tener mucho cuidado y no coger otra.”



Mesembryanthemum nodiflorum
(Encantadora azul)



Suaeda splendens
(Saladillo)



Halimione portulacoides
(Verdolga marina)





Recolectando Salicornia



Susana Martínez recolectando

De las mencionadas, unas cuantas son comestibles, algunas se consumen tradicionalmente desde hace muchos años, pues la mayoría son suculentas y tienen ese atractivo toque salino. Sin embargo, de momento sólo está autorizado por Sanidad, el uso culinario de las salicornias.

Las plantas halófitas en la gastronomía.

Ahora nos salimos ya del entorno de la Bahía de Cádiz e incluimos halófitas de otros hábitats del entorno marino con la idea de aportar datos sobre sus cualidades organolépticas y su posible aprovechamiento en cocina.

Por lo general, son plantas suculentas, agradables y frescas al paladar y con ese matiz marino que le aportan los aromas de la marisma y el toque salino.

Veamos cuales son:

- Salicornia. Posteriormente nos extendemos con ella.
- Hinojo marino (*Crithmum maritimum*). Presente en muchas zonas del litoral gaditano. Planta suculenta con un agradable aroma a hinojo. Gana mucho en encurtidos, que se consumen desde mucho tiempo atrás en el norte de Europa. Se utiliza para aderezar aceitunas y la salazón de las anchoas.

- Junquillo de mar (*Cyperus capitatus*). De sabor herbáceo, tierno y con textura agradable. Su sabor recuerda al cilantro. Adecuada para sopas.
- Ficoide glacial (*Mesembryanthemum crystallinum*). Planta suculenta con hojas carnosas y aspecto escarchado. Muy utilizada en la actualidad en alta cocina. Matices salinos y cítricos.

Otras como la verdolaga marina, el rabanillo de mar, la hoja de ostra o la chalotiña de costa, no se han descrito por no ser originarias de las costas españolas.

En Galicia Fernando Agrasar, chef de As Garzas (A Coruña), Pepe Vieira (Pontevedra) en su biestrellado restaurante homónimo en Pontevedra, Yayo Daporta en Cambados, Pepe Solla (Casa Solla, Pontevedra), Luis Veira (Arbore de Veira, A Coruña) y Gorka Rodríguez (Pulpeira de Melide, A Coruña) encuentran en las diferentes halófilas los matices salinos y cítricos que armonizan con diversos pescados y mariscos.

En cambio, en otros entornos, las halófilas son menos habituales. Ángel León (Aponiente) o Andoni Aduriz (Mugaritz), las utilizan desde hace años. También Begoña Rodríguez (La Salita, Valencia) incluye estas plantas en su afamada “cocina vegetal”. Sergio Bastard (Casona del Judío, Santander) tiene en su

restaurante una huerta de halófitas a 100 mts del mar. De momento, el proyecto incluye diez especies, pero tiene en mente ampliar hasta veinticinco variedades. En Madrid Fusión hizo una interesante ponencia, presentando varios platos con estas suculentas y deliciosas plantas.

La salicornia, nuestra protagonista.

La salicornia probablemente sea la “estrella” y una de las halófilas más antiguas en su uso culinario. También llamada espárrago marino, es una planta que normalmente no excede de 30 cm de altura, de tallo único y varias ramificaciones con hojas cilíndricas a modo de escamas. Su color es verde claro intenso, muy luminoso. Curiosamente, también se encuentra en salinas de interior.

Su sabor es yodado, como a alga (muchas gente la confunde con estas). Su textura es crujiente y fibrosa, pero con un ligero escaldado, se vuelve tierna.

Sus aportaciones a la gastronomía son infinitas, desde un simple revuelto, como guarnición de una carne, como decoración de un pescado, para una salsa, para aportar sabor umami a una sopa o incluso, para añadir un contraste salino a un postre.

Diversos artículos científicos, avalan que ya se utilizaba hace siglos en la medicina tradicional china, para tratar la artritis, fortalecer el sistema inmunológico o para el corazón.

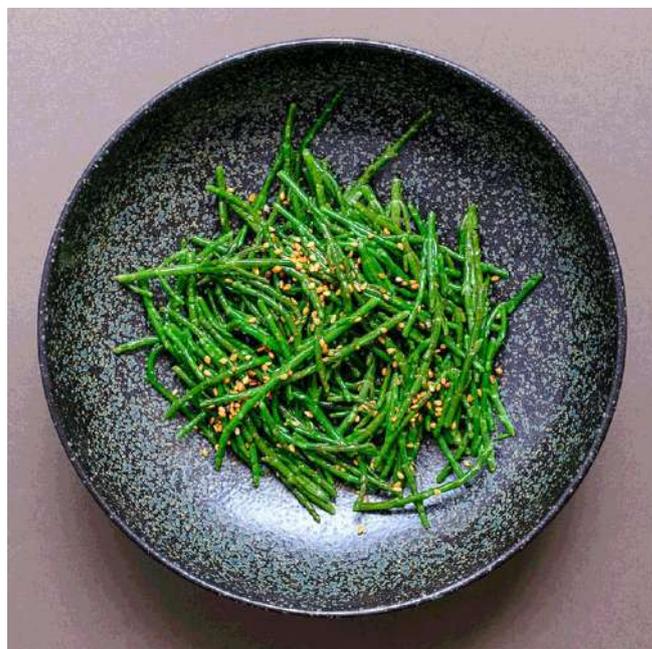
Estudios recientes lo corroboran. Al parecer su elevado contenido en polifenoles, mejora la salud cardiovascular, contribuyendo a prevenir los ictus y otras dolencias. Contiene proteínas, antioxidantes, ácidos grasos insaturados Omega-3 y Omega-6, fibras, minerales, vitaminas, flavonoides, saponinas, alcaloides, taninos, esteroides y selenio, por lo que podría tener efectos anticancerígenos, antiglicémicos y hepatoprotectores. También se está estudiando su uso como suplemento nutricional.

