

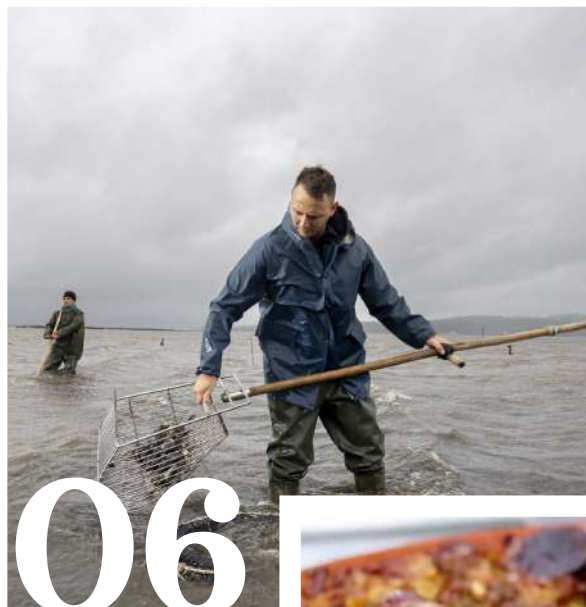
# GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 12+1 / Diciembre 2024

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

# Sumario



**06**

**PARQUISTAS DE CARRIL**  
*Carlos Hernanz*

**16**

**NAVIDAD, DULCE NAVIDAD**  
*El Catacaldos*

**24**

**DEL "ARRÒS ROSSEJAT TORRENTÍ"**  
*Alfonso de la Hoz*

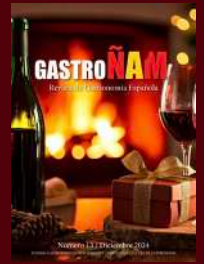
**26**

**LA CARTA CLÓNICA**  
*Enrique Cubeiro*

**28****30****36****32****El equipo GastroÑam**

**COORDINADOR DE CONTENIDOS:**  
Carlos Hernanz

**COLABORADORES:**  
Antón Bernabeu  
Santi de Paul  
Gastrocharlie  
El Catacaldos  
José Antonio Fidalgo  
Fernando Rueda  
Alfonso de la Hoz  
Enrique Cubeiro




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

Revista GastroÑAM n°13  
de DICIEMBRE 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 cual-  
quier cambio relacionado con el precio  
de menús o platos que aparezcan en la  
publicación.

Las imágenes que requieran atribución,  
se mencionarán en los contenidos de la  
revista.

Diseño y maquetación: Bold Zebra Studio 

**28**

**UNA JORNADA MICOLÓGICA  
CON SORPRESA**  
Santi de Paul

**30**

**RECETAS ANCESTRALES**  
Fernando Rueda

**32**

**DESPEQUE EN EL ARSENAL  
DE LA CARRACA 2024**  
Gastrocharlie

**36**

**LA CECINA DE LEÓN,  
UN TESORO DE SABORES**  
José Antonio Fidalgo Sánchez

**F**inaliza el otoño y aunque el frío no termina de aparecer, las festividades navideñas se aproximan vertiginosas. Este año seguro que hay carbón... hemos sido políticamente incorrectos.

Felicitar a Luis Suarez de Lezo por el año que finaliza a los mandos. La gastronomía española parece que avanza adecuadamente. Treinta y dos restaurantes nuevos con Estrella Michelin lo corroboran. Pese a que creo que la Guía Repsol está mucho más sintonizada con nuestra cocina y tradición, la Guía Michelin siempre es un índice de excelencia.

¿Siempre? En la Editorial anterior hablaba de los mitos y de los ídolos que pueden convertirse en un bluff. Debería haber menos reticencia a bajar a alguno del pedestal, como podría ser un buen ejemplo Arzak o uno en el que estuve en mi último viaje a Galicia y lleva años viviendo de las rentas. En cuanto a los "ascensos", mesura. Muy merecido el reconocimiento a Nacho Manzano, sin embargo la promoción de uno que, en mi experiencia, sirve lubina con escamas y cuyo servicio es un desastre, no es de recibo.

¿Hacen la "pelota" selectivamente? Será eso. Pero ningún cliente se merece el mal trato.

En el año que termina hemos crecido. Nacimos con cuatro secciones y ya hemos llegado a once colaboraciones, creo que todas meritorias y de calidad. Desgraciadamente, Andalusian Flavor, nuestra mejor pluma, nos deja definitivamente. Es verdaderamente difícil hacer convivir una demandante actividad profesional con viajes continuos y la colaboración con la revista, cuando además el artículo requiere numerosos repasos en la búsqueda de la perfección. En este número, Antón tampoco ha podido hacer su afinada crítica. Lo esperamos el mes que viene con una bonita sorpresa. Por cierto, su reciente crítica, el restaurante Gofio, ha recibido una estrella y también Mesón Sabor Andaluz, mi reseña en el homenaje a los agricultores. ¡Enhorabuena a ambos!

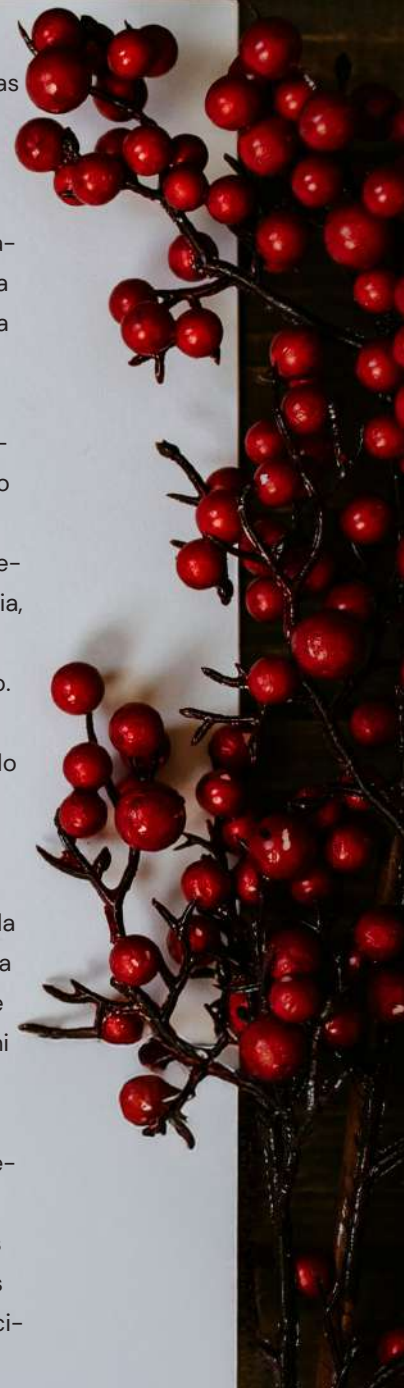
En este número Alfonso nos habla de un delicioso arroz degustado en la cuna de los mejores arroces españoles. Álvaro describe cinco vinos para endulzar la Navidad.

Gastrocharlie relata una experiencia en los despuesques de la Bahía de Cádiz. Santi nos entrega un relato sobre una jornada micológica y Quique hace lo propio con las Cartas clónicas. Fidalgo escribe en esta ocasión sobre la cecina de León y la calabaza con morcilla constituye la receta ancestral este mes.

Por último yo os cuento TODO sobre las almejas de Carril.

Damos la bienvenida a Marta en la maquetación y las gracias a Jorge, por su notable trabajo en el último año.

Mención especial a los valencianos que las están pasando canutas ante la catástrofe sufrida y por la inutilidad de nuestras Administraciones. A ellos, a nuestros lectores y a nuestros colaboradores, que consigan el descanso y el disfrute de sus seres queridos en estas señaladas fechas.



