

# GASTROÑAM

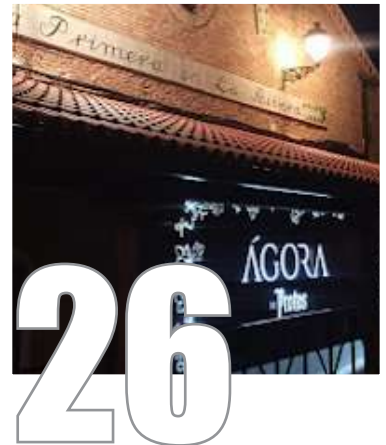
Revista de Gastronomía Española



Número 12 | Noviembre de 2024

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

# Sumario



**06**

*El esturión y el caviar en España*  
**DOS EJEMPLOS, RIOFRÍO Y SARRIÓN**

**15**

**VEGA SICILIA**  
*y la impermanencia de lo eterno*

**21**

*Restaurante Santerra*  
**LA COCINA DEL MONTE BAJO**

**24**

**DE**  
*la Cigala*

**26**

*Cata de lechazos IGP Castilla y León*  
**EN EL RESTAURANTE ÁGORA DE BODEGAS PROTOS**

**28****39****30****41****32****El equipo GastroÑam**

Carlos Hernanz  
 Antón Bernabeu  
 Santi de Paul  
 Gastrocharlie  
 El Catacaldos  
 Andalusian Flavor  
 José Antonio Fidalgo  
 Fernando Rueda  
 Alfonso de la Hoz  
 Enrique Cubeiro Cabello



[www.gastroñam.es](http://www.gastroñam.es) |

Revista GastroÑAM n°12  
 de NOVIEMBRE 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

**28**

*El cazador*  
**CAZADO**

**30**

*La Bodeguilla*  
**DE PIEDRALAVES**

**32**

*Guía de Vinos*  
**VINOS PARA EL OTOÑO**

**39**

**RECETAS ANCESTRALES**  
*Porra y Porra de Naranja*

**41**

*Les Histories de Fidalgo*  
**LAS SETAS, NERÓN Y UNA RECETA**

**Y**a adentrados en el otoño, nos iremos introduciendo en el mundo de la caza y las misteriosas setas.

Lluvia no ha faltado. Y hablando de lluvia, de exceso de lluvia en este caso, quiero dedicar este número a las víctimas de la catástrofe natural que han sufrido, muy especialmente en Valencia y también en algunas zonas de Andalucía. Los lugares más secos son los que más sufren cuando las inclemencias se convierten en drama.

Entrando en materia, hace un par de semanas hice otra gira gastronómica por Galicia. Saldrán reportajes interesantes, espero. En general tuve muy buenas experiencias en el mundo de la alta cocina y también de la más tradicional.

Curiosamente, la peor fue la del restaurante más galardonado, con una estrella y dos soles. Cocina plana, sin emoción, producto normal para ser Galicia, ninguno del ámbito gourmet y un servicio nefasto.

A veces me pregunto si soy yo o son las guías. ¿El inspector es reconocido?, ¿tiene un mal día o lo tuve yo?

Cría fama y échate a dormir dicen. Lo he experimentado bastantes veces. En ese caso las guías deben normalizar “arrancar” las distinciones de las entradas a esos establecimientos. No es raro encontrar restaurantes que han multiplicado el precio del menú por dos, por tres... Pero la calidad de su cocina se ha dividido en la misma proporción y ya no te transmite ninguna emoción.

Y dicho esto...

En este número TODO lo que podrías saber sobre el caviar en España. Un trabajo muy “currado” que me ha llevado cuatro meses, entre visitas, investigación y transcripción de grabaciones.

Una breve reseña con la experiencia que hizo arrancar esta revista justo hace un año. Una cata a ciegas de lechazos IGP Castilla y León en Ágora. ¡ESTAMOS DE CUMPLEAÑOS!

Una magnífica crítica del “otoñal” restaurante Santerra por Antón.

Andalusian Flavor vuelve a hacer poesía en su prosa describiendo las Bodegas de Vega Sicilia y destacando la producción de Único.

El Catacaldos nos presenta tres vinos muy otoñales.

Dos divertidos relatos gastronómicos de Santi y Quique.

Alfonso rememora alguna de sus experiencias con las increíbles cigalas “del tronco”.

Ancestrales nos presenta dos versiones de la Porra antequerana y Fidalgo nos hace viajar por el mágico mundo de las setas.

Qué ustedes lo disfruten...



Carlos Hernanz  
Coordinador de contenido





Carlos Hernanz

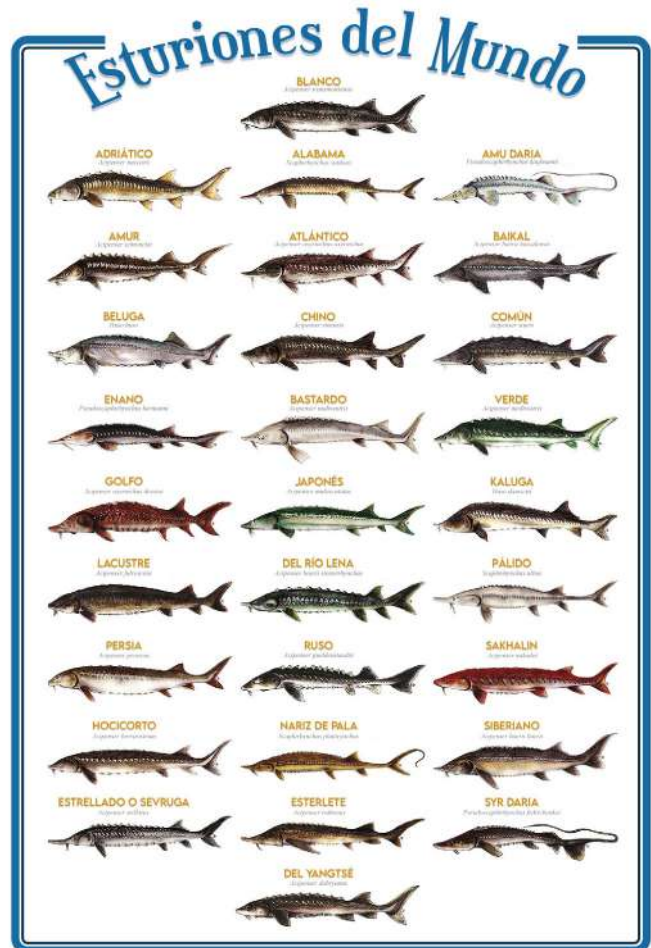
# EL ESTURIÓN Y EL CAVIAR EN ESPAÑA DOS EJEMPLOS. RIOFRÍO Y SARRIÓN

## El esturión en el mundo

Distribuidos por todo el hemisferio norte, América, Europa y Asia, especialmente en el Mar Negro y el Mar Caspio, existen veintisiete especies de esturión (dos aparentemente extintas) y todas producen caviar (son sus huevas).

Este pez fusiforme y cartilaginoso con la peculiar forma de su cabeza y sus características barbas, no ha evolucionado prácticamente desde el periodo Cretácico, hace más de 150 millones de años.

Hay especies enormes, de más de 400 Kgs de peso y más de cinco metros desde la cabeza a la cola (en 1827 se capturó en Rusia un Beluga de siete metros y más de mil Kgs) y otras mucho más pequeñas de unos 70 cm y menos de 10 Kgs de peso.



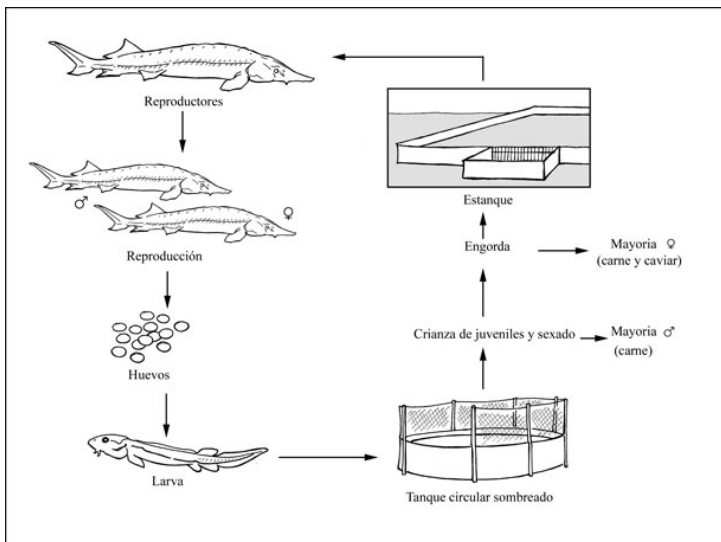
pinterest

Las más importantes o reconocidas por la calidad de su caviar son:

- **Huso huso;** Es el más grande. Procede de Irán y varias repúblicas ex soviéticas (de las terminadas en tán). Produce el caviar Beluga, uno de los más apreciados y se han llegado a sacar 100 Kgs de un solo pez, llegándose a pagar 7000€ el kilo. El caviar toma tonalidades desde el negro hasta el gris perla (mejor).
- **Acipenser gueldenstaesii;** Puede superar los 100Kgs. Procede del Mar Caspio y del Río Volga. Produce el caviar Oscietra, que toma tonalidades marrón y dorado (mejor).

- **Acipenser stellatus;** Llega a 1,5 mts y 30 Kgs. Procede del Mar Caspio y varios ríos afluentes de Rusia e Irán. Produce el caviar Sevruga de tonalidades gris oscuro.
- **Acipenser baeri;** Puede llegar a 100 Kgs de peso, aunque normalmente no pasa de veinte. Procede del lago Baikal. Produce el caviar Baeri de tonalidades entre el negro y el marrón verdoso.
- **Acipenser naccarii;** Hasta dos metros y 80 Kgs de peso. Es el esturión del Adriático y sus afluentes en Italia, Eslovenia, Albania y Grecia. Se ha introducido en piscifactorías de Italia, Francia y España. Produce el caviar Nacarii de tonalidades del gris oscuro verdoso al negro.

cuadros del ciclo y principales especies



ESPECIE Y PESO MEDIO	A CADA ESTURION UN TIPO DE CAVIAR		TIPO DE CAVIAR Y REGISTRO DTES
HUSO HUSO Peso medio: 300 kg.			BELUGA HJS/W/IR/2010/2336155
ACIPENSER GULDENSTAEDTHI Peso medio: 80 kg.			OSCIETRA GUE/W/IR/2010/2336155 PERV/C/IR/2010/2336155
ACIPENSER STELLATUS Peso medio: 30 kg.			SEVRUGA STE/W/IR/2010/2336155
ACIPENSER BAERI Peso medio: 15 kg. Hasta los 100 kg.			BAERI BAE/C/ES/2010/2336155
ACIPENSER NACCARI Peso medio: 20 kg.			NACCARI NAC/C/ES/2010/23361

En el año 2000 Rusia prohibió la pesca del Beluga y en 2001 restricciones temporales a la pesca del resto de los esturiones. En 2008 se aplicó una política restrictiva en todo el mundo. En 2012, Bulgaria prohibió la pesca en el Danubio. Desde 2016 en el Mar Caspio, sólo se puede pescar con fines científicos y para su reproducción en piscifactorías. Desde entonces se aplican moratorias anuales.

Pese a todas las prohibiciones mencionadas, la WWF (World Wide Fund for Nature) informa que en la actualidad existe una intensa actividad de caza furtiva en los mares Caspio y Negro, lo que ha provocado que el esturión salvaje esté prácticamente extinto.

El esturión no tiene piel, tiene unos pequeños huesos con forma de rombo insertados en su piel y cinco líneas de escudetes a lo largo de su cuerpo, su

cabeza es ósea y de ahí a la cola, no tiene espinas sino cartílagos.

Es carnívoro y el alimento lo detecta con los bigotes de su morro. Los seis primeros meses de su vida tiene pequeños dientes, pero luego los pierde y se alimenta por succión.

Los esturiones en la naturaleza viven en agua salada, normalmente en bahías y estuarios de los ríos y se reproducen (desovan y fertilizan en los ríos aguas arriba), son por tanto animales anádromos. Esto lo hacen siempre en el mismo río por una impronta genética.

Entre un 10 y un 15% del peso del animal son las gónadas masculinas o femeninas.

## El esturión en España. Un apunte de su historia.

En España, la especie más común era el **Acipenser sturio** (Linnaeus, 1758) es un pez de gran talla, que puede alcanzar los 3,5 m de longitud total y 300 kg, pudiendo vivir hasta un centenar de años.

No hay certeza de que este sea el único, existen estudios y pruebas de ADN, no concluyentes de que pudo existir población de *Acipenser naccarii* e incluso una hibridación de ambas especies.

A continuación, esbozo algunos datos de la página de la Secretaría de Estado de Medio Ambiente.

El *Acipenser sturio* es una especie monotípica, aunque presenta ligeras diferencias morfológicas, dependiendo de su ubicación.

El esturión era una especie pescable en España hasta el siglo XX. En el siglo XIX se podía encontrar en las pescaderías de Tortosa, Sevilla y Lisboa. Hasta 1940 no era infrecuente y se pescaba en los ríos Duero, Tajo, Ebro y Guadiana, y en el mar cerca de la desembocadura de estos ríos. Anteriormente hay también citas en el Urumea, Miño, Júcar y Turia. En la actualidad hay un proyecto de reintroducción del esturión salvaje en el Ebro, facilitando la conectividad aguas arriba, permitiendo que los peces remonten las presas mediante canales con muy poca pendiente.