El aceite de sus semillas es comestible. Ángel León lo ha utilizado en A Poniente.

Muy parecida macroscópicamente es la *Sarcocornia*, también comestible. Sus principales diferencias es que esta tiene un porte arbustivo (mayor tamaño), con numerosos tallos, es leñosa y de carácter anual, mientras la *salicornia* es estacional.

En la Bahía de Cádiz existen al menos dos especies reconocidas *Salicornia europaea* y *Salicornia fruticosa* (en el mundo alrededor de 60 especies). Aunque es posible que existan cruces con otras especies. De *sarcocornia* también existen varias especies.

La salicornia se puede cultivar. Existe un proyecto de cultivo en los alrededores del molino de mareas de Aponiente, hace unos años se desarrolló otro en Guipuzcua, como obtención del Doctorado de un estudiante de Ciencias del Mar. Por otra parte, en las Marismas de Isla Cristina, existen dos empresas con los mismos socios Halófitas Onuba, que se ocupa del cultivo, recolección y venta de salicornia fresca y Marsh Foods, que se ocupa de la transformación y comercialización de subproductos de salicornia, como sal, conserva, perlas, mermelada e incluso jabón.



Productos la Salá.

Para saber más sobre la biodiversidad de las marismas, las plantas halófitas y especialmente, sobre la salicornia y los productos de La Salá, he quedado con Susana Martínez Liébana en la fascinante Salina de Santa Teresa, muy próxima a la Isla de Sancti Petri.

Susana recolecta salicornia en esa salina, en la Salina de La Esperanza y en otras del entorno, con el permiso del Parque Natural y el de los propietarios. Estudió Ciencias del Mar en la UCA, ubicada cerca de Puerto Real. En las prácticas su mentor la animó a hacer el Máster en Agroalimentación. Su trabajo de investigación de fin del Máster versó sobre la salicornia, ya que en 2016. Si bien había estudios sobre algas comestibles, aún no había ninguno sobre esta planta. El estudio incluía una aplicación alimentaria de la planta, que Susana decidió que consistiera en un yogur con salicornia. Se consiguieron varios tipos de yogur con éxito en el sabor y en sus propiedades saludables. Ácido láctico, salinidad y el dulzor, constituían un equilibrio muy agradable.

Y así comenzó su iniciativa empresarial. Se hicieron múltiples catas con resultados satisfactorios, pero cuando la gente probaba la salicornia en fresco la animaba a comercializarla de esa forma. Además, a la hora de hacer números, las cuentas no cuadraban y hubo que abandonar la fabricación del yogur con salicornia. Decidió emprender con salicornia en fresco y subproductos más directos. Contactó con los productores de Marsh Foods para comprarles la salicornia, pero enseguida se dio cuenta de que no tenía sentido comprarla, cuando podría recolectarla en las salinas de la Bahía.

En 2021 comienza a recolectar en la Salina de la Esperanza. Hasta ese momento, solo habían recolectado en marismas y salinas, Consuelo Guerra, gerente de la empresa Suralgas y sus socias, que arrancaron en 2007.

“Susana recolecta salicornia en esa salina, en la Salina de La Esperanza y en otras del entorno, con el permiso del Parque Natural y el de los propietarios.”



lasalá
Gourmet

Esríbeles un mail: info@productoslasala.com
Entra en su Web: productoslasala.com
también en redes sociales



Como hemos dicho, la salicornia es estacional. Libera sus semillas en otoño, pero no es hasta final de primavera cuando comienzan a germinar los nuevos plantones. Eso llevó a pensar a Susana, qué podría hacer los meses que no existía salicornia fresca y comenzó a desarrollar subproductos. En primer lugar la sal de salicornia, resultado de la deshidratación y molido de la planta. Un gran producto a nivel organoléptico y además ha resultado muy beneficioso para las personas hipertensas o que no pueden tomar sal por cualquier otro motivo, ya que es muy bajo en sodio.

Pero Susana quería desarrollar más subproductos de la salicornia y para ello llegó a un acuerdo con la conservera de Puerto Real, Conservas Artesanales Contigo, empresa que trabaja solo en ecológico. Tras muchas pruebas, decidieron hacer brotes de salicornia escaldados y pasteurizados, con limón. También un humus con un 40% de salicornia y el resto garbanzos, aceite y especias. Y muy recientemente, han desarrollado una crema de salicornia. En su Web tiene un catálogo de recetas, para cocinar con mayor facilidad con tan excelso producto y aprovechar todas sus cualidades organolépticas.

Susana ha ganado varios premios por sus iniciativas empresariales. Uno de ellos consistía en un viaje de dos semanas a Silicon Valley, magnífica experiencia. En la actualidad tiene contratado a Demetrio, el salicultor de la Salina de la Esperanza, como recolector y, en ocasiones, tiene uno o dos alumnos en prácticas, que la ayudan en todas sus tareas. La producción de la temporada pasada fue de alrededor de 300 Kgs. Esperan incrementarla bastante en esta campaña.