Carlos Hernanz



*¡Feliz  
Navidad!*





Carlos Hernanz

## PARQUISTAS DE CARRIL

### La mejor almeja del mundo

#### **Historia de Parquistas de Carril.**

*La historia de los Parques de Carril es dilatada, ya se menciona el engorde y recolección de bivalvos en escritos de Plinio "El viejo" y posteriormente, en la Edad Media, más concretamente de las ostras, que se escabechaban para su mejor conservación.*

Se han hallado escritos más detallados sobre recolección de crías de moluscos y posterior traslado a las parcelas para un crecimiento controlado. Al parecer la ostra se sobreexplotó y comenzó a escasear y los lugareños decidieron utilizar el mismo método con el mejillón. En aquel momento, se cultivaban sobre postes anclados a la arena y muros. Se comercializaban cocidos o en escabeche.

A partir de los años 20 del Siglo XX comienza a practicarse el cultivo de almejas, recolectando ejemplares pequeños y pasándolos a parcelas marcadas con palos y piedras. Pronto comienza a haber discusiones entre los partidarios y detractores de privatizar parcelas para el marisqueo.

Si bien en el Siglo XIX el berberecho era un marisco "para pobres", no siendo interesante comercialmente, al contrario que la ostra, a partir de los años 50 empezó a consumirse tanto en zonas costeras como en el interior, transformándose en conserva, junto con las almejas.

En años posteriores, un bajón en el volumen de pesca de la sardina, convirtió el marisqueo de bivalvos en la actividad económica más importante de las Rías gallegas. El hambre de la posguerra potencia en furtivismo y la mayor parte del marisco no pasa por las lonjas. Entre 1958 y 1960, a través de la Cofradía, se legalizan más de 600 parcelas, siguiendo unos años "dorados" de marisqueo.

La relativa importancia del cultivo de almejas y berberechos, frente a otras actividades de pesca y marisqueo en Carril, llevó a la necesidad de crear un colectivo específico para esta actividad y en 1989 nace la AGRUPACIÓN DE PRODUCTORES DE PARQUES DE CULTIVO DE CARRIL con el objetivo de lograr sinergia y fuerza con una postura común en su relación con las Administraciones y otros organismos relacionados con la mar.

Posteriormente pasó a denominarse Organización empresarial Parquistas de Carril OPP89.

Esta agrupación, en los últimos años no ha dejado de crecer. Ha recibido numerosos premios y participa en Ferias y actos sociales imbricados en la tradición, por toda Galicia. Próximamente inaugurará dos importantes naves en el Muelle de O Ramal de Villagarcía y su facturación ya ha superado los diez millones de euros, constituyendo la primera empresa en Villagarcía por volumen de negocio y la número uno en España en venta de almejas.

## 16 ESPECIAS DE ALMEJAS EN NUESTRA GASTRONOMÍA



**ALMEJA FINA**  
*Ruditapes decussatus*



**ALMEJA BABOSA**  
*Venerupis corrugata*



**ALMEJA JAPÓNICA**  
*Ruditapes philippinarum*



**ALMEJA RUBIA**  
*Polititapes rhomboides*



**ALMEJA DORADA  
O PIRULO**  
*Polititapes aureus*



**ALMEJA DE FONDO**  
*Venus nux*



**ALMEJA RELOJ**  
*Dosinia exoleta*



**ALMEJA BLANCA,  
CORNICHA O CLICA**  
*Spisula solida*



**CARNEIRO, BOLO O  
ESCUPIÑA GRABADA**  
*Venus verrucosa*



**ALMEJA  
CASERA**  
*Venus casina*



**ALMEJÓN O  
CONCHA FINA**  
*Callista chione*



**ALMEJA DE PERRO**  
*Scrobicularia plana*



**ALMEJA TONTA**  
*Glycymeris nummaria*



**ALMENDRA DE MAR**  
*Glycymeris glycymeris*



**ALMENDRA  
PELUDA**  
*Glycymeris pilosa*



**ALMEJA BLANCA  
O CLICA**  
*Spisula subtruncata*

A menudo es complicado diferenciar especies porque su anatomía es muy parecida

**Almejas en Galicia.**

Dentro de los moluscos, existen aproximadamente unas 13.000 especies de bivalvos, entre los que se encuentran las almejas.

Su característica principal es que tienen dos conchas que se cierran por uno o dos músculos adutores. Son simétricas. Se encuentran enterradas en fondos blandos.

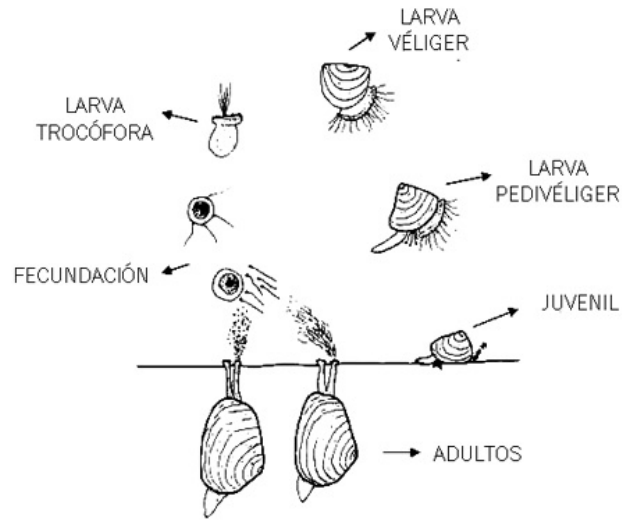
Las almejas no tienen cabeza, tienen corazón y branquias por las que respiran y también se alimentan por filtración. Constan de dos sifones retráctiles por los que inhalan y expulsan agua. Se alimentan especialmente de fitoplancton y tienen un sistema digestivo con esófago, estómago e intestino.

Se reproducen por liberación de espermatozoides y huevos a través de las gónadas de individuos maduros.

Los huevos eclosionan, desarrollándose dentro del huevo del que se alimentan, después pasan por varias fases larvarias. Larva trocócfora, larva veliger y pediveliger, posteriormente pasan a estado juvenil en que sus características macroscópicas son idénticas a la del adulto, pero su tamaño puede ser inferior a un grano de arena.

En España existen 16 especies de almejas comestibles de las que Galicia tiene cuatro muy apreciadas: la almeja fina (*Ruditapes decussatus*), la japónica (*Ruditapes philippinarum*), la almeja babosa (*Venerupis corrugata*) y la almeja rubia o roja (*Politapes rhomboides*). En los últimos años hay cada vez más afición por el carneiro o escupiña (el bolo malagueño) (*Venus verrugata*) que se suele consumir en crudo. Más rara es la almeja reloj (*Dosinia exoleta*). El berberecho (*Cerastoderma edule*) es más común en la Ría de Noya que en la de Arosa.

Los Parquistas de Carril cultivan la almeja babosa y la japónica (introducida e invasora) que tras su engorde, marisquean junto con la fina y el berberecho.





## *El criadero y el vivero (Hatchery y Nursery)*

Los Parquistas adquieren las crías de almejas provenientes de varios criaderos.

Hace unos 25 años emprendieron con la instalación de un criadero (hatchery) en Ribeira, a la salida de la Ría. El proyecto tenía dos fases, invirtieron bastante dinero propio, además solicitaron subvenciones y se las concedieron. Se acometió la primera fase con éxito, pero para iniciar la segunda fase, necesitaban el dinero de la subvención que nunca llegó. El proyecto se fue al traste y los Parquistas perdieron el dinero invertido.

Eso hubiera significado poder cerrar todo el ciclo reproductivo en el cultivo de japónica y babosa en la Ría de Arosa, pudiendo establecerse posteriormente una DOP y con todas las garantías de calidad con control en todos los estadios del cultivo.

En la actualidad, se le compra la semilla a proveedores de la Ría aresana y también de Francia, en muchas ocasiones empleando reproductores de Parquistas. La mayor parte la produce un empresa de la zona llamada A Osterira, su semilla es la más demandada por los parquistas, debido a su buena calidad y su alta fiabilidad. Mueve el mayor volumen de España (ha superado los 100 millones de unidades de semilla).