En el río Guadalquivir se reproducía regularmente hasta los años 30 del siglo XX. La acción conjunta de la construcción de la presa de Coria del Río en 1931, que impidió la migración de los adultos a los lugares de freza situados río arriba y la explotación comercial de la población desde los años 30 a los años 60, hizo desaparecer prácticamente al esturión del río Guadalquivir y se convirtió en una rareza a partir de los años 70. La última cita es del año 1992. Curiosamente, hace más de cien años, el caviar se empleaba para alimentar a cerdos y la carne se vendía. Durante años, se pescaron alevines indiscriminadamente y al no alcanzar los peces la madurez, disminuyó drásticamente la producción de caviar, precisamente cuando empezó a ser interesante a nivel gastronómico.

La repercusión económica de este pez en el entorno de Sevilla era relevante en el siglo XX, cuando existió una factoría dedicada al esturión. La Factoría Ybarra, en el municipio sevillano de Coria del Río procesó entre 1932 y 1970, cerca de 160 toneladas de carne de esturión (unos 4.000 ejemplares), de los que se obtuvieron unas 16 tons de caviar.

Existen referencias al caviar en los Siglos XV y XVI de "españoles por el mundo" en sus andanzas por Oriente Medio.



*imágenes antiguas de pesca en el Río Guadalquivir*

En 1610 en el libro *Arte de Cocina*, ya existe una receta elaborada con el sollo (esturión en Andalucía). Concretamente las huevas se adobaban, rebobaban, freían y se servían con naranja y pimienta.

Pero es alrededor de 1925, cuando se juntan dos primos Ybarra, un noble navarro y un "señorito" sevillano, con un afamado cocinero francés, para estudiar si era viable elaborar un caviar parecido al ruso con el sollo sevillano (*Acipenser sturio*).

Tras varios infructuosos intentos y varias catas desalentadoras, reclutaron a un científico ruso y a unos cuantos pescadores rumanos y pusieron en marcha Caviar Ybarra, hasta que por culpa de una presa y malas artes pesqueras, disminuyó drásticamente la población de esturiones. Se llegaron a hacer estudios de cría en cautividad sin éxito. La mayor parte de la producción de Ybarra se exportaba a Rusia.

Y un largo paréntesis...





### Aparece un pionero emprendedor y clarividente.

Todo empezó con Luis Domezain, un médico navarro, inquieto, curioso, amante de la ciencia y la naturaleza. Alrededor del año 55, con menos de cuarenta años, decidió iniciarse en la piscicultura, creando las primeras piscifactorías comerciales de trucha en Riezu y en Zubaire, ambas en Navarra. Pero su inquietud le llevó a seguir buscando las mejores aguas para criar truchas.

Y alguien le habló de un recóndito lugar en Granada, donde un mazizo calizo añadía fuentes y surgencias al Riofrío, afluente del Genil, cerca de la ciudad de Loja. En 1963 recorrió la zona y aprovechando una pequeña instalación hidroeléctrica, el río, su canal y una chopera alledaña, instaló las primeras piscinas. La empresa era todavía Industrial Piscícola Navarra que pronto pasó a llamarse Piscifactoría Sierra Nevada. Al mantenerse estable el precio de la trucha durante muchos años, crearon la Trucha de Calidad Tradición Pryca, consiguiendo elevar considerablemente su precio. Esa diferencia-

ción hizo que siguieran investigando. Montaron la primera jaula en el mar, Bahía de Algeciras, para criar reo asalmonado. En 1988 se comenzó a investigar con el esturión. Uno de los hijos de Luis, Alberto Domezain, basó su tesis doctoral en el esturión y trató de demostrar que en España, especialmente en aguas del Río Guadalquivir, convivía el *Acipenser sturio* con el *Acipenser naccarii*.

Se trajeron unos cuantos ejemplares de *naccarii* de Italia con los que continuaron las investigaciones y comenzaron el proyecto de cría. La especie se adaptó perfectamente a las aguas de Riofrío.

Luis Domezain repartió con su socio las piscifactorías, dejando todas las del norte, incluyendo una en Yesa, que actualmente también se dedica a criar trucha de calidad y esturión.

## Caviar Riofrío.

La empresa fue adquirida en el año 2011 por un consorcio ruso-finlandés. Debido a la Guerra de Crimea y las sanciones de la UE a Rusia, esta hizo lo propio y prohibió las importaciones de los países europeos, como consecuencia, dejó de exportarse caviar ecológico a Rusia con las repercusiones económicas para la empresa. Para más inri, una tremenda riada mató 11.000 esturiones adultos (más de la mitad) y pronto tuvieron que presentar concurso de acreedores. Fue adquirida en 2019 por la sociedad Riofrío 1963, cuyo consejero delegado era Carlos Cadenas y donde trabajaban descendientes del fundador.

La empresa inició una rápida recuperación, con previsiones de pasar de 800 Kgs a cuatro toneladas, en cuatro años. Un año después, tras la muerte de uno de los socios, Caviar Riofrío fue adquirida por el Grupo Osborne.

En el mes de mayo, me dirijo a visitar las instalaciones de Riofrío. Conduzco por la A-92 entre serranías calizas, paso el famoso y enigmático Peñón de los enamorados, denominado por muchos "el Indio" y llego al pueblecito que se ha formado alrededor de la piscifactoría. Las instalaciones, viviendas de trabajadores y catorce restaurantes que giran en torno a la trucha, el esturión y el caviar (antiguamente también ancas de rana y cangrejos de río). Cruzo un puente y conduzco 500 mts por un bonito bosque de ribera, muy cerca una bucólica cascada. Me recibe María Castro, bióloga y directora de comunicación del Grupo.

Se debe reseñar que Caviar Riofrío fue la primera piscifactoría en alcanzar el certificado de "caviar ecológico" en el año 2001 en todo el mundo.

María va desgranando los motivos...

En primer lugar existe un manantial a tan solo 300 mts de las primeras piscinas, cuya agua se mantiene a temperatura constante todo el año, entre 14° y 15°C. El agua se filtra a través de un sistema karstico en una zona sin influencia de agricultura, químicos o fertilizantes, por lo que es de una extraordinaria pureza. De manantiales próximos embottellan dos fabricas de agua mineral.

Por otro lado, no existe ningún sistema de bombeo, el agua pasa de piscina a piscina por gravedad (a través de un canal que se construyó ya en 1963), como si fuera un río natural. Cuando el agua es turbia, en las piscinas es turbia y cuando es transparente, ocurre lo propio. En la zona próxima al manantial se mantiene siempre más clara.

Además hay un tercio de superficie de la piscifactoría, toda la zona baja, que hace de filtro natural del desagüe de las piscinas, mediante vegetación acuática y juncos.

Para terminar, la alimentación de los esturiones es



ecológica, como luego veremos.

En el momento de la visita, tras unas intensas lluvias primaverales, el agua estaba bastante turbia y nos dirigimos a la zona alta, donde las piscinas permitían ver los peces.

Carlos Portela Domezain Director de Calidad, nos va contando los misterios de la biología y la vida sexual de los esturiones, mientras vamos visitando las diferentes piscinas.

En esta especie no existe dimorfismo sexual, los machos y hembras son exactamente iguales en apariencia. Se separan a partir de los siete años, haciendo una ecografía. En ocasiones hay que esperar un año o dos más, porque no queda claro el sexo, incluso a veces tienen que recurrir a una biopsia.

En las piscinas también están separados los esturiones naccarii (un 85%), los osetra (un 10%) y algunos ejemplares de beluga. El beluga alcanza la madurez sexual alrededor de los 25 años y el naccarii alrededor de los 15 años.

La alimentación en ecológico es más escasa, se pretende un crecimiento y engorde mucho más len-



to con un pienso más proteico y menos graso. En la actualidad se hace con anchoina y verduras ecológicas.

Después nos repartieron unos pantalones impermeables, con peto de pesca y llegó el momento “disfrute” de “convivencia” con los esturiones, bañándonos con algunos nacarii en una de las piscinas. Se dejaban acariciar y si los cogías con cuidado y los ponías “panza arriba” se relajaban completamente y recibían con gusto nuestros masajes. Lo considero una de la experiencias más singulares y agradables de mi vida.

Después hicimos una cata con tres variedades. Las recetas las mantienen en secreto.

Tanto en el nacarii como en el osetra, seleccionan las huevas de mayor tamaño (+de 3mm) para la gama **Excelsius**.

Dos de las recetas mantienen la certificación ecológica pues sólo llevan hueva y sal. **Essence** es el caviar fresco con muy poca sal, es un sabor muy suave y natural, entre mar y río, con un olor muy tenue. La segunda cucharada intensifica el sabor y produce un retrogusto más prolongado. Dulce y salado a la vez, con notas de frutos secos. Envase en vidrio.

**Original** es el caviar madurado en su lata, con la misma proporción de sal. Podría ser el equivalente a un malossol. Su sabor es más intenso y más graso, más umami, permanece más tiempo en boca. Las notas dulces desaparecen.

**Tradicional** lleva más sal y borax. Permanece varios meses en latas pistón para que vaya evacuando líquido. Su sabor es mucho más intenso. Sería el equivalente a la preparación típica iraní.

Personalmente me gustó más el Original. Durante la visita hice varias preguntas de carácter científico, sobre la reproducción y procedimientos de producción y solicité visitar la sala de elaboraciones, pero desde que el Grupo Osborne es propietario de Caviar Riofrío, la política es muy restrictiva, supongo que no desean que nadie copie sus técnicas.

*“Se debe reseñar que Caviar Riofrío fue la primera piscifactoría en alcanzar el certificado de “caviar ecológico” en el año 2001 en todo el mundo.”*

*variedades presentadas*



*convivencia con esturión*



*extracción sin muerte*

Se supone que hacen extracción sin muerte, algo equivalente al ordeño de las huevas. Se hace mediante ligeros masajes desde la zona superior del vientre a la inferior. El caviar va saliendo en pequeños chorros.

Debido a la catástrofe de 2018, donde perdieron la mayor parte de esturiones, Caviar Riofrío necesita recuperar su “cabaña” de reproductores y sobre todo de hembras productoras y además la extracción sin muerte es, obviamente, más ecológica. Al mismo tiempo, van aumentando el número de osetra y beluga productoras. Pese a sus esfuerzos, la producción en 2023 rondó una tonelada de caviar.

Después nos invitaron a comer en el pueblo. Lo más reseñable de la comida, es que tuve ocasión de probar el esturión ahumado de la marca y es, con diferencia, el mejor que he tomado en mi vida. Producto excelso.

Mi carácter curioso por naturaleza y mi deseo de conocer todo acerca de este singular pez, me llevó a conocer a Javier Domezain, sobrino del fundador, que trabaja en la actualidad para Perla de Sarrión. Se mostró absolutamente colaborativo y me invitó a visitar la piscifactoría de Sarrión a finales de agosto, momento muy oportuno en producción.

## Caviar de Sarrión.

La piscifactoría de Sarrión también se dedicó inicialmente a las truchas, en realidad era un complejo hotelero, con restaurante y donde los turistas podían pescarlas.

A la piscifactoría, a unos dos kilómetros de Sarrión, se accede fácilmente desde la A-23, la autovía que une Valencia con Teruel y Zaragoza. Dos desvíos de carretera asfaltada y un corto tramo de pista, nos conducen al antiguo restaurante y a la entrada, rodeado todo ello de una umbría y húmeda chopera. Muy cerca hay un pequeño embalse y el canal principal de la instalación es alimentado por los ríos Mijares y Albentosa, cada uno con una temperatura diferente, con una diferencia de cinco a ocho grados (18° a 21° y 11° a 15°). También se recibe agua directa del manantial que alimenta al Albentosa, la más caliente.

En el momento de mi llegada había llovido intensamente, por lo que el agua del río estaba marrón y la del manantial completamente clara. La mezcla en diferentes proporciones de las aguas de alimentación, permite regular la cantidad de limo y la temperatura en las piscinas, lo que hace que se pueda producir caviar durante todo el año, alcanzando una producción cercana a las cuatro toneladas, pese a que estuvieron los primeros cuatro años sin producir. Dependiendo de la demanda y el cliente, pueden hacer caviar con muerte (lo más habitual) u ordeñando a los animales. Todo esto me lo cuenta Vladimir, el Director de la empresa, hijo de uno de los socios principales. Arrancaron con el esturión en 2017.

El proyecto lo elaboró un ingeniero industrial valenciano, Arturo Brugger. El marketing y la parte técnica la llevan dos chicos rusos.

Crían las especies baeri y osetra. Como curiosidad tienen dos esturiones blancos, albinos. Al parecer, en ocasiones estos esturiones producen un caviar dorado que, si bien no varía sus cualidades organolépticas respecto al estándar, se vende a diez veces el precio del normal.

Compraron por primera vez huevos fertilizadas en Alemania, es decir, comenzaron la producción desde cero y este año ya han conseguido fertilizar sus propias huevos.

En el momento de mi visita tenían en incubadoras 31.000 alevines de un mes, que habían obtenido con un kilo de caviar. Eso implica un porcentaje muy alto de éxito en la fecundación. Las huevos se introducen en unas cubetas y a los cinco o seis días comienzan a eclosionar, pasando a estado larvario. Todo esto me lo va contando Fernando Picón, el Jefe de Producción, mientras visitamos la "nurserie". Al principio se autoalimentan de su propio saco vitelino, hasta los diez días aproximadamente



*alevines*



*pienso en polvo*



*pienso*



y después se alimentan durante un mes de artemia, un minúsculo crustáceo que también se cría en la piscifactoría.

Después pasan ya a un pienso compuesto en polvo (pienso "0") en este estado, ya es un pequeño esturión de un gramo. Los cambian de cubeta y les alimentan de una mezcla de pienso 0 y pienso 1, ya que hay animales que han crecido más que otros, hasta que alcanzan entre 15 y 30 gr.