Enorme importancia tiene que la recolección de salicornia es sostenible, ya que al recolectarla, solo se le cortan las puntas, brotes que normalmente la planta repone en un par de semanas, y ya se podría volver a recolectar.

Además de comercializar los productos de salicornia, Susana es salicultora, produce y vende sal marina virgen, natural y molida y flor de sal natural. En definitiva, es una hábil emprendedora y una incansable trabajadora y sin duda le irá muy bien en todas sus iniciativas empresariales con el sello "Sostenible".



El Catacaldos

LOS ROSADOS TAMBIÉN SON PARA EL VERANO

Para el verano, el otoño, invierno o la primavera, el vino rosado es un vino para todo el año, aunque solo nos acordemos de él en verano, como con las bicicletas.

En España siempre lo hemos tenido algo denostado, es verlo en una carta de vinos, o en un lineal, y directamente saltarlo e irnos a blancos, cosa que normalmente se hace más por el desconocimiento que se tiene de este tipo de vinos, que por otra cosa.

El vino rosado en España, y a nivel mundial tiene un mercado ascendente, y es en verano, cuando tiene su pico de ventas. Arrasa a cualquier hora en el club de playa, chiringuito o restaurante al que vayas. Lo vemos en las barras, en las mesas, pero casi ni lo distinguimos de los blancos por el color que tiene, cada vez más apagado. Ha pasado de tener un color rojo grosella a un rosado, salmón o piel de cebolla, colores pálidos que demanda más y más el mercado.

Las bodegas apuestan cada vez más por él, se seleccionan las uvas cuidadosamente, se elaboran solo con mosto lágrima, se mantiene su frescura, su sabor, su fruta, sus flores, se mantienen con sus lías, envejecen en barricas, su calidad mejora año tras año, y no debemos tener miedo para probarlos y disfrutar de ellos.

Por ello os dejo 4 rosados de calidad, hechos de distintas uvas, y con distintas elaboraciones. Vinos rosados que se han sabido adaptar a los nuevos tiempos, las modernidades y lo que pide el mercado, frescura, fruta y facilidad de beber, sin perder nunca su esencia.

Ser curiosos y pedir vinos diferentes, pero sobre todo disfrutar del vino, alimento, cultura y sustento de miles de familias españolas... que la vida a través de una copa de vino es mucho mejor.

CARCHELO ROSÉ

Rosado 2022
UVA: 100% Monastrell
BODEGA: Bodegas Carchelo
ZONA: Jumilla (Murcia)
D.O.: Jumilla D.O.P.
PVP: 9-11€
Catado en copa Zwiesel Fusión Burdeos



Nos encontramos ante un vino rosado de monastrell, de viñas viejas de secano, situado en las terrazas altas de la ladera noroeste de la Sierra del Carche, a unos 650 metros sobre el nivel del mar.

Las cepas están cultivadas en vaso, tienen una edad media de 40 años, y su cultivo es ecológico, prácticamente desde que se plantaron. El suelo es franco-arenoso y la cubierta que tiene es caliza. Estas viñas disfrutan de un clima mediterráneo, con una baja pluviometría que no supera los 20 días de lluvia, y una insolación de más de 3.000 horas al año.

La vendimia se hace a principios de septiembre, es manual, y se realiza en cajas de 12kg, y tiene una primera selección de uva en la viña. Llega a la bodega donde se realiza una segunda selección, se despallilla y macera en frío en depósitos de acero inoxidable entre 9-12 horas. Se hace un sangrado del mosto flor, clarificado y fermentación alcohólica a un máximo de 15°C en depósito de acero inoxidable de 5.000 litros. Una vez fermentado, pasa a tener una crianza de 2 meses sobre sus lías finas en depósito, se embotella y directamente pasa al mercado.

Vista: Rojo grosella con ribetes rosáceos, muy luminoso y brillante.

Nariz: Fruta roja y de hueso, frambuesas, cerezas, grosellas, melocotón, flores blancas, rosas, herbáceos, cítricos, pomelo.

Boca: Fresco, equilibrado, fruta roja, cerezas, fresas, toques herbáceos y florales, buena acidez, ligero, envolvente y una persistencia larga.

Marida bien con aperitivos, embutidos, parrilladas de verduras, pescados, carnes blancas, pastas con salsa blanca, arroces y risottos.



Bodegas Carchelo

Dirección:

*Casas de la Hoya, S/N, 30520
Jumilla, Murcia*

Teléfono: 968 43 51 37

Web: carchelo.com/

Bodegas Carchelo, S. L. se funda en el año 1990, por la familia Abeillán. La encontramos en el municipio de Jumilla (Murcia), a los pies de la Sierra del Carche, un Parque Regional protegido cuyo pico más alto "Madama" se eleva a 1.372 metros. Ya en el siglo pasado, la familia se dedicaba al cultivo de la uva, transformándola en aquellos vinos de antaño tan característicos de esa zona, de gran cuerpo, potente color y alto grado alcohólico. Casi tres generaciones después retoman sus orígenes y vuelven a hacer lo mismo, uniendo los métodos tradicionales de vinificación con los medios y tecnologías más avanzadas.