Me dirijo a visitarlo con Jose Luis Villanueva, Presidente de Parquistas de Carril y Ana Rivas, su mano derecha.



*Vista general del Parque de Carril*



*Imagen cedida por aeroREC IMÁGENES AÉREAS Hatchery de Malpica*

En A Osterira (desde 1981) en la actualidad crían japónica, babosa y ostra plana. Hasta 2006 trabajaron en pequeños volúmenes, también con almeja fina.

*Voy a tratar de aclarar todo el proceso de cría de almeja resumiendo las explicaciones del biólogo Esteban Blanco, con 22 años de experiencia en la planta. Esteban no tuvo una formación específica en la producción de semillas de bivalvos, asistió al IGAF (Instituto Gallego de Formación en Acuicultura) en varias ocasiones, se empapó sus manuales y empezó a trabajar.*

Ensayo/error ensayo/error y así sucesivamente hasta que comenzó a obtener resultados.

En primer lugar se seleccionan los reproductores (madres), que pueden venir de bancos naturales de la Ría o de parcelas de cultivo de sus propias crías. Me explica que genéticamente existen almejas diploides y triploides. A ellos les interesan las diploides, aunque su crecimiento sea más lento. Las almejas son animales dióicos, es decir, nacen machos y mueren machos e igual ocurre con las hembras.



*Almejas madre*

No hay forma de saber si una almeja es macho o hembra sin matarla y observar sus gónadas. Las meten en recipientes plásticos con agua de mar a 18° y su aporte de oxígeno y van observando como maduran las gónadas, para saber cuando van a reproducirse. Puede ocurrir al día siguiente o tras dos meses. Si se observa que están maduras, se sacan y se pasan a otras cubetas de 550 lts, en circuito cerrado, manteniendo la temperatura a 18° mediante calentamiento externo.

Si las almejas están maduras sexualmente, se mantienen dos horas en seco y al volver a echarlas al agua, se activa la liberación de esperma (en nube) y la de huevas (en pequeños chorritos). Primero liberan los machos y después las hembras. Se mantienen 24h en ese medio y se produce la embriogénesis. Tras las diversas fases de la gametogénesis (cigoto, morula, gastrula...) se obtienen larvas trocóforas y larvas "D".

Los reproductores no se vuelven a utilizar.

Nos muestran las larvas al trasluz y se ven minúsculos brillos en movimiento en el agua.

Van pasando a las larvas a diferentes recipientes según su tamaño, hasta 60 micras, hasta 80, 100 y 140 micras. Se van tamizando y todo lo que no alcanza el tamaño, se tira.

Se supone que las que no tienen un buen crecimiento, no son válidas.

Nos cuenta Esteban que la almeja babosa crece mucho más rápido en sus estadios iniciales.

Pasamos a visitar el laboratorio de alimentación. Hay un montón de botellones con agua de mar esterilizada a la que se le añade el inóculo de diferentes especies de fitoplancton (normalmente diatomeas, flagelados, quetopteros), que son cultivadas en cada botellón. Para crecer sólo necesitan luz, CO2 y nutrientes inorgánicos. Las micro algas se reproducen por bipartición y cada parte crece por separado. En el laboratorio podría haber diez o doce variedades que salen del laboratorio pasando cada vez a depósitos más grandes (de 400 lts con agua desinfectada y 1200 lts de agua normal) pero con menos concentración, para alimentar a las crías de almeja en sus diferentes estadios de crecimiento, que de la fase larvaria a la fase de cría (fijación) sufre una metamorfosis.

Al alcanzar las crías las 500 micras, se pasan a unas piscinas mucho más grandes ya en el exterior. Se encaman en mallas



*Botellones de fitoplancton*



*Visitantes entre los depósitos de fitoplancton*



*Cisternas con alimento*

muy finas y crecen hasta los 2 mm. Las piscinas van rotando, sólo reciben agua de mar con su fitoplancton natural, se espera a que tenga una alta concentración de este (se pone marrón) y se recircula agua 24/7 para alimentar las almejas, mientras tanto otra piscina está aumentando su concentración de alimento y una tercera se está limpiando. Pueden ubicar dos o más especies al mismo tiempo.

Cuando las almejas tienen dos milímetros, se trasladan a bateas (nursery) en O Grove o Cambados. Cada empresa las fija de alguna manera y reciben alimentación natural. Se venden a Parquistas o mariscadores, cuando alcanzan entre 12 y 18 mm, permaneciendo de ocho meses a un año. Las almejas que crecen más lento se denominan almejas “cola” y debería ser desechadas, mientras las almejas “cabeza” son las que se desarrollan con mayor facilidad y de entre ellas, deberían salir las reproductoras del siguiente ciclo.

Damos por finalizada la visita y nos emplazamos a la mañana siguiente en Carril, para presenciar la siembra de cría en varias parcelas.

### ***Siembra de semilla de almeja en Carril.***

Tomando un café en Carril, me encuentro con Juan, un Parquista con enorme cultura y facilidad de dicción. Me va proporcionando datos muy interesantes sobre el Parque. Él Tiene una parcela de unos 500 mts. Dice que hay parcelas desde 50 mts hasta 50.000 y hubo aún más grandes.

Al parecer los mariscadores de zonas libres, reciben ayudas durante el paro biológico, pero ellos, normalmente dados de alta como autónomos, no reciben ningún tipo de subvención. Me habla de las continuas trabas que imponen las administraciones que, sin embargo, permiten la contaminación de los ríos por determinadas industrias.

En su caso, sólo siembra japónica. Actualmente su única actividad económica es la gestión de su parcela, pero si la almeja va barata o disminuye la producción, tiene que buscarse la vida con otras actividades relacionadas con el mar.

Accedemos al Parque por un pequeño pantalán de embarcaciones pesqueras en la parte norte de Carril, frente a la Isla de Cortegana. La marea es muy buena,



*Lourdes con su semilla*



*Lourdes sembrando*

llegamos a la hora de la bajamar (conviene llegar una hora antes) porque nos hemos retrasado un poco.

Pronto nos encontramos con Ricardo Otero, que recuerde, al menos cuarta generación de Parquista. Lleva más de 20 años trabajando y su casa estaba junto a unos viveros. Tiene varias parcelas, en ese momento estamos en la mayor, muy alargada (por sucesivas segregaciones) de unos 1500 m<sup>2</sup>, en el momento de nuestra llegada hay bastante presencia de un alga perjudicial que denominan “madeixa”, es como hierba marina. Para quitar lo más gordo se rastrilla, pero de vez en cuando tienen que arrancarla de raíz con el raño.

Lourdes García, una de las veteranas con la que hemos quedado para sembrar la semilla, llega al parque con un capacho (espuerta) de 20lts en las que lleva 25.000 unidades de tamiz 10 (15mm) y le ha costado 440 €. Heredó la parcela de sus padres y lleva ya 46 años cultivando almeja. Lourdes asume con optimismo su papel de “protagonista del día” y se deja hacer innumerables fotos con su rastrillo y ser filmada mientras planta las pequeñas almejas.

Me aproximo a Ana García, que está mariscando con su rastrillo, mientras su pareja arranca algas. En su parcela sólo tiene japónica. Esta almeja es la más oscura y tiene los círculos concéntricos muy marcados. Al igual que los anillos de crecimiento de los troncos de los árboles, representan su desarrollo. Crecen mucho más en verano y en invierno, en la época más fría, se quedan un poco aletargadas. El tamaño permitido para recolección es de 28 mm.

Los Parquistas trabajan varias horas al día dependiendo de los intervalos mareales y de las tareas a realizar. En las principales campañas, incluso en las mareas nocturnas.

Me cuenta Jose Luis que hay gente muy experimentada que marisquea con una cuchara doblada. Busca el agujero de respiración, por su tamaño y forma puede determinar la especie de almeja y su calibre. Cava con la cuchara y la extrae.