En ese momento tenían 16.000 ejemplares adultos y unos 40.000 alevines. Se van clasificando en las cubetas y piscinas por tamaños.

Una ventaja del esturión baeri respecto a otras especies es que alcanza la madurez sexual al quinto o sexto año, por lo que su caviar es comercializable antes. No es necesaria tanta "paciencia"... (guiño). Caviar Sarrión apenas tiene machos en sus piscinas, en cuanto puede distinguirse el sexo por ecografía, alrededor de los tres años, los machos se separan y se destinan al sacrificio, para carne. En ese momento pesan alrededor de tres kilos. Esos ejemplares, organolépticamente son muy inferiores a las hembras cuando se extrae el caviar, ya que estas tienen un tamaño y peso mucho mayor. Se seleccionan unos 30 machos con buen tamaño y sin defectos, para reproducción.

La piscifactoría tiene un invernadero donde los peces nadan en piscinas a las que se les baja artificialmente la temperatura hasta 6°C, ya que el baeri es el esturión siberiano y está más adaptado al frío intenso. De este modo simulan los ciclos climáticos naturales de forma acelerada (unos dos meses) y pueden prolongar la producción de caviar, que es prácticamente todo el año. En la instalación de invierno caben unos 800 esturiones y en ese tiempo

no se alimentan.

Además de la mezcla de aguas, para regular la temperatura, se inyecta oxígeno para compensar su falta en el agua de manantial.

Tienen varias piscinas bajo placas solares donde suelen poner alevines para que estén más protegidos. Los piensos de los alevines son más proteícos y con grasas de mayor calidad (es decir, mucho más caros), para que se desarrollen con salud. Los de los adultos van bajando en porcentaje de proteína. La composición suele ser harina de pescado, aceite de pescado y vegetales con mucha proteína como el guisante o la soja.

Me dice Fernando que tienen muy poca mortalidad, que el esturión es un animal fuerte. Si hubiera alguno enfermo, es muy importante una detección temprana y sacar al pez de la piscina lo antes posible. Me uno a Javier Domezain para pasar a la zona de procesado, matadero, zona de preparación de la carne de esturión, cocina y zona de preparación del caviar.

El esturión se sacrifica con un disparo en la cabeza, de modo similar al atún. Después, entre dos personas, con una especie de bisturí se saja el vientre, desde la zona inferior de la boca, a la zona superior de la cola. Mientras una persona abre y separa ambos extremos, la otra persona extrae la gónada completa (dos huevas). En el caso concreto que presencié, el animal pesaba alrededor de 5 Kgs y se extrajeron 987 gr de caviar, lo que supone un rendimiento muy alto, de casi un 20%.

Las gónadas van cubiertas de un velo amarillo a modo de piel, por lo que hay que tamizarlas para obtener el caviar, que antes se pesa. Después se limpia muy bien con varias aguas muy frías siempre, para retirar todos los restos de velo. Después se sala con sal común y borax, según una fórmula



*extracción con muerte*



*caviar con velo*



*pesado*



*tamizado*



*lavado*



*despiece*



*salado*



*calibrado*

secreta. Se miden las huevas. Después se deja macerando un rato y la mezcla suelta líquido que hay que escurrir. Probé el caviar limpio antes de salar y no sabía a pescado, era un sabor muy suave y neutro. Después lo probé salado y parecía un producto diferente. Más graso, más intenso y ya con sabor a pescado. Se vuelve a pesar y se evalúa y anota el color y tonalidad. Después se pasa a las “latas

pistón” para su maduración, que normalmente es al gusto del cliente, hasta seis meses.

Como curiosidad, los trabajadores de la zona de matadero y despiece son hombres y los de la zona de preparación del caviar son mujeres y casi todos tienen una plantación trufera en los alrededores, como actividad económica complementaria.

Después hicimos una cata con nueve variedades. Recién envasado directamente del pistón, con dos meses en lata, hecho ayer, natural (sin muerte) y con sabores a trufa, cítricos, dulce y ahumado. Los primeros iban ganado intensidad, desde una mantequilla con toques de avellana y pescado, hasta sabores más salinos y marinos.

Los de sabores están elaborados con caviar de esturión sin muerte y están dirigidos a un público mucho más joven, mientras el caviar tradicional es consumido normalmente por clientes de más de cincuenta años.

## Conclusión

El caviar tiene Omega 3 grasa y proteína y es altamente nutritivo. Hay quien dice que incluso tiene efectos afrodisíacos y además está muy rico, por eso se comercializa como un producto de lujo y sus precios son exorbitados. Pero no todo el caviar es igual. Como hemos visto hay muchas especies de esturión y cada caviar es diferente. El beluga y el osetra tiene reconocida fama, pero es muy importante la elaboración posterior a su extracción. Es muy diferente el sabor y consistencia del caviar “de ordeño” y del caviar con muerte. El primero es más suave y meloso.

La maduración y el punto de sal también son importantes, al aumentar va ganando exponencialmente intensidad de sabor. La pureza del agua es fundamental y me refiero a ausencia de químicos industriales y fertilizantes agrícolas, ya que el esturión es de las especies que tolera mejor el limo que arrastra el agua con las lluvias intensas.

Problemas; En restaurantes de lujo, “gastronómicos” y especialmente de la Guía Michelin parece que a todo le tienen que poner por encima unas láminas de trufa o un pegote de caviar. Pero en muchas ocasiones es de muy mala calidad, nadie pregunta procedencia, especie o forma de elaboración (muchas veces en sala tampoco lo saben).

España, Francia, Italia, Irán, Rusia, Bulgaria producen un caviar de calidad. También puede provenir de Nepal, Rumanía o incluso de Uruguay. Pero el 80% del caviar que se mueve en el mundo procede de China y se desconocen especie, limpieza de las aguas, alimentación y sobre todo tratamiento y conservación. A veces es muy malo.

La reflexión es... “Si es malo, si no sabe bien, si no aporta nada al plato... ¿por qué lo pones?”

*“El caviar tiene Omega 3 grasa y proteína y es altamente nutritivo. Hay quien dice que incluso tiene efectos afrodisíacos”*



*nueve variedades*



*arriba, preparación despiece*

En España también produce **Caviar Pirinea SL**, con capital francés e instalaciones en Yesa, el Segre, el Cinca y Soto Oliván. Crían nacarii y baeri, aunque se han especializado más en trucha grande, de calidad. Esta empresa no quiso colaborar en el reportaje. Menos conocida es **Caviar Nacarii**, aunque tiene alrededor de veinticinco años de existencia. Situada en un idílico paraje en el Valle de Arán, próximo al pueblo de Les y en la ribera del río Garona. Pese a su nombre, producen caviar baeri, con extracciones en primavera y otoño.

Espero hayáis soportado bien la “chapa” jeje, pero si se cuenta, ¡¡Hay que contarlo todo!!

Me llevo dos experiencias fabulosas, en Riofrío la convivencia con los esturiones en la piscina y en Sarrión el conocimiento exhaustivo de todos los detalles de la cría y la producción de caviar, pudiendo visitar absolutamente todas las instalaciones.

Mi eterno agradecimiento a María Castro y Carlos Portela del Grupo Osborne y a Javier Domezain, Vladimir y todo el equipo de Caviar Sarrión.



*Andalusian  
Flavor*

# VEGA SICILIA Y LA IMPERMANENCIA DE LO ETERNO

El arte de hacer vino es, de alguna manera, una oda a la naturaleza, un diálogo profundo y silencioso entre el hombre y la tierra donde el tiempo se mide en añadas, y donde cada botella es un poema que habla de la tierra, el clima y la dedicación. En este canto hay un lugar donde la armonía se expresa de forma sublime: Vega Sicilia. Esta bodega, situada en el corazón de la Ribera del Duero, se erige como un faro que guía a los amantes del vino por un sendero luminoso que empezó a pavimentar Eloy Lecanda, un visionario que empezó en 1864 a plantar las vides que cimentaron la leyenda.

Es septiembre, ha pasado el verano, las temperaturas han sido bochornosamente cálidas y sin embargo ha habido menos diferencia térmica entre la mañana y la noche, la divina providencia ha querido que el verano haya sido más corto que otros años. Lleva ya unos días con unas ligeras tormentas que pueden ser un arma de doble filo, o bien son un aporte de agua que termina de redondear la plenitud del fruto, o la humedad aportada por las tormentas, sumada a una tierra ya caliente, puede disparar la posibilidad de diversas enfermedades de la vid y ser un enemigo que mate silenciosa, pero implacablemente el esfuerzo invertido en estos meses.



Las temperaturas anuncian ya el otoño, sobre todo las nocturnas, y según me dirijo hacia Vega, donde me esperan para una visita privada, me doy cuenta de que este fino aire en la penumbra dorada de la Ribera del Duero me ha pillado por sorpresa y tengo frío, pero nada puede con la excitación infantil de ser testigo de los procesos de un mito del vino.

Yo soy hija de estos paisajes pedregosos, de las riberas de este Duero que mi abuelo llamaba Padre, porque su viñedo estaba a merced de sus crecidas. Entiendo sus ondulaciones, igual que el carácter de los que labran estas vastas llanuras con aceptación y resignación, creando una simbiosis con estas hazas donde el vino no es solo una bebida, sino reverencial alimento y una manifestación del arte de vivir. Por eso, tener esta oportunidad de visitar la leyenda de estos pagos, es para mí algo casi religioso.

Para entender la grandeza de los vinos de Vega Sicilia, es esencial adentrarse en el alma de sus viñedos. En su vasta extensión, cada cepa es una escultura a la armonía y al equilibrio, como esencia misma de la conexión íntima del hombre con cada añada, cada vendimia, transformándose en una celebración del tiempo, en un acto de confianza en la naturaleza que desatará su esplendor.

Cuando llego a la Ribera, hay ya en el aire una anticipación nerviosa que espera la vendimia, como el atleta que espera en su marca a que le den salida. En el momento de la visita a Vega Sicilia, sus enólogos y viticultores acaban de

dar la orden de empezar la vendimia 2024. Las noticias de que Vega ha empezado a vendimiar corren como el viento entre las bodegas de toda la Ribera y al día siguiente, ya hay muchos más remolques salpicados entre las verdes hileras de vides de toda la Ribera del Duero. ¿Quién en su sano juicio despreciaría la información de que Vega ha empezado la vendimia por la medida que arroje un refractómetro? Nadie. Siendo la excelencia su única guía, Vega es la batuta que muchos siguen, aunque pocos confiesen.

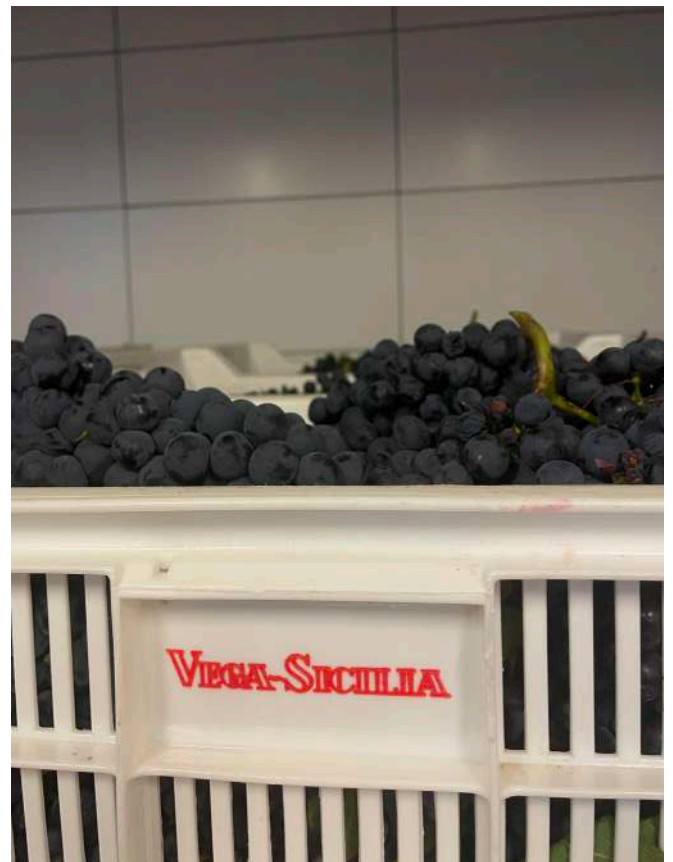
*“Cuando llego a la Ribera, hay ya en el aire una anticipación nerviosa que espera la vendimia, [...]”*





En el momento en el que las primeras cajas empiezan a llegar a la bodega, me encuentro al lado del laboratorio de recepción. Aunque los viticultores y enólogos hayan dado la orden y ya hayan aplicado métodos de medición científicos refrendando así la experiencia y la intuición, en la bodega se abstraen del paisaje. Cuatro personas empiezan a recoger muestras aleatorias de distintos racimos y se produce una danza de microscopios, probetas, frascos y pipetas. Con cada medida precisa, con cada atenta observación, se busca la armonía entre lo macro y lo micro. El proceso exige paciencia y respeto, nadie parece tener prisa.