Situada en la zona oriental de la cordillera Bética, a 80 km del Mediterráneo y una altitud media de 600 metros sobre el nivel de mar, presenta un clima mediterráneo continentalizado de carácter semiárido. Tiene también una pluviometría muy irregular que ronda los 300 litros anuales, en su mayor

parte en las estaciones de primavera y otoño, dándose en ocasiones de forma torrencial y acompañada con relativa frecuencia de granizo. Los viñedos se ubican en parcelas repartidas por diferentes parajes del extenso término municipal de Jumilla. Con esto, disminuyen el riesgo de pérdida por pedrisco del total de la cosecha y además les proporciona variedad en tipología de suelos, altitudes y orientaciones en laderas u hondos. Las diversas ubicaciones condicionan diferencias en la interceptación de la radiación solar, temperatura y exposición al viento, obteniendo diferencias en la maduración que les permite una vendimia escalonada y disponer de uvas con gran diversidad de matices.

Los suelos son predominantemente calizos, de textura franca y franca-arenosa, con baja materia orgánica y con un buen drenaje en la superficie, pero con adecuada retención de agua a medida que se profundiza. Suelos con gran capacidad hídrica y mediana permeabilidad que permiten subsistir a la viña en condiciones de sequía prolongada aprovechando bien la poca agua disponible.

Sus instalaciones están dotadas de todo lo necesario para la elaboración, crianza, embotellado y conservación de los vinos en condiciones óptimas de higiene y seguridad alimentaria. Elaboran exclusivamente vinos tintos, ecológicos y veganos, que fermentan en depósitos de acero inoxidable automatizados, con control y regulación automática de temperatura

y capacidades de 12.000, 25.000 y 50.000 litros. Estos los usan en función de los tamaños de las parcelas vendimiadas. La sala de crianza tiene una capacidad de 1.000 barricas de 225 litros, y son todas de roble francés de primera calidad y diferentes grados de tostado. Anualmente suelen renovar el veinte por ciento del total del parque de barricas, y a partir del quinto año de uso, suelen retirarlas. La sala está acondicionada para mantener temperatura y humedad constante durante todo el año. Disponen en bodega de una línea automatizada de embotellado, dotada los medios tecnológicos para envasar a temperatura constante y ausencia de oxígeno.

Y no solo respetan y protegen el medio ambiente en el viñedo, sino que en bodega tienen un sistema biológico de depuración de aguas residuales, que son usadas para riego de zonas verdes, mientras que los residuos sólidos son retirados por gestores autorizados.

Una familia que cuida su legado y lo transmite en cada botella de vino que comparte con sus clientes y amigos.

VIÑA ALJIBES

Rosado, 2023

UVA: 100% Syrah

BODEGA: Bodega Finca Los Aljibes

ZONA: Chinchilla de Montearagón (Albacete)

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla

PVP: 5-7€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Tinto



La uva syrah es famosa por su versatilidad y capacidad para adaptarse a diversos climas, suelos y vinificaciones. Para el vino rosado, normalmente se hace una técnica de vinificación especial, donde las pieles de la uva fermentan junto con el mosto, mediante un contacto más breve entre las pieles y este, lo que da como resultado un color y carácter distintivos.

Las que aquí tenemos son de una parcela que se encuentra a 850 metros de altitud sobre el nivel del mar, en la zona de Chinchilla de Montearagón. Las cepas tienen una edad de unos 25 años, y se cultivan en ecológico. El suelo es calizo y el clima que tienen es continental, inviernos muy fríos con veranos calurosos, y grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, escasas lluvias y grandes periodos de sequía.

La vendimia se suele hacer a principios del mes de septiembre, y de madrugada, para preservar la frescura de la uva. Se realiza una triple selección de uva, en el campo, en la bodega con la mesa de selección y tras pasar la despalladora, los granos de uva pasan por un nuevo control de calidad. Macera unas 2 horas en diferentes depósitos de

acero inoxidable de última tecnología, como auto maceradores y depósitos de cascada interna. Una vez que ha fermentado en estos depósitos, se clarifica con un poco de bentonita y se embotella.

Vista: Rosa frambuesa, tonos violáceos, muy brillante y limpio.

Nariz: Intenso, fruta roja, fresa, frambuesa, cerezas, toques lácticos, fondo cítrico, herbáceos, golosinas.

Boca: Fresco, untuoso, amplio, fruta roja, fresa, frambuesa, golosina, palote, buena acidez y estructura, ligero amargor final, persistencia media.

Marida bien con todo pescados azules y carnes blancas, mariscos, arroces, ensaladas, verduras, hortalizas crudas, comida peruana y asiática.



Bodega Finca Los Aljibes

Dirección:
CTRA. HORNA-PETROLA KM 11,5,
02520, Albacete

Teléfono: **967 26 00 15**

Web: fincalosaljibes.com/

La Bodega Los Aljibes se encuentra ubicada en la Finca los Aljibes, en el término municipal de Chinchilla de Montearagón, Albacete. Un paisaje típico manchego, con suaves lomas de chaparros, cereales, diminutas encinas, perdices rojas y conejos. El edificio de la bodega es una construcción típica manchega, y se encuentra rodeado de 178 hectáreas de viñedo, cultivadas a casi 1.000 metros de altitud.

Los suelos de la finca son calizos con poca materia orgánica, textura arenosa y poco fondo, el clima es muy riguroso y seco, de tipo continental. Estas condiciones tan extremas, junto la altitud, favorecen las bajas producciones y alargan el proceso de maduración de las variedades de uva adaptadas a la zona, dando gran redondez y calidad a los vinos que nacen de ellas.

La viticultura aplicada en los viñedos parte de una base tradicional con la introducción de las técnicas más modernas y sistemas ecológicos de cultivo para garantizar la producción de uva de calidad, así como un equilibrio sostenible entre la finca y la bodega. Todo esto, sumado al esfuerzo y entusiasmo de su equipo humano, aseguran la producción de vinos con personalidad propia y excelente calidad.