Me dedico un rato a rastrillar y sembrar almeja siguiendo las instrucciones de Lourdes y después a extraerla con su hermana Ana.

Algunos Parquistas hacen "resiembra", es decir plantan semilla en alta concentración en una sola zona de su parcela, esperan unos meses mientras engordan y ya con un cm más y una concha mucho más fuerte, las distribuyen por toda la parcela. David me lo cuenta mientras las va repartiendo, dice que la zona de concentración procura ponerla donde no haya ouxas o xuxas, manta águila (*Myliobatis aquila*), las caracolas de mar, las estrellas de mar y los cangrejos dormilón verde (*Atelecyclus undecimdentatus* y *Carcinus maenas*). Me muestra varias huellas en la arena donde han estado comiendo las mantas.



*Imágen cedida por @Joaquín\_Barreiro\_71*

Me habla Jose Luis sobre el tamaño de la almeja de Carril, que no suele ser de gran calibre, pues al ser de cultivo en su mayor parte, casi todas las almejas son uniformes en tamaño y edad y se suelen comercializar cuando alcanzan el calibre legal. Lo que es indiscutible es su calidad. En ocasiones, almejas "salvajes" de ocho años, son muy grandes, pero tienen una textura muy dura.



*Dos finas de gran calibre*



*Máquina de selección de calibre*



*Marcos pasando el raño*



*Carlos y Ana rebuscando almejas*

Impresiona bastante ver como Jose Luis es capaz de conocer la historia de una almeja sólo observando su concha. Normalmente también adivina su procedencia.

Nos dirigimos a la zona del Parque que está con agua. Hasta un metro de profundidad se marisquea con el raño a pie. A partir de esa profundidad se alarga el raño y se hace a flote.

Pregunto sobre la "marea roja" y me dicen que en la Ría de Arosa nunca ha hecho daño.



*Jose Luis con un parquista y su raño*



*Japónica y fina*

Ya en el agua entablamos una charla con Marcos Her-  
mida, que me enseña a manejar el raño. Es una labor  
pesada, a la que hay que acostumbrarse. Tras cinco  
minutos tirando, levanto y saco alguna almeja fina y  
babosa, con gran alborozo de los doctos expertos que  
ya me tildan de profesional del "almejeo".

Seguimos en el agua y vamos a hablar con José Anto-  
nio García cuya embarcación está adscrita a la lista de  
control de depredadores.

Cuando capturan ouxas las llevan fuera de la Ría y las  
sueltan. Tienen prohibido matarlas y es un pez sin va-  
lor comercial.

Salgo del agua después de una hora, cómo si hubiera  
corrido una Maratón, no siento las piernas... (guiño)

Entre los Parquistas nos encontramos familias como  
las de Pepe Albuín que con 87 años, ya está pensando

en retirarse. Ha estado trabajando en el Parque desde  
los 15 años y hace cerca de 50, le transfirieron una  
parcela. Hace unos años recogió el testigo su hijo Juan  
Carlos.



*Babosas portuguesas*

Marcial Nogueira empezó a trabajar en el Parque con  
28 años y ha cumplido los 80. Sus seis hijos le echan  
una mano en la parcela y pronto se les transferirá la  
titularidad.

Fuimos a comer en Cambados, en busca de la almeja  
perdida. Fuimos a un sitio bueno de cuyo nombre no  
quiero acordarme y a menos de 10 Km en línea recta  
de Carril, nos sirvieron unas ricas almejas babosa pro-  
cedentes de Portugal. ¡Una pena!

Después de la comida asistí, acompañado de Marina  
Domínguez, segunda generación de Parquista y perte-  
neciente a la Junta Directiva, a la subasta de almejas  
y berberechos en la lonja de Carril. Primero pasan los  
bivalvos por una máquina vibradora que selecciona el  
calibre. Se separan por especie y tamaño y se prepa-  
ran los lotes. Había unas almejas finas de un calibre  
excepcional. Los precios medios fueron de 2,5€ para  
el berberecho, 8€ para la japónica, 9€ para la babo-  
sa y 22€ para la fina. Precios muy comedidos como  
puede verse.



*Mónica sembrando*

Conversando con Marina, me intereso sobre cómo hace la siembra. Me dice que ella antes la hacía en dos veces, pero que ha visto que es mejor hacerla en mayor proporción una vez al año, normalmente en primavera. En primer lugar hace algo similar al arado de la tierra y observa la cantidad de cría natural que hay en la parcela.

En función de ese dato, compra la semilla que necesita, adecuando a la cantidad de alimento que se estima para la población final de almeja por metro cuadrado. Hace la siembra y la arena reblandecida por el arado, permite que la almeja ocupe su lugar con facilidad. Normalmente no la toca hasta julio, a menos que observe que hay exceso de algas. En julio limpia la parcela y espera unos días para iniciar la producción de verano. Normalmente en diciembre, vuelve a extraer almeja para la campaña de Navidad.

## **Conclusión**

---

*Parquistas de Carril, 1283 parcelas asignadas, muchas en permanencia, a más de 650 familias. Un impresionante equipo humano con un impresionante historial de trabajo, sacrificio y riesgo.*

Existen parcelas con cientos de años de antigüedad, que han ido pasando de padres a hijos. Las más antiguas son también las más pequeñas y están situadas en la zona intermareal.

El primer productor de almejas de España de la mejor calidad. Científicos han afirmado que estas almejas tienen un 40% más de rendimiento cárnico de media y un 40% menos de colesterol malo. Y qué decir de su sabor, su sabor es único e incommensurable. Además es la empresa número uno de la Ría de Arosa.

Sin embargo hay varias amenazas para el sector. La primera, yo diría es el poco apoyo de las administraciones, pero vamos a ir detallando algunas...

- **La picaresca.** No toda la almeja tiene que pasar por lonja, alguna va directamente a las depuradoras. Eso hace que a estas también pueda entrar almeja procedente de otras partes de España, de Italia y (muy) sobre todo, del vecino Portugal.
- **Existen tres embalses en la cabecera del Ulla,** que cuando desaguan sueltan barros que matan a las almejas. Cuando llueve mucho también puede ocurrir, pero las amplias mareas de la Ría y el ser más pesada el agua salada que la dulce, hace que algunas no lleguen a morir y se recuperen.
- **La negociación con la Consellería del Mar,** otras administraciones, la Confederación Hidrográfica y las Eléctricas, a veces es difícil.
- **El intento de cerrar el círculo** y hacer su propia cría en la Ría de Arosa fue infructuoso pues las subvenciones nunca llegaron. Es un aspecto mucho más importante de lo que parece.
- **Los Parquistas son autónomos,** no cobran ninguna subvención pero pueden perder sus cosechas y el trabajo de todo el año por múltiples factores. Además a veces tienen que hacer inversiones en equipo, pagar

las semillas, reponer arena y conformarse con la actuación de los depredadores, que normalmente son especies protegidas.

Y un aspecto muy importante para mí que es, la decadencia de las especies autóctonas frente a la japónica (80% en producción). La almeja japónica de Carril es de mucha más calidad que la del resto de Galicia y, por supuesto, de España. Sin embargo no tiene el exquisito sabor de la fina, ni la potencia gustativa de la babosa. Quizás en textura andan las tres más parejas.

¿Qué es lo que ocurre? Pues que los Parquistas, ya sean más o menos románticos, a fin de cuentas son empresarios. La almeja japónica es "invasora", eso la hace fuerte, resistente a plagas y enfermedades y sobre todo, a la baja salinidad consecuencia de las crecidas del Ulla.

El precio de la japónica se ha equiparado bastante al de la babosa. Al pesar mucho más su concha, en un kilo pueden entrar 65 unidades, frente a las 100/120 de la segunda. Es decir, es bastante más cara por unidad. Los costes de producción son similares y presentan menos riesgo... ya tenemos la ecuación completa.