Las cajas que empiezan a llegar a la bodega son de un prístino blanco, los racimos reposan a sus anchas, tan poco profundas que parecen más unas bandejas de canapés que los instrumentos de una vendimia. Debidamente etiquetadas con un código que identifica la parcela, la variedad y la hora de recogida. Cada bandeja, que ya ha pasado 24 horas en cámara frigorífica para refrescar la uva, es vaciada con reverencia, sin brusquedad. Una vez liberada de sus impecables racimos, cada bandeja recibe un baño con desinfectante y vuelve a ser transportada al campo. Todos, y digo todos, los procesos están diseñados para que nada



*“Con cada medida precisa, con cada atenta observación, se busca la armonía entre lo macro y lo micro.”*



pueda comprometer el trabajo de meticulosa y obsesiva jardinería que se ha producido en los últimos meses en los viñedos, donde cada vid, como un bonsái, ha sido domada y cuidada para que solo produzca racimos pequeños, con una producción media de menos de 2 kilos por planta, lo que viene a equivaler a 250 mililitros de jugo por cada metro cuadrado de viñado, un vaso de mosto, concentración impensable en cualquier otro sitio.

La edad mínima de las vides de las que se extrae mosto es de 10 años, pese a que sea ya los 5 años cuando una vid ya produce racimos vinificables. Sin embargo, me roba el corazón que el viñado más antiguo de Vega Sicilia se plantara en 1910, un año después de que la epidemia de filoxera arrasara por completo los viñedos europeos. Ese viñado es en sí una oda a la perseverancia del hombre, del castellano, de su dignidad y apego a la tierra y sonrío cuando aprendo que el viñado se llama Ontañón, como la bodega de mi buen amigo Pablo



y pienso que con su poética cabeza no podría haber elegido mejor nombre. Tampoco podría ser de otra manera que sea de este longevo y perseverante viñado de donde Vega extraiga los clones de vid que son el patrimonio vegetal de la bodega.

Aquí radica la belleza, en la simplicidad y en la atención a los detalles de todos los procesos y las personas al frente de cada uno de ellos. En Vega Sicilia, este principio se manifiesta tanto en la exquisita educación de las personas que te acompañan en la visita, como al respeto por la variedad autóctona, la Tempranillo, que se conjuga en Único con la Cabernet Sauvignon, que actuarán solamente como una corista que haga brillar aún más a la verdadera protagonista de la Ribera. Cada parcela de las 52 que componen este jardín de las hespérides vallisoletano, se vendimia por separado, se fermenta independientemente, se vinifica y se envejece individualmente hasta el momento en que se produce la magia de su encaje.





Si algo impacta al pasear por la bodega es la pulcritud. Todo está tan reluciente, desde el suelo a los depósitos, a las paredes, las máquinas, que parece haber sido recién acabado de instalar. Ni siquiera huele a vino, solo el sutil perfume de la madera inunda la sala de los depósitos que recibirán los mejores mostos. Cada año, los responsables de campo y los enólogos eligen cuáles de las 52 parcelas que componen los huertos de Vega Sicilia, han ofrecido lo mejor de sí mismas a nivel de fruta y son mejores en términos sanitarios y organolépticos. Por supuesto, cada parcela es diferente en altitud, en exposición solar, en composición del suelo, en su drenaje, en su microclima, pero aquí se prima la excelencia y lo sublime, y cada año, solo lo bueno de lo mejor se transformará en su vino Único. ¿Y si ese año no hay excelencia en las parcelas?, pues no se embotellará ningún vino. Ya ha pasado.

Normalmente las parcelas que dan las mejores cosechas se repiten, pero no siempre. Por tanto, este comité de expertos decidirá sin ataduras o melancolías cuáles formarán parte de su vino Único, un vino que, pese a que hoy se recoja su uva de forma manual como todo en Vega, tardará 10 años en salir a mercado. Hoy y aquí empieza una labor de escucha diaria, de sagrada adivinación casi, de lo que un mosto o un vino ya fermentado, puede llegar a convertirse en 10 años. A priori, aquellos mostos que, tras su fermentación, presenten unos taninos más nobles pero firmes y un recorrido más largo en boca se destinarán a ser Único. Necesitan esa

estructura porque pasarán 10 años en silencio, en fluida, lenta pero constante transformación hacia la excelencia.

Como si fueran manicuros, hombres y mujeres se acercan a la mesa de selección donde solo los mejores granos de los mejores racimos son elegidos. No hay aquí vinificación con el raspón, al menos de momento, pero me confiesan que se están haciendo micropruebas de otras posibles vinificaciones que puedan dar respuesta al cambio climático, un futuro impredecible para todos.

En esos 10 años que tardará el vino en presentarse al público, el enólogo y el vino formarán una simbiosis perfecta, donde el hombre interpretará el origen, la añada, y con los instrumentos a su alcance: las diferentes maderas de barricas y tinos, su origen, su capacidad, su tostado y sus usos, transformarán lo que el corazón y la naturaleza del vino ya habían decidido ser y que el enólogo y viticultor han interpretado. Un diálogo, un viaje introspectivo en el que el enólogo, se convierte en paciente explorador y cartógrafo de un universo sávido, un fragmento del tiempo y la memoria de ese año, pero eterno a través del ciclo del tiempo.

Durante cinco años y medio el vino se acunará en madera, al principio en barricas de tostados precisos, construidas ad-hoc en la propia tonelería de la bodega. Una forma de construcción que solo se hace para el Único, una fórmula que el tonelero bautizó como Génesis.

De esos cinco años y medio, un año y medio, el vino estará refugiado entre duelas americanas y francesas, vigiladas por grandes nombres de la pintura Cabellut, Canogar, Palencia, Losada... todo para que lime y de forma al vino, para agrandar su volumen. Hemos de pensar que, en esta etapa, cada uno de los mostos obtenidos son como notas musicales, que se afinarán a su total perfección antes de que, en un futuro aún lejano hoy, se ensamblen en melodías más complejas que sean capaces de hablarnos del suelo, la orografía y los viñedos de esta región y que sobre esa música resalten los versos de una añada única, que en la composición de sus elementos es completamente irreplicable.

Después de su dormición, se produce el primer encaje donde el vino pasará de las barricas a tinos de madera de 22.000 litros, donde se espera que el tiempo obre su milagro, lentamente, sin prisa, en las múltiples capas del tiempo, donde granará profundidad y exquisita textura, sus ya variados matices. Tras estos primeros cinco años y medio de arrullo leñoso, se produce un nuevo ensamblaje donde ya es el cristal su hogar definitivo, un refugio sellado de corcho donde reposará otros cuatro años y medio, en calma, en penumbra.

Si después de la visita, cuajada de arte en cuadros, jardines y sentimientos, se tiene la fortuna de descorchar una botella de Único, procuren que la compañía esté a la altura del vino. Procuren que quienes comparten el momento sean capaces de callar cuando el corcho libere con un profundo susurro, el secreto que ha permanecido dormido durante diez años. El vino se vierte en la copa, el color denso y brillante capta la luz, y los aromas despiertan recuerdos de frutas maduras, especias, y una ligera nota de tabaco. Aquí, cada inhalación es un viaje a través de los años, una exploración en donde el tiempo se convierte en una esencia temporal que se simula en el paladar.

Callen, escuchen, no coman. Este vino es un reflejo de la armonía que se encuentra en la naturaleza, una culminación de décadas de historia y de experiencia, un testimonio de la paciencia y del compromiso con la calidad. Es un vino que habla al corazón, que invita a la contemplación y a la conexión con lo esencial.



La vinificación de Único es un rito sagrado, una fermentación lenta, meditativa, una crianza que le confiere una complejidad única, una labor de viticultores, enólogos, bodegueros y toneleros que denotan su profundo conocimiento de la tradición y de la innovación. Al degustar Único, el tiempo debe detenerse; se puede sentir la presencia de la tierra, el trabajo de las manos que han cuidado las parcelas y el sol que ha acariciado cada racimo. Es un vino que invita a vivir el momento, a sumergirse en la experiencia sensorial y a celebrar la belleza de lo efímero. Denle tiempo a que se muestre, lleva diez años en penumbra y silencio, no lo apresuren, viertan su líquido con reverencia, a poco, no lo agiten.

Mi visita termina, y me dejan pasear por el recoleto jardín japonés que ha plantado la familia Álvarez, quienes llevan el batón de la excelencia desde hace 40 años. En este jardín, el bambú actúa como una malla de silencio para que nada perturbe el líquido sueño de las barricas, excepto el trino de mirlos y petirrojos. Los arcos palmatum empiezan ya a cubrirse de ámbar y rubí y el aquietado cielo gris se refleja en su estanque. Es este jardín el epítome de la vida, de Vega Sicilia y de Único donde resuena el “mujo”, el concepto budista de impermanencia, y como ya cantara Kitaro Nishida: “la vida es un continuo en el que cada instante se despliega y se desvanece, al mismo tiempo”. Y si puede ser con una copa de Único en la mano y con el amor de su vida, ya pueden morir.



*Antón  
Bernabeu*

# SANTERRA

## la cocina del monte bajo

---

La llegada del otoño nos abre la puerta a la despensa de las setas y la caza. El clima invita a guisos y sabores reconfortantes. Este año, la estación ha llegado cumpliendo con lo esperado, aunque cada vez sea más extraordinario, abundantes lluvias y bajada de temperaturas. Nos acercamos a Santerra, en la calle General Pardiñas en el madrileño barrio de Salamanca, embajada de una tradición castellanomanchega de raíces pasada por el tamiz de técnicas actualizadas.

Miguel Carretero capitanea el proyecto. Lo que comenzó de manera accidentada, al heredar el local del efímero proyecto en Madrid del mítico Manolo de la Osa del que formaba parte. El cocinero le imprimió su sello, que denomina la cocina del monte bajo. Sus orígenes manchegos, su formación en la Escuela de Hostelería de Toledo, su paso por El Carmen de Montesión de Ivan Cerdeño, del que fue segundo, o la mencionada colaboración con de la Osa destilan apego por el recetario manchego y la cocina de entorno y proximidad. Sus propuestas mantienen un vínculo emocional con la tradición, pero ejecutadas con una cierta libertad que le permite el dominio de la técnica. También una formación clásica, que se percibe en los numerosos galicismos empleados en la descripción de sus platos. Y, como buen discípulo de Cerdeño, las presentaciones no son ajenas al cuidado del detalle.

En la calle General Pardiñas, el local se divide en dos espacios, La Barra, el más informal, y el restaurante gastronómico, que ocupa la planta baja. Como parte del Grupo Santerra, en la calle Ponzano se ubica Neotaberna, una evolución de las clásicas tabernas con una carta de espíritu viajero, e incluso cuentan con un cuidado servicio de delivery. El local del restaurante está decorado con verdes y beiges que nos evocan el entorno de los montes. Un espacio tranquilo, no excesivamente amplio, pero en el que la separación de las mesas contribuye al disfrute de la experiencia.

Aunque existe la opción de un menú de degustación cuya estructura, tres aperitivos, dos platos y dos postres, y precio, 110€ suponen un



*Sala - Mesa de la Bodega*

buen acercamiento a la cocina de Carretero a un precio muy razonable para un “estrellado” en Madrid, decidimos probar más platos para hacernos una idea más clara de su propuesta culinaria.

Como entrantes probamos el sándwich de hojas de parra, relleno de pate de media veda de perdiz y torcaz con arrope de vino tinto, un sabroso bocado en el que la intensidad de la caza se compensa con la acidez y dulzor del arrope y las crocantes hojas de parra escarchadas. Acompaña un mejillón en un sutil escabeche de codorniz. Y termina la trilogía la afamada croqueta de jamón ibérico, de intenso sabor y con una bechamel líquida y cremosa. No sorprende que haya sido galardonada como mejor croqueta de España en Madrid Fusión en dos ocasiones, en 2018 y en 2022, la edición denominada “Campeona de campeones” al enfrentar a 7 ganadores de años anteriores.

*Mejillón en escabeche de codorniz, sándwich de hojas de parra, paté de media veda y arrope, y croqueta de jamón ibérico*

*Geleé de alubias con codorniz en escabeche, revientalobos y piparras*

*Celeri hojaldrado relleno de porrusalda de anguila*





*Perdiz de tiro rellena a lo Tío Lucas*



*Lomo de corzo asado con arándanos, frambuesas y chalotas*



*Pato azulón a la royale*

Ya en los platos principales continuamos con una geleé de alubias y perdiz en escabeche con revientalobos, que es un tradicional majado con guindilla y ajo, y piparras, una suerte de deconstrucción donde el guiso se transforma en una gelatina que se sirve templada. Intensa, pero a la vez equilibrada es la estupenda sopa de paloma torcaz que la sucede. Seguimos con una rillite de jabalí al calvados que se toma como un paté., jugoso y de intenso sabor. Nos presentan a continuación un celerí, o apionabo, relleno de porrusalda de anguila, sorprendente por el hojaldrado de la verdura y que nos recuerda que en otro tiempo la anguila era una especie habitual en el Tajo que aún permanece en la memoria del recetario manchego. Y llegamos a la perdiz a lo Tío Lucas, rellena de una farsa de carne de perdiz de tiro y sesos de cordero, cuyas texturas y sabores no terminan de integrarse. Canónico el lomo de corzo asado, muy jugoso, acompañado de arándanos, frutos rojos y chalotas asadas. Y termina a lo grande la parte salada con una royale de pato azulón con frambuesas, cebollitas encurtidas y trufa de temporada, plena de sabor y academicismo que se ha convertido en un clásico de la casa. Esta elaboración les permite, además, no depender de la disponibilidad de liebres, algo cada vez más complicado, un mal que empieza a asolar nuestra despensa cinegética, como reivindican con voz cada vez más alta los restaurantes especializados, con Luis Alberto Lera a la cabeza.

Y destacable también el flan de leche de oveja con chantilly de haba tonka con el que cerramos el menú.