Cultivan variedades tradicionalmente españolas como Tempranillo, Garnacha, Garnacha Tintorera o Verdejo, y otras que se han adaptado muy bien al clima de la finca Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Chardonnay. Todo ello da mayor complejidad a los vinos, buscando las mejores características de cada uva, y consiguiendo un vino con la máxima expresión.

Todos los vinos se elaboran en la propia finca, gracias a las modernas instalaciones con las que cuentan. Así los vinos jóvenes descansan en depósitos de acero inoxidable con la última tecnología, y los tintos con crianza hacen la fermentación maloláctica en 18 tinajas de madera de roble francés de 10.000 litros y fudres del mismo roble con capacidad para 5.000 litros, que sirven a su vez para ensamblar los distintos coupages de los vinos. Esta crianza se realiza en las cuevas de la bodega, en un ambiente de temperatura y humedad contro-

ladas para asegurar la máxima calidad durante la estancia de los vinos en madera. Todas las barricas, de roble francés y americano, tienen una edad inferior a cuatro años. Por último, cuentan con un novedoso sistema informático, gestionado por un ingeniero técnico agrícola, con un equipo humano a su cargo, que controla todos los viñedos de la finca. Con ello pueden realizar todos los trabajos y controles necesarios para ajustar los rendimientos de la planta a la superficie foliar, logrando así la maduración idónea para el fruto.

Los Aljibes es una bodega funcional y moderna, dentro de un complejo arquitectónico de alto valor cultural, enfocada y diseñada para crear vinos de alta expresión.

LA NIÑA DE CUENCA VELVET AND STONE

Rosado, 2022
UVA: 100% Bobal
BODEGA: La Niña de Cuenca
ZONA: Ledaña (Cuenca)
D.O.: D.O. Manchuela
PVP: 12-14€
Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Vino rosado procedente de uvas de la variedad Bobal, de la parcela de nombre “Las Carboneras”, plantada en el año 1986, de 7,84 hectáreas en el término municipal de Ledaña (Cuenca). Esta parcela tiene una orientación sur-sureste, con una altura de 750 metros, y un suelo predominante de arcillas y calizas, donde se trabaja en cultivo ecológico y en seco.

La vendimia es manual, realizándose una primera selección de los racimos en la viña. Conforme llegan a bodega, se introducen en una prensa vertical de baja carga, entre 300-400 kg por estrujado, a baja presión, nunca superior a dos atmósferas. Con ellos obtienen un mosto flor con un tono de color bajo, el cual se atenúa conforme avanza la crianza.

El mosto flor se vierte directamente en depósitos de barro con forma de huevo de 1000 litros. Dichos huevos fueron diseñados por ellos y encargados a un maestro alfarero, el cual los fabricó en exclusiva para este vino. Fermenta dentro de ellos con sus propias levaduras, para envejecer con sus lías, y se le va haciendo battonage, hasta los seis meses. Una vez que

está en su momento óptimo se embotella, y se deja un tiempo para que repose antes de salir a mercado. Se trata de una producción muy limitada.

Vista: Rosado asalmonado, con tonos de piel cebolla.

Nariz: Fruta blanca roja, fresa, cereza, toques terrosos, minerales, floral, rosas.

Boca: Fresco, amplio, cremoso, fruta roja madura, fresa, frambuesa, herbáceos, regaliz, acidez media, sutil, elegante, muy equilibrado, final largo y persistente.

Marida bien con todo tipo de pescados y mariscos, a la brasa, ahumados, en crudo o guisados, arroces, pastas, ensaladas, verduras, carnes blancas, quesos tiernos y semicurados.



La Niña de Cuenca

Dirección:

C. Muela, 1, 16237 Ledaña, Cuenca

Teléfono: 629 751 027

Web: laninadecuenca.com/

La bodega fue fundada en el año 2016, por los hermanos Lorenzo y Valentín López Orozco, y por Diego Morcillo Fortea en el pueblo de Ledaña, provincia de Cuenca, con viñedos en propiedad de la familia desde hace más de cien años. De ellos extraen las mejores uvas para crear vinos artesanales, de producción limitada, fermentados y envejecidos en tinaja de barro.

La filosofía de la bodega es la recuperación de viñas viejas centenarias, de pie franco, parcelas pequeñas que se cultivan de manera ecológica, volviendo a los orígenes de las elaboraciones más tradicionales, exaltando la autenticidad de las variedades autóctonas. Son producciones que apenas superan los 3000 kilos por hectárea, la compra o rento de minúsculos majuelos de viñedo histórico y tinajas que no superan los 1000 litros.

Están situados en Ledaña (Cuenca) entre los ríos Júcar y Gabriel,

a una altura media de 700 metros sobre el nivel del mar, con suelos de gravas y arcillo-calcáreos, en seco, con un clima extremo de escasa pluviometría la mayor parte del año y alta luminosidad durante los meses de mayo a septiembre que favorecen una lenta maduración de las uvas.

Una de las características de sus elaboraciones, es que fermentan con levaduras autóctonas, lo que confiere una huella única a cada vino. Estos microorganismos, residen de forma natural en los viñedos y en las entrañas de las bodegas, y son los culpables de realizar el proceso de la fermentación, llevando consigo el carácter del terruño, y una narrativa sensorial inimitable en cada botella. Esto lo podemos ver en la variedad de perfiles aromáticos que aportan al vino. Cada viñedo, alberga su propia población de levaduras autóctonas, creando una amplia y única gama de sabores y aromas. Desde notas frutales hasta tonos terrosos, romero, tomillo, miel, clavo, pimienta... esta diversidad es una firma distintiva de la bodega, donde las levaduras son esenciales para la expresión auténtica del terruño. Podemos decir que afectan directamente al perfil organoléptico de los vinos artesanales, otorgándoles un sello distintivo de los realizados con levaduras comerciales, que tienden a estandarizar los vinos.