Un dato muy importante es que la producción de almeja de Carril es muy limitada. Muchas veces no se encuentra ni siquiera en la Ría de Arosa. Eso quiere decir que se produce un fraude más en gastronomía, al venderse almeja de cualquier procedencia y calidad como almeja de Carril, por toda nuestra geografía. Cuando te la ofrezcan y tengas dudas, exige el etiquetado. Que no haya trampas.

Y, aunque tengo bastante más información, no me voy a extender más, porque se convertiría en un tratado, en lugar de un artículo. Después del verano, espero poder hablaros de la Fiesta y la Orden de la almeja de Carril.

Muchísimas gracias a Jose Luis y Ana por la información y el exquisito trato en las dos visitas, a Esteban y a todos los Parquistas entrevistados.

Creo que constituyen una gran familia que hace sinergia, suma, para que al final, podamos disfrutar de la mejor almeja del mundo.



*Carlos y Marina en la sede de Parquistas*



El Catacaldos

# NAVIDAD, DULCE NAVIDAD.

La navidad es el momento del año en el cual las comidas y sobremesas se hacen más largas y copiosas. Es una época donde nos aparecen muchos postres tradicionales como los turrónes, polvorones, mantecados, panettones... etc. Y en la que nos gusta disfrutar de ellos tranquilamente con una copa de vino. Esta copa de vino suele ser de vino dulce, o licoroso, que, aunque la dejamos para la sobremesa, también podemos disfrutar de ella durante toda la comida, como aperitivo o como postre.

Tradicionalmente acompañamos los postres, o dulces de estos días, con este tipo de vinos, y personalmente es algo en lo que no estoy de acuerdo. Si es cierto que en algunos de ellos podemos ver como los sabores de ambos se integran, pero la mayoría de las veces es añadir más azúcar al azúcar, es lo que siempre hemos llamado "pan con pan... comida de tontos".

Para no equivocarnos estas fechas, a la hora de elegir un buen vino, os voy a hablar de lo que es un vino dulce, y no tan dulce, vinos oxidativos y joyas enológicas que tenemos en nuestra zona, de las cuales podemos sacar mucho partido antes, durante y después de las comidas.

Lo primero que tenéis que saber, es que no existen uvas dulces, es decir, todas las uvas tienen azúcares y otros componentes, pero el dulzor del vino no se consigue únicamente con un tipo de uva, se consigue a través de su elaboración para convertirlo en vino.





Cuando elaboramos un vino, el azúcar es el sustento de las levaduras, que hacen que se transforme en alcohol, por lo que obtenemos un vino seco. Siempre puede quedar algún residuo de azúcar, pero normalmente son cantidades muy pequeñas que apenas afectan al sabor de este.

Entonces pensareis, si las levaduras se comen el azúcar, tendremos que quitar las levaduras... pero el azúcar entonces no se convertirá en alcohol, y lo que obtendremos será un mosto, un zumo de uva que tiene una alta concentración en azúcar, pero nada de alcohol. Así que para solucionar esto, hay principalmente 2 tipos de formas de obtener vinos dulces.

La primera de ellas es con la que se consiguen los denominados **“Vinos Dulces Naturales”**, que se basa principalmente en dejar la uva madurar, o sobremadurar, en el campo y realizar una vendimia tardía. Con esto se consigue que la uva pierda parte del agua y concentre todavía más los azúcares, presentando de estos unos altos niveles. Una vez prensada la uva, el mosto obtenido realiza la fermentación alcohólica, en la cual las levaduras se comen el azúcar para obtener alcohol. En esta fase se busca que el nivel de alcohol sea bajo, y tener grandes cantidades de azúcar, y en ese momento se le añade un alcohol de alta graduación que hace que se pare el proceso fermentativo, manteniendo entonces los altos niveles de azúcar requeridos. Obtenemos así un vino con un alto grado de alcohol, el establecido por la bodega, o en el pliego de

condiciones de la D.O., pero con unos niveles de azúcar altos. Este proceso se llama fortificación del vino y es usado mucho en las zonas de Oporto, Málaga, Jerez, Canarias o Jura.

Normalmente el alcohol que se utiliza en este proceso suele ser un destilado del vino con una graduación inferior a los 84°, y que suele conservar un aroma y gusto similares a los de la uva utilizada, o ser un alcohol que procede de esta. También se puede usar un alcohol vínico neutro con una graduación de 96°. Es el enólogo, o la tradición de la zona, la que decidirá por cual de ambos decantarse.

La segunda forma de obtener estos vinos es la que se denomina **“Vinos Naturalmente Dulces”**, aquí lo que se hace es pasificar la uva, deshidratándola también, en la propia cepa, con vendimias tardías, la denominada podredumbre noble, e incluso la congelación. También se puede hacer a posteriori mediante otros métodos como por ejemplo el asoleo, algo típico de la zona de Montilla Moriles. Al prensar la uva, obtenemos muy poco mosto, pero con una gran cantidad de azúcares, ya que prácticamente ha perdido toda el agua que tiene dentro. Por eso la fermentación alcohólica de este mosto va a ser muy lenta y parcial. Estos vinos suelen presentar habitualmente niveles de alcohol y de azúcar residual inversamente proporcionales, cuanto mayor es el volumen de alcohol menor cantidad de azúcar residual y cuanto menor es el volumen de alcohol mayor cantidad de azúcar residual, por lo



que cada elaborador buscará su propio equilibrio en el vino terminado entre estos dos componentes. La fermentación termina de una forma natural cuando las levaduras ya no pueden transformar todo el azúcar en alcohol.

Esta forma de hacerlo tiene un coste más elevado que la anterior, aparte de más trabajo. Además, dependes mucho de las condiciones climatológicas ya que, al necesitar uvas muy maduras, es posible que existan años en los que la climatología u otros aspectos externos, puedan echarnos a perder la cosecha, lo que nos llevará a no poder hacer vino todos los años.

Una vez que ya lo tenemos, tenemos que buscar como maridarlos, y esto es algo bastante fácil. Como he dicho antes, pueden servirse de aperitivo, acompañar entrantes, carnes, guisos, pescados, quesos, embutidos... un sinfín de posibilidades. Estos vinos dulces maridan muy bien con cremas pasteleras, galletas, almendrados, polvorones, turrónes, animaros y probarlos con las pastas típicas de vuestra zona, y veréis como no

os defraudan. Aunque el mejor maridaje para mí es el de contraste, con quesos azules o fuertes. Aquí vais a ver como la intensidad de ambos se acentúa en la boca, y muchas veces la acidez del vino la relaja y la hace más sabrosa.

Por último, acordaros siempre de servirlos en una copa pequeña con el cuerpo ancho, para que se abran los aromas al echarla y agitarla posteriormente. El cuello tendrá que ser algo largo y la boca estrecha, para que se concentren todos los aromas en él. La temperatura también es importante, y tendremos que servirlos sobre los 10 a 14 grados, para que no pierdan su olor y sabor, ya que, si lo ponemos a una mayor temperatura, se nos harán pesados y empalagosos, y no tendremos el disfrute deseado.

Disfrutar de estos vinos durante estos días, y durante todo el año. Brindar con vuestros familiares y amigos, celebrar el nacimiento de Jesús, la unión de la familia y amigos, la vida... Son vinos que dan muchas alegrías, son vinos que detrás llevan el trabajo y la ilusión de

***Beber vino, con moderación siempre,  
que la vida vista a través de una copa  
de vino es mucho mejor.***



# OLIVARES DULCE MONASTRELL 2020

Tinto Dulcemente Natural

UVA: 100 % Monastrell de Pie Franco

BODEGA: Bodegas Olivares.