## Santerra

Dirección: Gral. Pardiñas. 5. 28001 Madrid  
Telf.: 925 223 674

Días de apertura: Martes a domingo  
servicio de comida y cena  
Web: <http://www.santerra.es>

La bodega cuenta con una amplia referencia de vinos manchegos que reivindica a productores de calidad tapados por el tópico de las grandes producciones de la zona. En nuestro caso hicimos un pequeño maridaje, en el que olorosos o vinos con un envejecimiento al límite, no exento de riesgo, como una Chardonnay de Finca Elez de 2006, acompañaron estupendamente a la comida.

Santerra resulta una opción muy interesante en Madrid, carácter, raíces y técnica de sobra para continuar evolucionando y asentándose. Además, es en estos meses de frío, cuando el monte bajo ofrece todo su esplendor, el momento en que más se puede disfrutar. Me gustaría destacar también que aún contando con una estrella Michelin, los precios no se han desmadrado como en otros muchos casos, algo a tener cada vez más en cuenta.



Alfonso de la Hoz  
Marino y diletante

# DE LA CIGALA



**A**l ingresar en la Escuela Naval Militar, tuve un conocimiento claro y preciso de lo que eran las cigalas. Hasta entonces, sabía que eran unos crustáceos con un caparazón más duro que el de las gambas y con un par de patas delanteras rematadas en pinzas, en la que uno se dejaba los piños si quería sacarle toda la sustancia. Normalmente, uno se las encontraba en el arroz (cigalas arroceras) y no eran de gran tamaño. En Barcelona, la gente de poca instrucción las llamaba “escamerlanes” (por contacto con el término catalán *Escamarlà*).

Pero fue en la localidad pontevedresa de Marín, sede de la Escuela Naval desde 1940, dónde aprendí realmente lo que era una cigala (*Nephrops norvegicus*): un crustáceo decápodo de color rosáceo claro, cuya carne blanca y exquisita constituye una majestuosa delicia. Los ejemplares que uno puede encontrar en Marín, capital y sede de la feria de la cigala, raramente bajan de los trescientos gramos y si se trata de cigalas repletas de coral rojo (las huevas presentes en la cabeza y en el exoesqueleto de las hembras), su degustación puede proporcionarnos alcanzar el éxtasis.

A los dos meses de mi entrada en el recinto naval de Marín, cuando ya disponíamos de uniforme de paseo y se nos autorizaba a salir a la calle (“salir a tierra”, se decía en el argot didáctico-castrense), los compañeros del primer curso decidimos invitar a nuestros mandos: los cuatro brigadieres (alumnos de cuarto curso que ejercían de instructores) y el comandante de brigada (un teniente de navío). Se trataba de la tradicional comida de brigada, en la que el objetivo era emborrachar a nuestros su-







periores militares; actividad de la que me desentendí, pues tenía pendientes tres pistas militares (un castigo militar que me dispuse a cumplir tras la ingesta de los postres), mientras mis compañeros se empleaban a fondo en la sobremesa, tratando de embriagar a aquellos sujetos, cuyo estado de beodez me traía sin cuidado.

De aquel delirante ágape, recuerdo la ingente cantidad de cigalas con coral que salían de la cocina sin solución de continuidad. Tras cinco años en Marín, de los que poco más recuerdo, puedo considerarme un experto, más bien un doctor “cum laude” en cigalas. Por lo tanto, puedo aseverar que deben cocerse, durante no más de tres minutos, en agua con sal (70 gramos de sal por cada litro de agua) y laurel. aunque si las tomamos a la plancha, podemos alcanzar unas cotas de delirio inimaginables.

Las cigalas son ricas en calcio, fósforo, yodo y potasio, así como en vitamina B5. Se alimentan de pequeños moluscos y habitan en fondos blandos de arena.

Algunos años más tarde, siendo ya teniente habilitado del Malaspina, tuve la oportunidad de recalar en el mesón-marisquería Casa Agustín, sito en la rúa Franja de la ciudad de La Coruña, muy cerca de la plaza María Pita. En aquella ocasión me

acompañaba Chema Turnay quien había relevado al Tío de la úlcera y se encontraba en sus antípodas gastronómicas. El nuevo comandante del buque era un reputado gastrónomo, que además respondía mucho mejor al perfil epicúreo de los hidrógrafos; nada que ver con el pobre cesante, quien seguramente estaría tomando antiácidos en alguna lúgubre habitación de su mortecina morada.

Congenié con Chema desde el primer día, pues nos acercaban más nuestras coincidencias en el “comercio y en el bebercio” como sin duda diría, de lo que nos separaban nuestras diferencias futbolísticas; en aquel entonces a mi favor, gracias a la presencia de Romario en el Barça.

El bueno de Agustín nos mostró una cigala de 450 gramos de la que dimos buena cuenta (a la plancha) sin que nadie nos creyese; pues todavía faltaban algunos años para que llegasen a España los teléfonos celulares con cámara fotográfica incorporada. Ni que decir tiene, que consumimos aquella “cigala de tronco”, como dicen en Cádiz, de pie y en la barra; pues a diferencia del Tío de la úlcera, el nuevo comandante era partidario de bajar a la arena y relacionarse con el pueblo.

*Gastrocharlie*

## CATA DE LECHAZOS IGP CASTILLA Y LEÓN en el restaurante Ágora de las Bodegas Protos

---

El pasado 8 de septiembre, nos reunimos varios amantes de la gastronomía y los buenos vinos en el restaurante Ágora de las Bodegas Protos, en Peñafiel, para degustar lechazos de las razas ojalada, castellana y churra, de la Indicación Geográfica Protegida de Castilla y León.

La cata consistía en degustar tres cuartos delanteros izquierdos de corderos lechales de la misma edad, peso y cuyas madres habían recibido la misma alimentación, de las razas antes mencionadas.

Se entregó una Ficha de Cata a los comensales donde habría que valorar la ternera, la jugosidad, el crujiente de la piel y sobre todo el sabor de cada lechazo. Después se puntuaría de uno a diez, tratando de determinar con todas las valoraciones, cual era la mejor raza en el aspecto de su calidad cárnica.

Antes de pasar a los lechazos, se sirvieron unos entrantes que consistieron en una sardina curada y ligeramente ahumada con burrata, cebolla encurtida y un extraordinario mini tomate al horno de la propia huerta del restaurante. Un plato equilibrado y delicioso.

El segundo entrante fue una oreja confitada a baja temperatura y posteriormente suflada, con especias asiáticas y varios mojos. Gran combinación de sabores y texturas, con la melosidad

de la parte grasa de la oreja y el crujiente de su parte externa.

Para finalizar con unas mollejas rebozadas con guarnición de champiñones. Este plato era mejorable. Llegó algo frío.

Al trinchar los cuartos delanteros, se sirvió a cada participante la misma pieza de los tres lechazos, para que encontrase las mismas sensaciones gustativas.

Finalizada la cata y valoración, se sirvieron unas minúsculas chuletas de lechazo de una calidad extraordinaria y dos postres típicos.

En cuanto a los vinos, con el aperitivo se sirvió un Aire de Protos, un rosado con lías, muy fresco con toques florales y de frutos rojos, algo de acidez y buen paso por boca.

Para maridar la comida se sirvieron cuatro excelentes vinos de la Bodega. El primero un Protos crianza de 2019, un vino que hace sentir la tipicidad de Ribera del Duero, con toques de madera y frutos negros.

A continuación un Protos 27 de 2020, vino elaborado en homenaje a los fundadores de la Bodega, fresco, con notas de frutos rojos y especias dulces. Un vino que se degusta con extrema facilidad.

---



*enlace a web en cada imagen  
(solo desde la descarga del pdf o vista Issuu)*



Rozando la excelencia llegó el Protos Gran Reserva 2015, la mesa lo recibió con admiración. Vino complejo, lleno de fruta madura, balsámicos, mentolados y café y a la vez, suave en boca. Un vino hecho a la medida de los magníficos lechazos.

Para terminar con un Finca El Grajo Viejo 2019, fresco y frutal con balsámicos, especias dulces, vainilla y madera fina, con gran persistencia en boca.

En definitiva, una secuencia que hace descubrir al comensal las diferentes elaboraciones de una Bodega centenaria, que ha afrontado el paso del tiempo con inteligencia y eficacia.

Finalizada la cata, los participantes procedieron a rellenar la ficha de cata con sus observaciones y puntuaciones de cada cuarto de cordero. El único que conocía a que bandeja correspondía cada lechazo era el maestro asador. Por tanto la cata era a ciegas para los expertos comensales.

En la valoración se debería tener en cuenta el aspecto visual, la sensación olfativa, la terniza y jugosidad de la carne, el punto de grasa y lo crujiente de la piel, para destacar finalmente y con mayor importancia su sabor.

Todos los lechazos fueron considerados como excelentes, pero se podrían destacar algunas diferencias.

En el primero (churra) habría que destacar un sabor no muy marcado y una textura muy tierna y jugosa.

El segundo (castellana) con un sabor más intenso, carne un poco más fibrosa, la salsa más trabada y daba la impresión de llevar algo más de sazón.

El tercero denotaba algo menos de personalidad que los anteriores siendo el más tierno de los tres y el más suave en sabor. Algo irregular en la textura de la carne en los trozos trinchados.

No se tuvo en cuenta al servir que, con la manipulación y trinchado de los cuartos en tantas partes, estas quedaban sumergidas en la salsa en algún momento, como consecuencia se perdió el crujiente de la piel en gran medida. Hubiera sido preferible el trinchado fuera de la bandeja de barro.

Posteriormente se hizo la media de las puntuaciones, resultando en primer lugar el lechazo de raza **churra**, muy cercano en puntuación el de raza **castellana** y algo más alejado el de raza **ojalada**.



Enrique  
Cabeiro Cabello

# EL CAZADOR CAZADO

**E**nrique, Quique para sus amigos, estaba cada vez más asombrado. ¿Cómo era posible que aquella panda de cenutrios hubiera evolucionado así? Primero fue Pepe, el infante, que cinco años atrás había expuesto en una galería de Serrano su obra abstracta y lo había vendido todo, y que ahora preparaba su quinta exposición en una de las mejores galerías de Madrid. Luego, Pascual, que había publicado un brillante estudio sobre la Batalla de El Callao que recibió el aplauso unánime de la comunidad historiadora. Y Santi, que se había convertido en un consumado novelista e iba ya por su cuarto best-seller. Y la lista continuaba: Fonsi se destapó como un experto en cetrería de categoría mundial; Perico se había convertido en un reconocido gurú en liderazgo empresarial que impartía conferencias para directivos de las grandes empresas por las que cobraba un pastizal; Cañón había fundado una compañía especializada en criptomonedas que iba viento en popa; Beni, el más antiguo, había heredado un pago a orillas del bajo Duero y se había convertido en productor vitivinícola y enólogo de gran prestigio; Popi, el ingeniero, había diseñado un vehículo no tripulado para la desactivación de minas submarinas...

Había convivido con ellos cinco años en la Escuela Naval, en un régimen muy próximo al internado, y jamás había percibido en ellos la más mínima inquietud intelectual o artística.

Y, en aquella época, los intereses de todos parecían reducirse por completo a las chicas, los cubatas y los chuletones de Moaña.

Y, esa misma tarde, la gota que colmaba el vaso. Se había encontrado a Carlos en el metro, cuando volvía del CESEDEN. Hacía tiempo que no lo veía y apenas sabía de su vida. En el trayecto de doce

estaciones que compartieron en la línea 5, Carlos le puso al día. Tras dos años destinado en la Jefatura de Personal de la Armada, había pedido una excedencia y había fundado una revista sobre gastronomía. El detonante había sido un cursillo de cata en el que había descubierto que tenía un paladar excepcional. Ese descubrimiento, sumado a su pasión por la cocina española, le habían decidido a dar el salto y emplear todos sus ahorros en poner en marcha la revista. Y, tras unos comienzos titubeantes, consiguieron despegar. Ahora, producían un número mensual, colaboraban en ella los más prestigiosos expertos gastronómicos y en sus páginas se anunciaban los grandes de la restauración y de los productos gourmet. Hacía tan solo unos días, habían conseguido superar las cien mil suscripciones. Carlos le contó que recibía a diario invitaciones de los mejores restaurantes de España y que la revista empezaba a tener ya repercusión internacional, por lo que se estaban preparando para lanzar una edición en lengua inglesa.

Según llegó a casa, buscó en Google y le sorprendió la cantidad de información que encontró sobre Carlos y su revista. Saltó de una página web a otra y pudo comprobar que todo lo que le había contado Carlos era cierto. Pero, de todo ello, lo que más le sorprendió fue la unánime aceptación de las críticas de Carlos, a quién la comunidad gastronómica consideraba poseedor del paladar más exquisito, capaz de percibir los matices más insignificantes en los platos y en los vinos. En un artículo, se llegaba a afirmar que, a partir del sabor de un solomillo, Carlos era capaz de señalar con notable precisión en qué zona se había criado la ternera.

Abatido, se recostó en el sofá. Quizás, de todos sus compañeros, Carlos era el último del que podía esperarse algo así. ¡Pero si recordaba perfectamente que era el único capaz de engullirse los asquerosos bocadillos de cabeza de jabalí de la Escuela Naval, repletos de cerdas! Eso del paladar exquisito... no podía ser verdad.

Enrique llevaba varios meses viviendo solo en Madrid, mientras realizaba un curso sobre Política de Defensa que duraba de enero a junio. Durante el primer mes, cenó cada noche en un local de comida rápida que había bajo su apartamento. Pero pronto se cansó de tomar siempre lo mismo. Por esa época, cayó en sus manos un libro de un tal Falsarius Chef titulado "Cocina para impostores". En él, se daban consejos para cocinar sin el menor esfuerzo y, al mismo tiempo, dar el pego. Iba acompañado de varias decenas de recetas, todas del mismo estilo: "Lentejas de la abuela, receta para dos personas: 1) cómprese una lata de lentejas de la abuela, ábrase, viértase en un bol y

resérvase; 2) sofría media cebolla bien picada y unos taquitos de chorizo picante; 3) mézclelo todo y revuelva; 4) caliente en microondas durante 30 segundos y emplate.