El proceso de fermentación, y envejecimiento, se realiza en tinajas de barro para todos los vinos de

la bodega, por coherencia con el lugar, por tradición, por cultura y por historia. Cerca de su pueblo existe un yacimiento romano donde se pueden encontrar restos de ánforas, donde se almacenaba y transportaba vino. Una tradición que se fue manteniendo cuando en la mayoría de las casas, en la parte más fresca, se almacenaba el vino y el aceite en tinajas. La tinaja de barro permite una microoxigenación para largas crianzas, sin aportar sabores ni aromas extraños a los vinos, respeta la fruta y permite su envejecimiento durante bastante tiempo.

Trabajan las variedades foráneas Bobal, para los tintos y rosados, y Albilla de Manchuela, para los vinos blancos. Estas variedades normalmente están envejeciendo en las tinajas entre 6 a 18 meses. El uso de la tinaja es lo que les hace diferentes, y llegar a una calidad única, dentro de un mundo en el que existe una gran competitividad.

Una bodega que se define muy bien por uno de sus fundadores, Antonio López Orozco "las soluciones a los problemas de la viticultura del futuro las encontraremos en las variedades vitícolas del pasado".

DOMINIO DE CASALTA

Rosado 2022
UVA: 100% Pinot Noir
BODEGA: Dominio de Casalta
ZONA: Almansa (Albacete)
D.O.: D.O. Almansa
PVP: 13-15€
Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Hablar de la Pinot Noir, es hablar de vinos elegantes, vinos que son frescos y en su juventud presentan una alta concentración de fruta. Esta uva procedente de la región de Borgoña, la podemos encontrar en viñedos de casi todo el mundo, ya que se adapta muy bien a los diferentes terrenos y temperaturas.

En la zona del Villar de Chinchilla, es donde podemos encontrar los jóvenes viñedos de pinot noir que producen este rosado de guarda. Es una zona idónea para el cultivo de la vid, ya que cuenta con unos suelos calizos (del cretácico), una altitud de 1000 metros sobre el nivel del mar y un clima continental, que da vinos con carácter fuerte y personalidad propia.

Las cepas tienen una edad de 13 años, y se cultivan en ecológico, con rendimientos bajos para preservar la intensidad del fruto y todos sus aromas. La vendimia se suele realizar durante la primera quincena de septiembre, realizándose una selección de uva en el viñedo y otra posterior al entrar en la bodega. Se prensa y directamente se introduce en depósitos de acero inoxidable, donde fermenta y permanece en estos unos 12 meses con sus lías. Aquí radica parte de personalidad de este vino, ya que preserva su

frescura, elegancia, fruta y el terreno que lo ha visto crecer. Una vez que pasan estos 12 meses se embotella, manteniéndolo por un periodo mínimo de 6 meses antes de salir al mercado, para conseguir las características que hacen de este vino un rosado de guarda único.

Vista: Rosa asalmonado pálido muy limpio.

Nariz: Fruta roja y blanca, fresa, pera, toques cítricos, pomelo, piel de naranja, flores blancas, panadería.

Boca: Fresco, cremoso, fruta roja y blanca, pera de agua, herbáceos, lácteos, levaduras, panadería, buena acidez y persistencia media.

Marida bien con todo tipo de verduras, pastas, arroces, pescados, mariscos, carnes blancas, quesos suaves.



Dominio de Casalta

Dirección:

Carretera de Pétrola, Km 3, 2, 02695
Pétrola, Albacete

Teléfono: 696 16 88 73

Web: rodriguezdevera.com/dominio-de-casalta/

Dominio de Casalta es un proyecto que nace en el año 2010, bajo la dirección del joven productor Pepe Rodríguez de Vera. Viendo que su producción de uva se destinaba siempre a la venta, y que se mezclaba con otras distintas, pensó en poner en valor el patrimonio familiar, y para ello comenzó a hacer un “vino de garaje” con la uva garnacha tintorera de los viñedos de la propiedad familiar, la Finca Casalta.

Fueron unos inicios difíciles pero muy gratificantes, ya que también fue un camino de crecimiento personal para él, al incrementar sus conocimientos vinícolas, mediante el estudio y la búsqueda de nuevas regiones con potencial a descubrir, siempre con el firme compromiso de hacer vinos excepcionales que representen fielmente su territorio.

Casalta es un paraje único dentro de la zona de Almansa, se encuentra rodeado de encinas cen-

tenarias, una gran variedad de suelos, que van desde arenosos hasta arcillosos con roca calcárea, multitud de exposiciones que ofrecen maduraciones diferentes. La altitud de 1.000 metros sobre el nivel del mar que favorece una moderación muy considerable de la temperatura nocturna, alargando el tiempo de maduración y manteniendo la acidez natural de la uva. El clima continental de la zona con temperaturas que oscilan entre los 38° de máxima en verano, y los -6° en invierno, hacen que la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos se vea incrementada.

Podemos decir que las viñas de la Finca Casalta son viñedos singulares, parcelas con identidad propia y gran potencial que Pepe ha sabido poner en valor. Por eso son cultivadas en ecológico, con una gestión respetuosa donde el mayor protagonista es el viñedo y en la que solo se mantiene la uva que es capaz de madurar en óptimas condiciones.