ZONA: Jumilla (Murcia)

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

PVP: 17-19€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco



Este monastrell dulce, procede de un viñedo en vaso, de pie franco con unos 60-70 años de antigüedad, situado en la Finca "Hoya de Santa Ana", en el extremo noroeste de la Denominación de Origen Jumilla, dentro del término municipal de Tobarra. Es una subzona muy selecta y expresiva, que se conoce coloquialmente como "La Lengua", y se encuentra rodeada de montes y umbrías.

Está situado a una altitud de 855 metros sobre el nivel del mar, lo que le hace tener un clima donde los días son muy cálidos, pero las noches considerablemente más frías que en el resto de la Denominación. Esto hace más prolongada la maduración de la uva, dando a los vinos mayor equilibrio e intensidad aromática. El suelo es muy singular, lo que también ayuda a las maduraciones lentas. Son 26 hectáreas de suelo arenoso, pedregoso, con alta proporción de caliza, que permite que las viñas viejas de monastrell de pie franco, sean más resistentes y mantengan su vigorosidad.

La vendimia se realiza bien entrado el otoño, cuando las condiciones climatológicas lo permiten, lo que hace que no sea un vino elaborado todos los años. Son viñedos de secano, donde se espera a una sobremaduración de la uva, para que estas retengan bien su fruta y proporcionen un buen nivel de azúcares. La vendimia es manual, ayudando a realizar así una

primera selección de uva en viñedo. Luego se lleva a bodega, prensa y se mete a depósitos de acero inoxidable, macerando con las pieles durante un tiempo de unos 35 días. Se realiza una fermentación parcial que es parada con alcohol vínico para preservar los azúcares propios de la uva, se mete a un depósito de cemento subterráneo donde luego se embotella. Pasan 2 años en este proceso, y como anécdota de esta añada es que estuvo más tiempo en depósito que en botella.

**Un referente en los vinos dulces de la zona, que se bebe muy bien y nunca falla.**

**Vista:** Rojo picota, con tonos carmín y granate, capa alta

**Nariz:** Fruta madura, higos, dátiles, frambuesas, cacao, laca de uñas.

**Boca:** Potente y goloso, casi se mastica, frutas negras, moras, fresas maduras, cacao, balsámicos, final largo y persistente.

**Marida** bien con todo tipo de postres, especialmente los elaborados con chocolate de más del 70% de cacao, compotas de frutos negros, foie, algunas carnes grasas y, por su contraste, con quesos azules y curados.

# FLOR DE AIREN 2017

Amontillado

UVA: 100 % Airén

BODEGA: Vinos de Bernardo Ortega.

ZONA: Villarrobledo (Albacete)

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

PVP: 30-35€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco



Amontillado de airén de cepas con más de 70 años, de secano estricto y cultivadas de forma artesanal y respetuosa, en la Viña El Gacho, en la zona de Villarrobledo, Albacete. Una viña de sólo 2,4 hectáreas que ha podido sobrevivir el paso de los años. Tiene una altura de 830 metros sobre el nivel del mar, con un clima continental-mediterráneo. Esta viña se encuentra plantada en vaso, sobre unos suelos que se denominan "rubial", arenoso calizo con bastante contenido en hierro y arcillas rojas.

La vendimia se realiza en octubre, ya que dejan que las uvas sobremaduren naturalmente en la cepa. Realizan un primer proceso de selección de uva mientras las vendimian a mano, y lo hacen en cajas de 15 a 18 kilos. Las cepas se encuentran plantadas "en vaso", y su cultivo es totalmente natural, a la forma antigua, aunque no lleve el sello de ecológico.

Una vez que entra en bodega, se procede a su suave prensado, para extraer lo mejor de las uvas. Se pasa a un depósito de acero inoxidable donde fermenta con levaduras autóctonas, y realiza también la maloláctica. Una vez acabada, se trasvasa a una bota de 650 litros de Sanlúcar de Barrameda, que ha estado llena anteriormente de amontillado, para que haga una crianza estática. Aquí es cuando aparece el velo de flor y va hacia una crianza oxidativa, ya que envejece durante unos 3 años en la bota bajo el velo de flor.

Al morir este, se mantiene en la superficie, y permite entonces una crianza oxidativa que dura unos 2 años más. Tras este proceso se realiza una ligera filtración para extraer impurezas, se clarifica un poco para afinarlo, y se procede a su embotellamiento.

**Es un vino que pretende mantener el carácter representativo de la airén**, transmitiendo con su elaboración la tradición y los valores que representa, siendo el emblema de la bodega, el hacer vinos de antes. Por eso no pasa más tiempo en bodega, para que no lo pierda con esas oxidaciones, y conserve esos aromas que la uva tiene propios.

**Vista:** Reflejos ambarinos, oro nuevo, paja, limpio y brillante.

**Nariz:** Frutos secos tostados, avellanas, almendras, flores secas, manzanilla, manzana asada, toques alcohólicos, notas oxidativas.

**Boca:** Fina, salina, sabrosa, cítricos, naranja amarga, largo y persistente.

**Marida** bien con chocolates, helados, frutos secos, turrón, quesos azules, anchoas, platos al curry, guisos, carnes, tartar de atún.

# LÁCRIMA CHRISTI

Tinto Naturalmente Dulce

UVA: 100 % Monastrell

BODEGA: Bodegas B.S.I.

ZONA: Jumilla (Murcia)

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

PVP: 20-22€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco



Nos encontramos ante una reliquia enológica, ya que este vino se ha mantenido a lo largo de la historia de la enología de la zona. Es el vino tradicional que se elaboraba en Jumilla, el tipo de vino de mayor calidad que se producía antiguamente. En tiempos pasados se tenía la costumbre de vendimiar muy tarde, cuando el grado de las uvas era muy elevado, en esas condiciones la fermentación no llegaba a completarse por llegar a un grado de alcohol de 15/16°, por lo tanto, quedaban azúcares de la uva que le aportaba un sabor dulce. Este vino se podía conservar durante mucho tiempo y para ello, lo guardaban en barricas de madera solo para disfrutar de él, en las grandes ocasiones.

La variedad de este vino es la monastrell, de varios viñedos viejos de pie franco, con una edad media de unos 40 años, que se encuentran entre los 450 a 700 metros sobre el nivel del mar. La mayoría de los suelos de estas parcelas son de naturaleza caliza, sueltos, pedregosos, pobres en materia orgánica y en nutrientes. También hay algunas parcelas que se encuentran en suelos volcánicos de composición ultrapotásica, que regionalmente se denominan cancalitas. El clima es seco, mediterráneo con toques continentales y altos niveles de sol que ayudan a la maduración de las uvas.

La vendimia se suele hacer a finales del mes de octubre para obtener un alto grado de maduración. Hay una primera selección de la uva en el campo, se lleva a la bodega y macera durante unos cuatro días. La fermentación es controlada, y cuando alcanza los 15°, se para la fermentación con un tratamiento de frío, quedando el contenido de azúcar residual de forma natural en el vino. No existe adición de azúcar o de alcohol, como en otros vinos dulces. Seguidamente, el vino se deposita en barricas de roble, donde permanecerá entre 8 o 10 años hasta su posterior embotellado, etiquetado y puesta a la venta en el mercado.

*Un vino muy característico y que nunca defrauda.*

**Vista:** Caoba oscuro, amaderado, capa media.

**Nariz:** Intensa, fruta escarchada, azúcar tostado, tofe, dátiles, madera, frutos secos, hierbas aromáticas, arropé.

**Boca:** Fruta madura, higo seco, pasas, plátano madurado, mentolados, maderas finas.

**Marida** bien con foie, frutos secos, dulces de hojaldre, pastelería en general y chocolates puros.

# MALAÑO AIREN ASOLEADO 2023

Blanco Naturalmente Dulce

UVA: 100 % Airén

BODEGA: Innwine Bodegas y Viñedos

ZONA: Socuélamos (Ciudad Real)

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

PVP: 12-14€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco



Procedente de un viñedo de viticultura ecológica de uva airén con más de 25 años, denominado “La Dehesa”, son 200 hectáreas de las cuales usan únicamente 5. Este airen asoleado lo encontramos en la zona de Socuellamos, Ciudad Real. Una zona donde la uva airén es la reina de las variedades, y en la que encontramos grandes vinos hechos con ella.