Quique comenzó poco a poco a aficionarse a aquello y ya había creado sus propias recetas para las lentejas a la extremeña, callos a la madrileña, albóndigas con guisantes, fabada, alubias a la riojana y pollo al chilindrón, que eran el repertorio de comidas preparadas en lata que ofrecía Mercadona, a las que añadía, según el caso, chorizo picante, cebolla frita, perejil picado, tomatitos Cherry... Seguro que su paladar no era excepcional, como se suponía que lo era el de Carlos, pero a él le parecía que sus platos estaban exquisitos. Y hasta había organizado alguna cena en casa para amigos, a base de aquellos platos, con notable éxito.



En un instante la idea cobró forma en su cerebro. Prepararía una cena “falsarius” para comprobar por sí mismo aquella asombrosa cualidad de su compañero de promoción. Llamó a Carlos para proponerle cenar juntos en casa, lo que el otro aceptó de muy buen grado, y acordaron la fecha.

Enrique se tomó la preparación de la cena con más interés de lo habitual. Tras darle muchas vueltas, decidió que el plato fuerte sería alcachofas a la plancha, bañadas en su “salsa especial”, que era lo único que requería preparación. Las alcachofas, de bote, por supuesto. Preparó la mesa con esmero, con lo mejor que tenía en casa. Hasta había comprado una botella de Ribera, que le costó 18.90, estaba valorada con 4.1 sobre 5 en su app de vinos y había leído en Internet que maridaba bien con las hortalizas a la plancha.

Carlos llegó a la hora acordada. Como buen militar, ni un minuto antes ni después: la hora es la hora. Se saludaron como viejos camaradas y ha-

blaron de cosas intrascendentes. Quique, aún con el delantal puesto, le ofreció una copa de vino y un platito de queso curado con nueces, para amenizar la espera, mientras él finalizaba la preparación en la cocina. Satisfecho, dejó la sartén con el fuego al mínimo, para que no enfriara, y pasó al salón.

El primer plato no había tenido problema alguno, pues era una tabla de ibéricos y quesos. La cena transcurría muy amena, pues para dos compañeros de promoción hablar de los viejos tiempos siempre resultaba entretenido. Acabados los entrantes, Enrique retiró los platos y regresó a la cocina a preparar la bandeja de alcachofas. Había cuidado todos los detalles y estaba muy orgulloso de la presentación. Sonriente, la depositó con mimo en el centro de la mesa y la sirvió en los platos. Había llegado el momento de la verdad.

-¡Qué buena pinta! ¡No sabía de estas habilidades tuyas!

-Pues espero que te guste, gourmet famoso. ¡A ver si eres capaz de identificar los ingredientes con ese paladar tuyo inigualable! -respondió Quique, nervioso.

Bajo la expectante mirada de su anfitrión, Carlos cortó una porción de alcachofa con la delicadeza de un cirujano interviniendo a un paciente a corazón abierto, la mojó en la salsa, cerró los ojos, paladeó durante unos segundos y sentenció con voz calmada:

-La salsa lleva ajo blanco, puerro tierno y cebolla roja, posiblemente del estado peruano de Loreto. Y una pizca de pimienta negra. Aceite de oliva virgen extra, del sur de Jaén. Crema de queso de cabra, de la marca Philadelphia. Y las alcachofas... sin duda, marca Hacendado; muy probablemente, del Mercadona de Bravo Murillo.



Santi de Paul

# La Bodeguilla de Piedralaves

**C**orría el año de 1977 y Antón se hallaba en Piedralaves (Ávila), su querido pueblo donde veraneaba.

Pueblo cobijado por la Sierra de Gredos, donde el cochifrito y las patatas revolconas son siempre una delicia y donde ese bar, “La Bodeguilla”, era lugar frecuentado por pandillas, lugareños, veraneantes, y bebedores habituales y sin habitar, que también los había, porque entre otras cosas, era un excelente bar. Su terraza se asomaba a la garganta del “Niño cojo”, ese río donde por aquellos años, truchas y tritones convivían entre sus aguas turbulentas, al borde del puente romano. Vaya, esto podría ser el título de una canción.

Antón se encontraba en aquel bar, como tantas tardes, reunido con la pandilla, tocando la guitarra en la sala que llaman “el preso”. Curioso nombre debido a un dibujo de un recluso que hay entre rejas y ya sea por esa razón o similar, Antón se encontraba en ese momento tocando con la guitarra aquella canción de “Libertad sin ira”, después de haber tocado “Enséñame a cantar” de Mickey, una canción que no surtió los efectos deseados porque Laura y Marquitos seguían desafinando como los que más. Cantaban como sapos, pero no precisamente como el cancionero.

La canción “Libertad sin ira” todo el mundo se la sabía, nadie dejaba de cantarla, sobre todo cuando se cantaba aquello de “Libertad...y si no la hay sin duda la habrá”. El año 77 era así. Hasta el preso entre rejas del dibujo parecía vociferar aquello. Todo

era casi perfecto, pero...faltaba algo.

Entonces... ella entró. La que faltaba para bingo. Venía acompañada de Carlos. Seguramente otro más que quería ligársela.

Estaba preciosa con su camiseta marinera y me miró con esa sonrisa que me fascinaba. Elenita era así.

Carlos, una vez finalizada la canción, me dijo que saliese con él a la barra que me tenía que decir algo. Yo pensé que sería seguramente para comentarme algo que dijera de mí Elenita. Pero no, no sería así. Di el último trago a mi jarrita de vino embocado, típico de aquel lugar, dejé la guitarra y salí a la barra con él.

## La Bodeguilla de Piedralaves

*Dirección:*  
La Bodeguilla,  
Tr.ª Rosales, 74, bajo,  
05440 Piedralaves,  
Ávila



*Carlos era el capitán del equipo de fútbol 5 de la pandilla y ya, cuando vi que pedía para ambos una ración de jamón en la barra y comenzó a alabar mi forma de jugar al fútbol, comencé a sospechar algo. Según trajeron el jamón cortado, me dijo ya sin tapujos: No contaba conmigo para el torneo veraniego. Primera decepción de la tarde. Es lo que tiene jugar mal.*

*Sí, claro: bebimos cervezas él y yo para celebrarlo. No había nada que celebrar, pero lo hicimos. Se fue pronto a sentarse y entonces vino Elenita. Todavía podía mejorar la tarde, pero no. Todos podemos tener un mal día.*

*Con esa sonrisa que le caracterizaba, con ese cuerpazo que le identificaba, de bote pronto me lo soltó: me comentó que si quería una ración de queso. Hoy por lo visto todo Dios invitaba. Me mosqueaba su actitud, sabéis perfectamente a qué me refiero.*

*Me dijo a continuación, así, de sopetón, que el finde venía su novio de Maqueda a verla. Me quedé de piedra. ¿Sería posible que tuviera novio? ¿Desde cuándo? Era la primera noticia que tenía al respecto. Y yo haciéndome ilusiones. Ahora sí que me pedí otra*

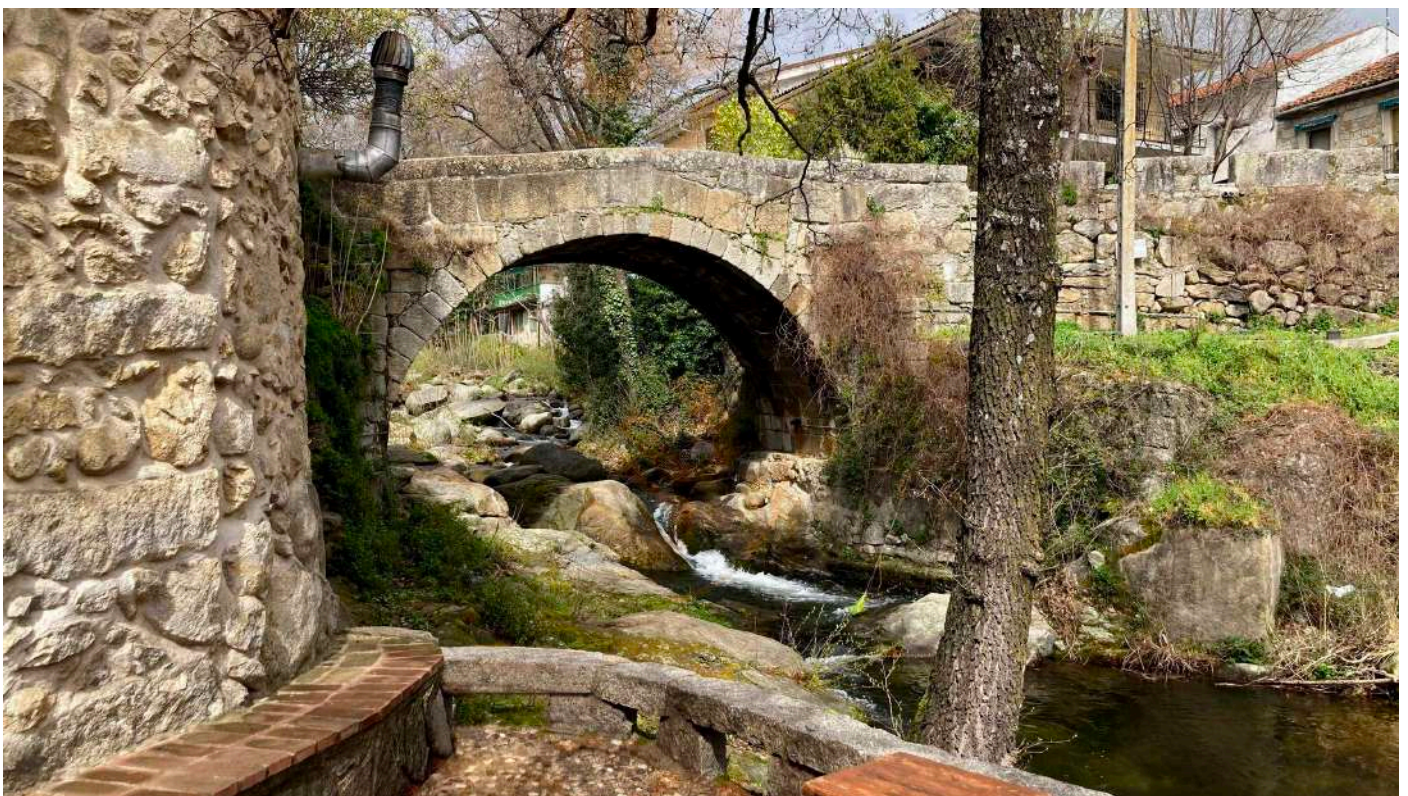
*jarra de embocado, pero de un litro. Es duro tener 18 años.*

*Ya nadie más me invitó. Con aquellos 2 noticiones se me hizo la vida cuesta arriba. Tenía 2 opciones: o lamentarme todo el verano y llorar por las esquinas mi mala suerte, o bien...volver a coger ahora yo la guitarra y ponerme a cantar.*

*Ahora fui yo el que invitó a croquetas. “Si tu vida es una pesadilla come croquetas de la bodeguilla”, les dije. Lo mejor de la tarde: exquisitas. Cogí la guitarra y canté a toda la pandilla aquella canción que decía...*

*Un pueblo es, un pueblo es, un pueblo es... de María Ostiz, y seguí cantando otras canciones a medida que la gente se retiraba.*

*Por supuesto acabé la noche con mi amigo El Pecas tomándome cubatas hasta altas horas de la noche. Día para no repetir, pero francamente...qué buenas estaban las croquetas de jamón y Elenita también, por supuesto.*





*El Catacaldos*

# VINOS PARA EL OTOÑO

El otoño es un tiempo que siempre nos parece como algo triste, hace tiempo que dejamos atrás las añoradas vacaciones. La vendimia aunque larga acabó, los días empiezan a tener menos horas, las hojas de los árboles caen, comienzan las lluvias, salen las ansiadas setas... pero también es una época muy bonita con sus paisajes, los distintos colores marrones de estos, los atardeceres, las largas horas en casa sentados viendo llover con una copa de vino.

Se dice que es tiempo de cambios, ya que al igual que los árboles, nos deshacemos de nuestras hojas que no valen para nada, pero seguimos fuertes, afianzados a la tierra y en breve florecemos otra vez.

Os ofrezco 3 vinos completamente distintos, con uvas muy dispares, pero con mucho arraigo en sus zonas, que seguro los disfrutaremos más de una vez en esta temporada con una buena comida, una buena lectura, o una buena compañía.

Aprovechar cualquier momento de esta nueva estación para brindar con ellos, que el año parece que no, pero se acaba, y hay que seguir disfrutándolo día a día. Y recordar lo que siempre os digo, el vino es alimento, cultura y sobre todo el sustento de miles de familias españolas... así que beber vino, con moderación, que la vida a través de una copa de vino es mucho mejor.



# CALZÁS

Tinto, 2023

UVA: 100 % Monastrell Pie Franco

BODEGA: Bodegas Xenysel

ZONA: Jumilla (Murcia)

D.O.: DOP Jumilla

PVP: 23-25€

Catado en copa Zwiesel Fusión Burdeos



**C**alzás es un vino de la variedad monastrell, de viñedos viejos de pie franco, con una edad comprendida entre los 60-70 años y que toma el nombre de la parcela donde nace, “Las Calzás”. Una parcela que se llama así porque se encuentra calzada con muros de piedra para corregir el desnivel que tiene. Está situada en la zona del Valle Hoya de Torres, a 850 metros de altitud sobre el nivel del mar, con una orientación sureste lo que le hace ser una zona más fresca.