Con una edad del viñedo de hasta 60 años, posee diferentes parcelas que fueron plantadas con un mosaico de variedades que van desde la garnacha tintorera más habitual en la zona o la monastrell, a variedades internacionales como Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay y la Pinot Noir o la Petit Verdot, variedades difíciles de cultivar fuera de su

hábitat que sin embargo ha conseguido adaptar perfectamente al terroir de Casalta.

La bodega, la encontramos situada a pie del viñedo, cerca de este para que no pierdan frescura las uvas durante la vendimia, y que su transporte sea el mínimo posible. En ella solo se usa la uva procedente de la Finca Casalta, que se suele vinificar en pequeños depósitos para diferenciar estilos por tipo de suelo y variedades, y así conseguir así una mayor representación de cada terruño dentro de la Finca Casalta. Las intervenciones, tanto en campo, como en bodega son mínimas, no aportando químicos ni productos artificiales, ya que lo que intentan es que un vino, que en su mayor parte se ha creado en el viñedo, exprese al máximo su variedad, zona y tipicidad, en definitiva, su identidad propia.

Es la filosofía de este proyecto, la representación de un terruño singular y completamente diferente a lo que nos rodea, con un mosaico de variedades, suelos y exposiciones, interpretado con la visión de crear algo innovador. Es la filosofía de Pepe y su forma de entender el vino, viñedos singulares, elaboración sostenible e interpretación personal.



*Alfonso de la Hoz
Marino y diletante*

DEL ARROZ DE PATO

Tras mi primera y exitosa recalada en Coria del Río a la búsqueda del albur, me propuse repetir mis deambulares por el Aljarafe y las marismas sevillanas, subyugado y embelesado ante el paisaje originado por el paso del río Guadalquivir. Había oído hablar del arroz con pato salvaje, un plato que removía ciertas nostalgias en mi interior, no sé si procedentes del extremo oriente, concretamente de Tailandia o de Portugal, nuestro país vecino. Tuve ocasión de visitar ambas naciones, a bordo del buque-escuela “Juan Sebastián de Elcano”, durante los primeros años del siglo XXI y en ambos lugares pude degustar este plato oriental que trajeron los musulmanes a la región del Alentejo.

Uno, que ha surcado las aguas de la Albufera valenciana y ha saboreado las excelencias de la mítica paella del Palmar con sus garraones, sus bachoquetas (judía verde plana) y su conejo, que sustituye a la rata de marjal, actualmente declarada especie protegida, se moría de ganas por probar el arroz de las marismas del Guadalquivir.

Sevilla es sin duda la primera provincia española productora de la semilla *Oryza iva*, más conocida como arroz, con cerca de 36.000 hectáreas dedicadas a su cultivo: Isla Mayor, La Puebla del Río, Aznalcázar o Los Palacios



*Restaurante Esturión
C. Batán, s/n
41100 Coria del Río, Sevilla*

Lunes y Martes cerrado

*Reservas
955 235 644
www.esturion.es*

y Villafranca son algunos de los municipios en los que podemos contemplar los arrozales y emular a aquel paseante del chiste de Eugenio, que apuntaba con sus brazos a un pato salvaje y al simular un disparo y ver como el ánade caía en picado, exclamaba:

-Cony, yo tengo un poder...

Hasta que el pato volvía a levantar y le increpaba:

-Un poder...Calla bandarra que el susto que me has pegado...

El arroz constituye el fundamento de la alimentación de casi la mitad de los habitantes del planeta, es rico en hidratos de carbono y aporta proteínas y vitaminas del grupo B, como la riboflavina, el ácido fólico y la tiamina.

En cuanto a los patos silvestres que pueden cazarse en las marismas sevillanas, debemos destacar al pato azulón y al ánzar salvaje. La carne de pato contiene muchas calorías si se come con piel, debido a la gran cantidad de grasa que acumula, por lo que aquellos que se encuentren con el cinturón al límite, harían bien en renunciar a ella, pues en ese caso, se aproxima a una carne magra.

Se trata de una carne con abundante contenido proteico y un gran aporte vitamínico. También contiene minerales como hierro, fósforo y cinc.

Aunque conocemos los principales subproductos del pato: Magret (pechugas del pato), Jamón (pechugas tras un proceso de curado y sazonado), Confit (el muslo y las alas cocidos en su propia grasa) y Foie Gras (hígado graso bien crudo o cocinado), en las marismas sevillanas se prepara el pato debidamente eviscerado y troceado, calentándolo en aceite de oliva con ajos para freír, a los que se añaden tomates,

pimientos y cebolla y un chorrito de vino blanco, preferentemente de Villanueva del Ariscal, a fin de dorar bien el pato.

Posteriormente, se cuece el pato en agua hasta que quede tierno y se procede al guiso con arroz; que cada maestro llevará a cabo según su propio entender.

Tuve la suerte de degustar este manjar en Esturión, un magnífico establecimiento de Coria del Rio, situado a orillas del Guadalquivir.

El arroz de pato fue presentado en una gran cazuela de barro y se nos advirtió a mi costumbre y a mí que anduviéramos con tiento para no tragarnos los huesecillos del ave. Di cuenta de tres platos y tan solo pude tomar un sorbete a modo de postre bajativo.