Es una viña baja de secano, con un cultivo en vaso, que se encuentra situada a 680 metros sobre el nivel del mar, con una orientación este oeste, lo que lo hace más resistente las horas de sol que hay en la zona. El clima se puede decir que es continental con toques mediterráneos, con unos suelos denominados “regosol calcáreo”, un terreno franco arcilloso con textura arenosa, lo que le permite retener adecuadamente la humedad.

La vendimia se realiza a mitad de septiembre, buscando con ello una buena maduración, acidez y fruta, por eso siempre se espera al momento óptimo para su corte. La uva se recoge a mano en cajas de 10-12 kilos, permitiendo así una primera selección en viñedo tanto de tamaño de grano como de estado sanitario. La uva se suele coger grande, en su estado óptimo, y se asolea durante 35 días, para que se concentren todos los azúcares. Una vez asoleada se prensa, y el mosto obtenido se elabora de forma natural, sin ningún aditivo. Acabado el asoleamiento, se mete en de-

pósitos de acero inoxidable donde el inicio y el final de la fermentación es espontánea, durante un tiempo que oscila entre mes y medio o dos meses.

Una vez que termina de fermentar, se procede a realizar una decantación natural durante unos días y se le realiza un pequeño filtrado al tener muchas partículas en suspensión, por tener todavía tanto azúcar. Una vez obtenido el vino deseado, se embotella, y se comercializa después de 1 o 2 meses, en los que se afina y estabiliza, aunque debido a las características que tiene se puede mantener algún mes más.

**Un gran vino que mira a la cara a los grandes dulces franceses y del mundo.**

**Vista:** Dorado brillante, con toques de ámbar, anaranjado, levemente limpio al no estar filtrado.

**Nariz:** Fruta blanca madura, higo, miel, membrillo, ciruela muy madura, hierbas aromáticas, cítricos, tostados, vegetales.

**Boca:** Fruta blanca madura, meloso, orejones, pan de higo, cítricos, naranja amarga, carne de membrillo, buena acidez, final largo y persistente.

**Marida** bien con postres, quesos azules, foie, o simplemente solo.

# RUTA DE LAS ESPECIAS 2022

**Tinto Naturalmente Dulce**

**UVA: 100 % Monastrell de Pie Franco**

**BODEGA: Vides Caliza**

**ZONA: Jumilla (Murcia)**

**D.O.: Sin D.O. ni I.G.P.**

**PVP: 24-26€**

**Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco**



Este monastrell dulce, procede de un viñedo de pie franco con unos 50 años de antigüedad, situado en una finca única en el término de Tobarra, de cultivo ecológico. Está situado a una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar, en una zona que se caracteriza por tener un clima seco, donde los días son bastante cálidos, pero por las noches la temperatura sube considerablemente. Gracias a esto consiguen que la uva tenga una maduración más prolongada, dando a los vinos mayor equilibrio e intensidad aromática.

El suelo es muy singular, es arenoso con una alta densidad de calizas, un suelo donde la monastrell de pie franco se adapta de maravilla, y da lo mejor de sí, lo que también ayuda a las maduraciones lentas.

Al ser un viñedo en vaso, todos los trabajos son manuales. Realizan una vendimia en verde entre los meses de junio y julio, que hace que posteriormente los racimos sean más uniformes, más concentrados y con un mayor volumen de uvas. En el mes de octubre, cuando ven que tienen la sobremaduración deseada de sus racimos, realizan la vendimia anual, aunque el año pasado no pudieron hacerla porque una plaga de conejos, se comió toda la producción. La vendimia se realiza a mano y en cajas. Al entrar la uva en bodega, realizan una segunda selección cuando las uvas pasan por la mesa de selección, y luego tras salir de la des-

palilladora, hacen una tercera selección con una mesa de selección de grano. El mosto obtenido se mete a tinas de vinificación de 1000 kilos, a los que se añade hielo seco para bajar la temperatura de esta, y realizar una prefermentación donde poder extraer color y aromas, más o menos durante 5 días. Son lotes pequeños con remontados manuales todo muy artesanal. Luego se deja de echar hielo y arranca a fermentar en las mismas tinas. Una vez que ha fermentado, se pasa a barricas nuevas de roble francés del bosque de Allier, con un tamaño de 225 litros, donde pasa unos 6 meses. Cuando el vino tiene las características óptimas, se embotella, afinándose un mínimo de 2 o 3 meses hasta su comercialización.

**Un novato que se está haciendo rápidamente hueco entre los veteranos.**

**Vista:** Rojo picota, capa media alta.

**Nariz:** Fruta roja confitada, mermelada, moras, higos, chocolate, notas pasificadas.

**Boca:** Goloso, graso, envolvente, fruta roja madura, ciruelas, moras, cerezas en kirsch, especias dulces, vainillas, largo y persistente.

**Marida** bien con chocolate negro, turrónes, frutos secos, trufas, quesos fuertes, guisos, casquería, postres grasos.



Alfonso de la Hoz González  
Marino y diletante.

# DEL “ARRÒS ROSSEJAT TORRENTÍ”



**E**n julio de 2002, el buque-escuela “Juan Sebastián de Elcano” arribaba al puerto de Alicante con motivo de la regata Cutty Sark. Me he referido en numerosas ocasiones a esta escala, no solo por el hecho de que nuestro Comandante, el gran Don Manuel Rebollo, fuera alicantino; sino también porque repetimos la manda testamentaria del propio Elcano, que se había llevado a cabo en 1944, merced a los buenos oficios de don Julio Guillén Tato. Sin embargo, en esta ocasión quiero referirme a aquella estada desde un punto de vista gastronómico.

Por aquel entonces, el Jefe de máquinas del buque, a la sazón también Jefe de la Cámara de Oficiales, nos convocó al llegar a puerto porque un antiguo compañero suyo, ya retirado y que respondía al nombre de Paquito Tagarnina, nos invitaba a una paella en un chiringuito playero.

Dado el escaso tiempo libre de que dispone un habilitado en puerto (organización de la recepción, carga de víveres...), decliné educadamente mi asistencia. Algo similar decidió mi compañero de promoción, el oficial de maniobra, por lo que fuimos llamados a capítulo por el Jefe de Cámara quien, nos echó en cara nuestra falta de lealtad por no asistir a la paella del tal Paquito Tagarnina, al que no conocíamos de nada. Aguantamos el chorro de notas con el impermeable puesto y como reza el final del célebre estrambote cervantino: “fuese, y no hubo nada”

Así que, en lugar de dirigirme a un chiringuito playero, me uní a dos de los músicos valencianos de la banda que llevábamos a bordo: el Director, Josep Vicent Forment, tubero y natural de Torrent, y Robert Folgado, excelente trombonista (discípulo de Rafael Tortajada), de Riba-roja de Turia. Ambos me llevaron al Dársena,



un espectacular restaurante especializado en arroces, sito en el mismo puerto deportivo de Alicante. Un lugar idílico que, además es un emblema de la *“millor terreta del mon”*, como se conoce a la capital alicantina.

Me apetecía un arroz al horno, por tomar algo local, pero mi buen amigo Josep que, además de tocar la tuba también era un consumado trombonista, me recomendó el *“arròs rossejat torrentí”*, una especialidad que se prepara en su pueblo, Torrent (comarca de l’Horta-sud), con motivo de la fiesta de Sant Blai (San Blas).

Nos sirvieron el arroz en cazuelas de barro y debo decir que no he probado nada igual en mi vida. La combinación del arroz con los garbanzos, las manitas de cerdo y la morcilla, todo ello, cocinado con caldo – el doble de caldo de puchero respecto al arroz– y el cucharón final de pimentón dulce, permitió que me olvidara de la bronca de aquel cretino.