Este viñedo de pie franco, está plantado en vaso, es ecológico y se caracteriza por tener un suelo pedregoso arenoso, con fondo calizo, perfecto para la poca lluvia que cae en la zona, al absorber toda el agua y mantenerla, dándole frescura. El clima es muy riguroso, seco, mediterráneo con toques de continental, lo que le hace tener veranos muy calurosos por el día, pero con noches en las que baja bruscamente la temperatura, haciendo que la uva tenga una maduración más lenta, y ayudando a esta a que el vino sea de mayor calidad.

La vendimia es manual, se realiza a mediados del mes de octubre por la lenta maduración de estas cepas. Hay una primera selección en viñedo y luego se recibe en la bodega, pasando por una tolva donde se despalilla. Pasa a depósitos de acero inoxidable, donde realiza la fermentación. Aquí el

vino está durante unos 15 días a una temperatura constante, de entre 20-23°C. Durante este tiempo se van haciendo remontados cada 8 horas rompiendo el sombrero, con el fin de buscar color y aromas en el vino. Una vez terminado el proceso de maceración-fermentación, este vino se pasa a barricas nuevas de roble francés de tostado medio, permaneciendo en bodega durante 12 meses, donde envejece tomando lo mejor de estas. Al cabo de este tiempo se embotella, y se deja reposar entre 6 -7 meses para afinarse, hasta que se comercializa. Es el vino más exclusivo que tiene la bodega, por ello es limitado y, año a año, suelen sacar entre 5000-6000 botellas.

**Vista:** Rojo cereza o picota intenso con matices violáceos y una lágrima densa.

**Nariz:** Fruta negra madura, higos, especias dulces, vainilla, maderas finas, tabaco, balsámicos.

**Boca:** Fresco, amplio, fruta negra madura, moras, ciruelas, especias dulces, cacao, tostados, algo mineral, monte bajo, toques terrosos, buen tanino, y persistencia media alta.

**Marida:** Toda clase de carnes, ternera, chuletas, cordero, carne de caza, guisos, gazpachos, pastas.



### **Bodega Xenysel**

*Dirección:*

*Valle Hoya de Torres, 30520*

*Jumilla, Murcia*

*Teléfono: 627 25 18 86*

*Web: [bodegasxenysel.com](http://bodegasxenysel.com)*

La historia de Bodegas Xenysel, se puede decir que se remonta a 5 generaciones de viticultores, pero es en el año 2006, cuando José María Martínez crea la bodega, buscando reivindicar la calidad del terruño del nordeste de Jumilla.

Se encuentra situada en el valle Hoya de Torres, entre las sierras de la Cingla y de los Gavilanes, en una de las zonas de mayor altitud del territorio amparado por la Denominación de Origen Jumilla. La altitud media que tienen, rebasa los 800 metros sobre el nivel del mar, siendo una zona de las más altas de Jumilla. Cuentan con un microclima muy característico, ya que el valle ayuda a ello. Tienen una baja pluviometría, por lo que muchos son años de extremo seco, y aunque parece que la vid no lo soportaría, el suelo es lo que realmente las hace seguir dando fruto.

Los suelos son terrenos calizos, arenosos y pedregosos, permitiendo desarrollar los denominados viñedos de pie franco, con raíces que se expanden por todo el interior, buscando toda el agua que retienen. Esta composición de suelo tiene una alta capacidad de retención de la poca pluviometría que les llega, y la piedra que encontramos en la superficie, hace un efecto de capa para que el agua no se evapore.

Las viñas de la bodega se encuentran plantadas de forma tradicional, es el denominado cultivo en vaso. Un cultivo moderado ya que tienen más bien un bajo rendimiento, siendo plantaciones de mucho recorrido y llegando a tener más de 50 años de media. Cuentan con unas 200 hectáreas de viñedo, del cual, unas 70 hectáreas son de pie franco, consideradas de las más antiguas de la zona.

La bodega está desarrollada en su sección de elaboración, almacenaje de los vinos en la nave central, y una parte importante destinada a crianza en barricas de roble francés y americano, estando estas instalaciones en una antigua casa de labor donde los hombres del campo iban a descansar y guardar sus aperos. Al tener unos muros anchos que le permitía mantener una temperatura fresca y constante de forma natural, fue reformada y adaptada para la estancia de los vinos, pero manteniendo esa identidad de tiempos pasados. El uso de barricas de roble francés

y americano principalmente es porque les gustan los aportes de sabores y aromas tan distintos de cada una de ellas en los vinos a la hora de hacer los ensamblajes.

Son ecológicos, y gracias a ello, los viñedos son meticulosamente cuidados y los diferentes trabajos de la viña se ejecutan de acuerdo con el ritmo preciso de la naturaleza. Se aplican métodos selectivos a los viñedos y durante el proceso de vinificación, para que el vino adquiera plenitud, potencia y equilibrio.

Bodegas Xenysel es una bodega familiar en la que cada miembro del negocio, tiene conciencia de ser un elemento importante, dentro de un proyecto que busca obtener los mejores vinos de la zona, con la mayor calidad posible. Por eso, aunque es bastante joven, ha conseguido posicionarse tanto en el mercado del vino nacional como internacional de forma excelente. La experiencia y la sabiduría de conocer cómo tratar los viñedos con mimo, han hecho que la calidad de sus vinos sea impecable.

# CASAS DE PEÑA

## GARNACHA TINTORERA

Tinto, 2023

UVA: 100% Garnacha Tintorera

BODEGA: Bodegas Fernández de la Ossa

ZONA: Casas de Peña (Villarobledo, Albacete)

D.O.: IGP Vino de la Tierra de Castilla

PVP: 6-8€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Tinto



Aunque la garnacha tintorera no es típica de la zona de Villarobledo, Bodegas Fernández de la Ossa, ha conseguido realizar un gran vino de un viñedo plantado por el bisabuelo de los actuales dueños hace como unos 50-60 años.

Este se encuentra a una altitud de 720-750 metros sobre el nivel del mar, y se caracteriza por tener un suelo franco-arenoso con un índice calizo muy alto, lo que les hace obtener vinos de gran complejidad aromática y tonos muy elevados de color. Cuenta con un clima muy riguroso, seco y continental.

Las viñas las encontramos en vaso y la vendimia se suele hacer a mano, en cajas de 12 kilos durante principios del mes de octubre. Lo hacen así buscando algo de sobremaduración, para quitar los verdes de la uva en viña, realizando una primera selección en el campo. La uva entra en bodega a primera hora de la mañana, con una temperatura de 18°-19°, para conseguir la frescura, la máxima calidad de la uva, preservar los aromas y evitar oxidaciones. Una vez en bodega, se selecciona por segunda vez y pasa a la despalilladora. A través de la bomba de vendimia pasa por un rascador, se va enfriando y acaba trasvasándose a unas tinajas que tienen dentro unas placas frías. Estas tinajas son de Villarobledo, con una edad de más de 100 años, y una capacidad de unos 1800-2000 litros.

En ellas la uva reposa con sus pieles a 22° durante una semana, realizando también la fermentación alcohólica y maloláctica. Una vez hecha la fermentación, se trasiega para limpiar las lías, se vuelve a echar en las tinajas, y durante 4 o 5 meses hace la crianza en ellas. Gracias a la microoxigenación de la tinaja, le da un toque mineral, que lo hace muy diferente de otros. Una vez que se cata y se ve que el vino se encuentra en buenas condiciones se embotella y se guarda 4 a 5 meses afinándose hasta su salida al mercado.

**Vista:** Rojo picota intensa, con reflejos rubíes, y lágrima media-alta.

**Nariz:** Fruta roja, fresa, frambuesa, mora, compotas, floral, monte bajo, toques salinos, minerales, terrosos.

**Boca:** Fresco, goloso, fruta roja en compota, regaliz, ciruelas, algo terroso, mineral, aceitunas negras, cacao, herbáceos y persistencia media.

**Maridaje:** Todo tipo de carnes a la brasa, de caza, embutidos, quesos curados, guisos, marmitako, pastas con salsas de carne.



### **Bodega Fernández de la Ossa**

*Dirección:*  
Av. Generalísimo, 11, 02600  
Casas de Peña, Albacete

*Teléfono:* 686 77 57 23

*Web:* [bodegasfernandezdelaossa.com](http://bodegasfernandezdelaossa.com)

Bodegas Fernández de la Ossa, fue fundada en el año 2020 con el objetivo de defender la viabilidad de sus viñedos y de sus explotaciones vitivinícolas. Es una bodega familiar, cuya tradición vinícola se remonta a sus bisabuelos, pero no es hasta el año 2020 cuando se deciden a hacer ellos su propio vino, ya que uno de los hijos se forma en enología y embarca a toda la familia en el proyecto. Suelen trabajar con viñedos en propiedad, lo que les permite mantener el control de todo el proceso productivo.

Se encuentra situada al noroeste de la provincia de Albacete, cerca de Villarrobledo, en la aldea de Casas de Peña a unos 720-750 metros de altitud sobre el nivel del mar. Tiene una baja pluviometría anual media que oscila entre 300 y 400 mm, concentrándose estas lluvias en

las estaciones de otoño y primavera. El clima es muy riguroso, seco y continental, con inviernos muy fríos, y veranos muy calurosos durante el día y frescos en la noche. Estas condiciones alargan el proceso de maduración, haciendo que la garnacha tintorera concentre taninos y color en las fases últimas de maduración.

Cultivan 7 variedades de uva: 3 tintas (Tempranillo, Pámpana Blanca y garnacha tintorera) y 4 blancas (Macabeo, Chardonnay, Sauvignón Blanc y Airén), ésta última plantada por el bisabuelo, siendo así un viñedo prefiloxérico. Los suelos son de mayoría franco-arenosa con un índice calizo muy alto, lo que les hace obtener unos vinos de gran complejidad aromática y tonos muy elevados de color.

La bodega se encuentra en una nave de tinajas, rescatadas de una antigua bodega de más de 80 años. Vuelven con esto a recuperar esa artesanía y tradición de las tinajas de barro de Villarrobledo, donde siguen haciendo elaboraciones fusionando las últimas técnicas de la enología, selección de uva y manejo de vid, dando a sus vinos unos matices inigualables. Es una bodega que ha cambiado mucho tras 5 generaciones trabajando la vid, pero que no pierden la esencia y las enseñanzas familiares a la hora

de hacer los vinos, respetando siempre sus orígenes.

Son muy exigentes en el manejo de sus viñas, respetando el medio natural a la vez que intentan implantar las mejores técnicas de cultivo. La sostenibilidad ha sido desde el origen una señal de identidad de la bodega, y un compromiso de toda la familia. Como empresa familiar en su quinta generación, ejercen su actividad aplicando normativas que aseguran que sus sucesores puedan disfrutar de un mundo más sostenible.

La calidad de sus vinos viene marcada en gran parte por la calidad de la materia prima que disponen, la uva de sus viñedos viejos, de gran calidad y de otros que han ido adquiriendo para integrarlos en sus proyectos. Además, todo el trabajo que la familia desarrolla en el viñedo para conseguir esta calidad, resulta fundamental en el resultado final.

Bodegas Fernández de la Ossa, es una pequeña bodega familiar, que cuida sus fincas, conserva sus viñedos viejos, tiene un producto de calidad, e intenta mantener la tradición de la región y la vida del pueblo donde se asienta.

# SERAPIO AIRÉN

Blanco 2022

UVA: Airén

BODEGA: Bodegas Serapio

ZONA: Mota del Cuervo (Cuenca)

D.O.: sin D.O.

PVP: 14-17€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



**S**erapio Airén procede de una viña de unas 600 cepas cultivada en vaso de manera ecológica, en secano, y en un suelo franco arenoso con poco fondo y algo mineral, de más de 41 años de antigüedad. Se encuentra ubicada en el término de Santa María de Los Llanos (Cuenca), en una zona denominada “Paraje los Rigüelos”.

Este paraje situado a unos 800 metros de altitud sobre el nivel del mar tiene una orientación norte sur lo que le aporta una frescura y golosidad a las viñas única en la zona. El clima es bastante seco, con pocas lluvias anuales, y podríamos decir que se trata de un clima continental con toques mediterráneos.

La vendimia es manual, y se realiza normalmente a principios del mes de septiembre. Intentan coger la uva un poco antes de su nivel de maduración, para obtener de ella un poco más de acidez. Al ser una vendimia manual, hacen una primera selección en la viña, y la uva sana la recogen en cachos, que son descargados a un remolque, e inmediatamente llevados a la bodega para evitar la pérdida de frescura o posibles fermentaciones ajenas a lo que se quiere conseguir. En bodega una parte se despalilla, y otra se prensa, apartando este mosto para que se limpie por gravedad. Una vez limpio se pasa a un tanque de acero inoxidable, donde se añade la parte despalillada con las pieles para darle cuerpo, en un porcentaje de 60% mosto y 40% de uva despalillada con pieles.

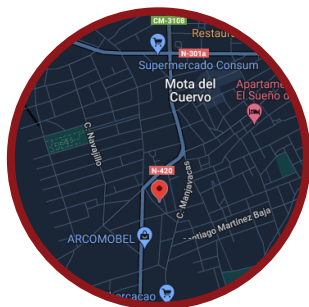
La uva macera en frío durante 24 horas y pasa a fermentarse en contacto con sus pieles, en el depósito a una temperatura lo más baja posible, de entre 10-13°. Con esto intentan sacar los máximos olores y sabores de la uva y de las pieles. Tras la fermentación, reposa durante unos 20 días en contacto con las pieles, se vuelve a prensar, se limpia el mosto, y se trasiega recién prensado a otro depósito de acero inoxidable, donde está 3 meses en trabajo de lías. Se filtra lo mínimo posible y se embotella sin pasar por ningún proceso de estabilización tartárica, para no perder esa intensidad aromática ni calidad en el vino. Al embotellarlo, reposa 1 mes en botella para estabilizarse, y se procede a su comercialización.