Mi costumbre, mucho más precavida, se conformó con una ración y pudo llegar triunfalmente al postre estrella de la casa: Torrija en Pan Brioche caramelizada con helado de turrón, del que no pude probar ni una cucharada. Además, se permitió dar buena cuenta de un magnífico Hoyo de Monterrey.

Nuestros vecinos portugueses, especialmente en el Alentejo, acompañan el arroz de pato con el celeberrimo "chouriço", salchicha de cerdo ahumada semejante al chorizo español, aunque algo más picante y rica en grasas.

Y otro país hermano, el Perú, dispone de su propio arroz de pato; el arroz a la chichayana, que además de pato contiene el zapallo loche, hortaliza similar a la calabaza. Se condimenta con ají mirasol (uno de los aderezos más concentrados de la cocina peruana) y se aromatiza con culantro, una hierba amazónica similar al cilantro.



Recetas Ancestrales

Olla de Castañas

Cuando se hace un potaje, se dice que vale la expresión *Pimienta, sal y cebolla para aliñar la olla* porque todo lo demás que se le quiera echar tiene cabida.

En la comarca de la Serranía, sobre todo en las orillas del Genal donde florece y se hace bosque el castaño, su fruto ha sido sustento, en muchos casos obligado, durante generaciones. El día de Todos los Santos pone fin a la recogida de la castaña, abrir los erizos y extraer el millón largo de kilos que canalizan sus cooperativas. Unas se comerán tiernas, otras se secarán, las pilongas, y alimentarán recetas como esta, recuerdo de su pasado de subsistencia o serán pasto de ascuas llegado los fríos invernales como recuerda el cordobés Luis de Góngora (1561-1627):

*Cuando cubra las montañas
de plata y nieve el enero,
tenga yo lleno el brasero
de bellotas y castañas, ...*





Ingredientes

4 personas

- ½ kg de garbanzos
- ½ kg de castañas pilongas
- ¼ kg de callos de cerdo
- 100 gr de tocino entreverado
- 2 tomates maduros
- 1 cebolla
- 2 o 3 dientes de ajo
- 2 pimientos rojos
- Pimienta negra en grano (al gusto)
- 2 hojas de laurel
- Azafrán
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

Arte de Cocina

Olla de Castañas

Cuando se hace un potaje, se dice que vale la expresión *Pimienta, sal y cebolla para aliñar la olla* porque todo lo demás que se le quiera echar tiene cabida.

En la comarca de la Serranía, sobre todo en las orillas del Genal donde florece y se hace bosque el castaño, su fruto ha sido sustento, en muchos casos obligado, durante generaciones. El día de Todos los Santos pone fin a la recogida de la castaña, abrir los erizos y extraer el millón largo de kilos que canalizan sus cooperativas. Unas se comerán tiernas, otras se secarán, las pilongas, y alimentarán recetas como esta, recuerdo de su pasado de subsistencia o serán pasto de ascuas llegado los fríos invernales como recuerda el cordobés Luis de Góngora (1561-1627):

Cuando cubra las montañas de plata y nieve el enero, tenga yo lleno el brasero de bellotas y castañas,...

TEL: 952 840 014 - info@artedecocina.com

Ingredientes

(4 personas)
 ½ kg de garbanzos
 ½ kg de castañas pilongas
 ¼ kg de callos de cerdo
 100 gr de tocino entreverado
 2 tomates maduros
 1 cebolla
 2 ó 3 dientes de ajo
 2 pimientos rojos
 Pimienta negra en grano (al gusto)
 2 hojas de laurel
 Azafrán
 Aceite de oliva virgen extra
 Sal (al gusto)

Elaboración

Se dejan los garbanzos y las castañas en remojo desde la tarde anterior en recipientes distintos.

Se hace un sofrito con los ajos, la cebolla el pimiento el tomate, sin pellejo y, una vez hecho, se reserva.

En una olla se echan los garbanzos con un litro de agua y el laurel; al empezar a hervir, se le vierte el callo limpio y troceado, el sofrito y el tocino también muy troceado. Cuando los garbanzos están prácticamente cocidos (30 minutos), que están casi tiernos, se les incorporan las castañas partidas por la mitad, el azafrán, la pimienta, se prueba de sal y se le deja como máximo unos 10 minutos más de cocuhura.

Textos del libro *La cocina malagueña* de Fernando Rueda

El apunte: Beneficios

- > Alto contenido en fibra, que favorece el tránsito intestinal
- > Calcio, fósforo y magnesio para unos huesos
- > Rica en minerales y en vitaminas del grupo B para prevenir enfermedades neurológicas
- > Carbohidratos de lenta absorción, por lo que son aptas para diabéticos
- > Grasas saludables: omega 6 y omega 3
- > Bajo contenido en sodio y alto contenido en potasio, por lo que puede ser consumida por personas hipertensas
- > Hierro para hacer frente a la anemia

> Elaboración

Se dejan los garbanzos y las castañas en remojo desde la tarde anterior en recipientes distintos.

Se hace un sofrito con los ajos, la cebolla el pimiento el tomate, sin pellejo y, una vez hecho, se reserva.

En una olla se echan los garbanzos con un litro de agua y el laurel; al empezar a hervir, se le vierte el callo limpio y troceado, el sofrito y el tocino también muy troceado. Cuando los garbanzos están prácticamente cocidos (30 minutos), que

están casi tiernos, se les incorporan las castañas partidas por la mitad, el azafrán, la pimienta, se prueba de sal y se le deja como máximo unos 10 minutos más de cocuhura.

Textos del libro
 “*La cocina malagueña* de Fernando Rueda”

GASTROÑAM