**Vista:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, brillante, lágrima media.

**Nariz:** Fruta blanca de hueso, ciruela, melocotón, flores blancas, herbáceos, hinojo, cítricos.

**Boca:** Fresco, cremoso, de gran volumen, fruta blanca de hueso, níspero, manzana, membrillo, herbáceos, manzanilla, hinojo, anises, algo mineral, balsámico, algo de bollería. Largo y persistente.

**Maridaje:** Es ideal para acompañar aperitivos, platos de carne, pescados, mariscos, arroces, quesos, comida asiática y peruana.



## Vinos Serapio

*Dirección:*

*Cl. Las Eras, 7*

*16630 - Mota del Cuervo, Cuenca*

*Teléfono: 611 542 429*

*info@vinoserapio.com*

*Web: vinoserapio.com*

Serapio es un vino elaborado por una pareja de Mota del Cuervo formada por Patricia, enóloga y José Ángel viticultor. Juntos decidieron emprender este proyecto familiar, cuidando desde la viña hasta la botella cada uno de los procesos de elaboración de una edición muy limitada de vinos.

A José Ángel le viene todo por sus bisabuelos, abuelos y su padre, pero no es hasta llegar a él cuando comienza la familia a ser viticultores. El caso de Patricia es más a nivel profesional, estudió enología y viajó por todo el mundo aprendiendo todo lo posible sobre vinificación, siendo su estancia en Nueva Zelanda, la que le hizo ver todo el potencial de las uvas blancas en La Mancha, y fue cuando se decidió a volver y a fundar la micro bodega con José Ángel. Hablar con ellos es ver lo apa-

sionados que son con su trabajo, realmente son unos grandes amantes del vino y de todo su entorno. Por eso cuidan personalmente de la viña y la micro bodega, estando presente en cada etapa del proceso.

El viñedo que tienen se encuentra en la localidad de Mota del Cuervo (Cuenca), prácticamente el Centro de La Mancha, en la Reserva Natural del Complejo Lagunar de Manjavacas donde encontramos variedades como la sauvignon blanc, airén y syrah. Estos tienen unas extensiones de poco más de 2 hectáreas y los terrenos con los que cuentan van desde los arcillosos a los franco arenosos, y todos ellos con una característica en común, el tener debajo zonas de caliza. La altitud de entre 700-800 metros sobre el nivel del mar, les aporta frescura, un color más intenso, una mejor expresión de las características de la variedad de uva, aromas y sabores más concentrados, y una acidez natural más elevada.

Son viñedos, cultivados en ecológico, orientados a la obtención de bajas producciones, para obtener de la uva la máxima concentración de fruta, que prefieren calidad antes que cantidad. Realizan podas cortas, mínimo arado, pero sin dejar actuar las malas hierbas, aclareo de vegetación, podas

en verde y sombreado de racimos, orientándola con todas las labores a bajas producciones.

La bodega prácticamente se puede decir que es de garaje. Cuentan con todo el material mínimo y necesario para la producción de vino de calidad, y algunas barricas de roble americano donde realizan las crianzas de un airén 100% y un syrah 100%. En ellas los vinos descansan realizando maduraciones lentas para concentrar los sabores y los aromas de la uva y de la zona donde se encuentran. Es en estas pequeñas producciones, donde descansa todo el potencial de la bodega.

Además, estas bajas producciones son el santo y seña de un proyecto sostenible tanto desde el punto de vista económico como en lo relacionado con el cuidado del medio ambiente y las prácticas ecológicas. Vinos de parcela y de pequeña tirada donde prima sobre todo el respeto por el terruño, las viñas y la uva. Una bodega familiar que apuesta por la elaboración tradicional para ofrecer vinos actuales, modernos, y sobre todo auténticos.

# Recetas Ancestrales

## Porra



Variación de gazpacho espeso, propio de los pueblos de la comarca de Antequera que recibe el nombre del instrumento con el que se labraban en el dornillo o mortero; es decir, la mano, maja o porra del mortero.

También llamada porra fría o *crúa* (cruda) para diferenciarse de la porra caliente que lleva los mismos ingredientes, pero sofritos y acompañados de morcilla o tocino, propia del invierno.

La porra es un plato, fresco, muy nutritivo, que tiene profunda difusión en todos los pueblos de la comarca, creando la rivalidad vecinal tanto por su paternidad, como por los particularismos, cambiando de nombre, a veces, siendo el mismo plato como en Alfarnate donde le denominan *catana* o *ardoria* en algunos pueblos sevillanos (Carmona, Osuna). Porra, salmorejo, *ardoria* y *catana* se diferencian en la forma de llamarlos, en la habilidad de quien los labra, en los tropezones con que se aderece y en el lugar donde se coma. Son la misma cosa, familia del gazpacho y pariente no muy lejano del ajocolorao, con claros antecedentes moriscos en el uso y forma de los ingredientes: ajos, migas de pan, aceite, vinagre, sal y agua, pasados por el domillo o mortero hasta convertirlos en una masa homogénea a la que, tras la conquista de las Américas, se le agregaría el tomate, mostrándose tal y como la conocemos hoy.

## Porra de naranja



La porra es un tipo de gazpacho denso que, como todos los gazpachos (*porras*, *lajoblanco*s, *salmorejos* *catana*, *mazamorra*, *ardoria*, *pimentón*, *aguaillo*, etc.) el diccionario (**DRAE**) lo define como *Género de sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros aditamentos*. Asociamos gazpacho o porra al tomate y es una equivocación.

Antiguamente no había tomates en invierno y se hacía uso de otros alimentos para dar sabor a la humilde sencillez del pan, ajo y aceite; es el caso de la naranja que le aporta el punto de acidez o, como se llamaba, de *Agraz*.

La difusión de estas sopas frías o gazpachos ha sido tan fecunda que hoy es normal ver en la carta de los restaurantes gazpachos apellidados de melón, de cerezas, de remolacha, de manzanas, de aguacate... pero no se debe olvidar que los gazpachos, como esta porra, surgieron de la necesidad y fueron humillados durante siglos, como nos recuerda el refrán popular: *Entre pueblo y populacho hay la misma diferencia que entre jamón y gazpacho*.

## Arte de Cozina

### Porra

Variedad de gazpacho espeso, propio de los pueblos de la comarca de Antequera que recibe el nombre del instrumento con el que se lababan en el dormillo o mortero; es decir, la mano, maja o porra del muerto.

También llamada porra fría o cruda (cruda) para diferenciarse de la porra caliente que lleva los mismos ingredientes, pero sofritos y acompañados de morcilla o tocino, propia del invierno.

La porra es un plato, fresco, muy nutritivo, que tiene profunda difusión en todos los pueblos de la comarca, creando la rivalidad vecinal tanto por su paternidad, como por los particularismos, cambiando de nombre, a veces, siendo el mismo plato como en Alfarate donde le denominan catana o ardoria en algunos pueblos sevillanos (Carmona, Osuna). Porra, salmorejo, ardoria y catana se diferencian en la forma de llamarlos, en la habilidad de quien los labre, en los tropezos con que se aderece y en el lugar donde se coma. Son la misma cosa, familia del gazpacho y pariente no muy lejano del ajocolorao, con claros antecedentes moriscos en el uso y forma de los ingredientes: ajos, migas de pan, aceite, vinagre, sal y agua, pasados por el dormillo o mortero hasta convertirlos en una masa homogénea a la que, tras la conquista de las Américas, se le agregaba el tomate, mostrándose tal y como la conocemos hoy.

Tel. 952 840 814 - info@artedelcozina.com

#### Ingredientes

(4 personas)  
 ½ kg de pan cateto asentado  
 1 kg de tomates rojos y maduros  
 ½ pimiento verde  
 ½ pimiento rojo  
 1 ó 2 dientes de ajo (al gusto)  
 ½ l de aceite oliva virgen extra  
 Sal (al gusto)  
 Vinagre (al gusto)

#### Elaboración

Se majan en un mortero los ajos pelados con unos granos de sal, posteriormente el pimiento muy picadito, los tomates también pelados y troceados para facilitar su labra y, por último, el pan. Cuando la masa está homogénea, comienza a vertérsele poco a poco el aceite y, sin dejar de amasar, (el vinagre); se sazona y se continúa labrando hasta que se obtenga una pasta fina.

Hoy se hace de una tacada en la batidora pero, eso sí, vertiendo el aceite una vez batidos todos los ingredientes.

Se sirve adornada con huevos duros cortados en cuartos y trocitos de jamón serrano, aunque se puede acompañar de cualquier ingrediente, siempre y cuando no sea dulce, como patatas fritas, atún o bacalao desmenuzado.

Textos del libro *La cocina malagueña* de Fernando Rueda

## Ingredientes para 4 personas

- ½ kg de pan cateto asentado
- 1 kg de tomates rojos y maduros
- ½ pimiento verde
- ¼ pimiento rojo
- 1 ó 2 dientes de ajo (al gusto)
- ½ l de aceite oliva virgen extra
- Sal (al gusto)
- Vinagre (al gusto)

## Elaboración

Se majan en un mortero los ajos pelados con unos granos de sal, posteriormente el pimiento muy picadito, los tomates también pelados y troceados para facilitar su labra y, por último, el pan. Cuando la masa está homogénea, comienza a vertérsele poco a poco el aceite y, sin dejar de amasar, (el vinagre); se sazona y se continúa labrando hasta que se obtenga una pasta fina.

Hoy se hace de una tacada en la batidora pero, eso sí, vertiendo el aceite una vez batidos todos los ingredientes.

Se sirve adornada con huevos duros cortados en cuartos y trocitos de jamón serrano, aunque se puede acompañar de cualquier ingrediente, siempre y cuando no sea dulce, como patatas fritas, atún o bacalao desmenuzado.

## Arte de Cozina

### Porra de naranja

La porra es una tipo de gazpacho denso que, como todos los gazpachos (porras, ajoblanco, salmorejos, catana, mazamorra, ardoria, pimentón, aguajillo, etc.) el diccionario (**DRAE**) lo define como *Género de sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros aditamentos*. Asociamos gazpacho o porra al tomate y es una equívocación.

Antiguamente no había tomates en invierno y se hacía uso de otros alimentos para dar sabor a la humilde sencillez del pan, ajo y aceite; es el caso de la naranja que le aporta el punto de acidez o, como se llamaba, de agraz.

La difusión de estas sopas frías o gazpachos ha sido tan fecunda que hoy es normal ver en la carta de los restaurantes gazpachos apellidados de melón, de cerezas, de remolacha, de manzanas, de aguacate... pero no se debe olvidar que los gazpachos, como esta porra, surgieron de la necesidad y fueron humillados durante siglos, como nos recuerda el refrán popular: *Entre pueblo y populacho hay la misma diferencia que entre jamón y gazpacho*.

#### Ingredientes

(4 personas)

1/2 litro de zumo de naranja natural, colado  
 1 pan cateto de medio kilo del día anterior  
 1 diente pequeño de ajo  
 150 ml de aceite de oliva virgen extra  
 Sal (al gusto)

#### Elaboración

Se pone a remojar el pan con el zumo de la naranja. Se pasa a la batidora y se le incorpora el ajo, el aceite y la sal, triturando hasta obtener la textura deseada.

Textos del libro *La cocina malagueña* de Fernando Rueda

## Ingredientes para 4 personas

- ½ litro de zumo de naranja natural, colado
- 1 pan cateto de medio kilo del día anterior
- 1 diente pequeño de ajo
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

## Elaboración

Se pone a remojar el pan con el zumo de la naranja.

Se pasa a la batidora y se le incorpora el ajo, el aceite y la sal, triturando hasta obtener la textura deseada.





*José Antonio  
Fidalgo Sánchez*

# LES HISTORIES DE FIDALGO

## Las setas, Nerón y una receta



**T**iberio Claudio Nero Germánico fue emperador romano desde el año 41 al 54 de nuestra era.

Entre sus esposas destacaron Mesalina, un tanto "alegre de pestaña" a la que llamaban "la ramera coronada"; y Agripina, cruel y codiciosa, viuda de Cneo Domicio Enobardo, del cual tenía un hijo llamado Lucio Domicio Nero, y que al adoptarlo Claudio como suyo le dio el nombre de Nero Claudius, Caesar Drusus Germanicus. Y para que este Nero tomase la corona del Imperio Romano, Agripina, con los servicios de Locusta, célebre envenenadora, guisó para el emperador Claudio un apetitoso y succulento plato de SETAS VENENOSAS..-

Estamos en otoño, que es lo mismo que decir, excelente temporada de setas. Entre las más apetecibles, los boletos (*Boletus edulis*; *Boletus reticulatus*; *Boletus pinicola*).

### Tomem nota de esta receta:

*Laven las setas, séquenlas y córtelas en trozos medianos. Abran unas vieiras, seleccionen su carne y eliminen la bolsa de arenilla. Preparen unos dados medianos de tocino entreverado, panceta o bacon. Corten y laven unas yemas de espárragos verdes. Ensarten en una brocheta bacon, seta, vieira y yema de espárrago. "Barnicen" con aceite de oliva, salpimenten al gusto y hánganlas a la plancha (a fuego medio) durante 2 ó 3 minutos por cada cara.*

**Nota: El ensartado de ingredientes puede hacerse "doble" si la longitud de la brocheta lo permite.**



**GASTROÑAM**