Acompañamos la degustación con un magnífico vino alicantino de la tradicional uva levantina Monastrell.

Ciertamente, el rossejat admite muchos otros ingredientes como la pelota de carne dulce, la pelota salada o la costilla de cerdo.

Nunca me he olvidado de aquella deliciosa velada. Cuando regresé abordo, le pregunté a uno de los tenien-

tes de navío que había acudido a la encerrona.:

– *¿Qué tal la paella en la Playa?”*

– *No te has perdido nada* – me contestó.

– *Además, al terminar la paella, el Tagarnina nos reclamó veinticinco euros por cabeza. ¡Menuda invitación!*

No quise decirle que yo ya me olía la *“tostá”*, aunque lo pensé. Y es que más sabe el habilitado por viejo, que por diablo.

Regresé a Alicante al cabo de casi veinte años. Esta vez con mi familia. El Dársena continuaba imperial frente al Mediterráneo y me identifiqué como aquel bisoño habilitado del Juan Sebastián de Elcano que sucumbió para siempre a los encantos del rossejat. No tenían el plato en la carta, pero me cocinaron un arroz similar. A mi costumbre le prepararon unas magistrales delicias de *“socarrat”*, la fina capa de arroz pegada a la paella, rica en grasas y azúcares, cuya textura es capaz de seducir al comensal más exigente. Ni que decir tiene, que fui obsequiado con un kilo del mejor arroz alicantino.

Desde entonces, cada vez que paso por Alicante, ciudad a la que me unen lazos familiares y hasta taurinos – siempre fui un admirador de Luis Francisco Esplá–, el Dársena es una visita de obligado cumplimiento.



# LA CARTA CLÓNICA



Enrique Cubeiro  
Cabello

**S**onó el pitido del Whatsapp. Desbloqueé el móvil y vió que era Carlos.

- Quique, vamos a sacar el siguiente número.  
¿Puedes enviarme un relato?

- Claro. Dame un par de días y te mando algo.

- Había pensado que podíamos hacer una serie sobre malas prácticas gastronómicas.

- ¿Cómo cuáles?

*Antón y Brais paseaban por la calle María de Ferrol, buscando un sitio donde cenar. Solían ir mucho por aquella zona, porque era dónde había una mayor concentración de locales y había mayores posibilidades de encontrar mesa. Nadie entendía cómo era posible que todo el mundo hablara de crisis y los locales estuvieran más llenos que nunca.*

*Preguntaron en un par de sitios. En el que mejor se lo pusieron, les dijeron que tendrían que esperar sobre una hora.*

- Podíamos empezar con las cartas clónicas.

- ¿¿Cartas clónicas??

¿Ezo que é?

- Esas cartas que no se salen de los cinco platos de siempre y que parecen un corta y pega. Vas a cualquier sitio y son todas iguales.

- OK entendido.

A los pocos minutos, ya tenía una idea. Comenzó a escribir.

*Empezaba a hacerse tarde y tenían mucha hambre.*

- Probemos en el sitio nuevo.

- ¿Cuál?

- El Peregrino. Lo acaban de abrir. Está en el muelle.

- ¡Es verdad! Me han dicho que tiene una carta muy original. Venga, así salimos de tomar siempre lo mismo. Que ya está bien de chocos a la plancha, calamares, raxo y pulpo a feira.

*Localizaron el número y llamaron. Tenían una mesa libre, pero tenían que darse prisa porque cerraban la cocina a las 11. Casi a la carrera, bajaron la cuesta de San Francisco.*

*Conocían el local, porque antes había sido Casa Paco, pero estaba completamente cambiado. Estaba más iluminado y habían retirado el encalado dejando la piedra vista.*



Las paredes estaban elegantemente decoradas con motivos del Camino de Santiago.

Saludaron a un par de conocidos y se sentaron en una mesa para dos, cerca de los cuartos de baño.

- Está muy bien el sitio, ¿no?
- Sí. Muy bonito.

El camarero les trajo la carta y tardaron un buen rato en decidirse. Los precios eran más altos de lo habitual para Ferrol, pero los dos eran de buen comer y no les faltaba el dinero. Al final, pidieron cuatro platos para compartir (tartar de sardina sobre lecho de algas, din sum de tinta de choco con costilla, huevo con movidas verdes y delicias de erizo con tomate seco y burrata). Y el par de tercios de Estrella que nunca podían faltar.

Al cabo de unos minutos, el camarero apareció con los primeros platos.

- No tenía ni idea de que era el din sum.
- Ni yo. No está malo.
- Me está gustando más el tatar. ¿Cómo lo harán?
- No sé. Últimamente los chefs parecen más químicos que cocineros.

Al cabo de un rato, volvió el camarero con el huevo con movidas verdes y las delicias de erizo.

- ¿Lo verde son algas?
- A mi me parecen más hojas de árbol.
- Vete a saber. Pero está bueno.
- Y muy bien presentado.
- Curioso el sabor del erizo. Lo tomé una vez en Asturias. Allí lo toman crudo.
- Muy rico.

Las raciones no eran demasiado abundantes y no dejaron nada. A los del CSI les hubiera costado mucho averiguar lo que había habido antes en los platos. Para cerrar, pidieron una torrija con toffe de mixo, para compartir.

Ya en la calle, vieron que volvía a llover. Menudo mes de agosto que llevaban.

- No ha estado mal. Pero es para venir un par de veces al año, como mucho. Porque dónde estén unos buenos clamares fritos, unos chipirones plancha o un pulpo a Feira...
- Y el raxo. No te olvides del raxo.

Lo releyó un par de veces, corrigió un par de cosas y adjuntó el Word a un correo.

-Te acabo de enviar el relato a tu cuenta de hotmail.- escribió por Whatsapp.

A los pocos segundos, Carlos le contestó.

- OK. Lo leo y te digo.

Diez minutos más tarde, volvía a escribir:

- Bueno. Está bastante bien, pero no era exactamente a eso a lo que me refería. Allí en Galicia tenéis muy buen producto local y es normal que las cartas se repitan. Iba más por esos restaurantes modernillos que abren ahora por todas partes y que tienen todos una carta prácticamente igual: tartar, tataki, saam, tacos...
- OK. Tomo nota. Preparo algo y te lo mando en cuanto pueda. ¿Hasta qué día tengo?
- Si puedes, enviármelo antes del 4. El 6 dejamos el número cerrado y tendríamos que preparar la ilustración y maquetarlo.
- OK. ¿Este que te enviado no te vale entonces, no?
- Si no te parece mal, mejor mándame otro.
- OK. Por cierto aún me debes las birras del último que te mandé.
- La próxima vez que vengas.
- Te aviso. Un abrazo.
- Otro para ti.



Santi de Paul

# UNA JORNADA MICOLÓGICA CON SORPRESA

**T**odo perfecto: un día de sol espléndido, unas botas que me sentaban la mar de bien, mi amiga Puri no me había llamado todavía ese día, y allí estábamos los dos: ese chico maravilloso por el que literalmente me deshacía, y yo deshecha de estar a su lado en aquella búsqueda de setas por el campo. Era monísimo Alvarito.

Nótese que lo más parecido que se asemejase a una seta, para mí, a lo largo de mi vida, era un champiñón, pero en su modalidad de sopa de sobre, que me gustaba mucho y de vez en cuando mi madre nos lo ponía de cena con picatostes. Porque... ¿los espárragos no son setas, verdad?

Alvarito era un primor. No hacía un mes que lo conocía y me deslumbraba continuamente con sus atenciones, con sus caricias, con su presencia y forma de ser. Sin lugar a dudas el hombre de mi vida tenía un nombre y era Alvarito. Creo, y juraría no equivocarme, que además me estaba preparando una fiesta sorpresa y todo. ¡Cómo cuidaba los detalles!

*Espectacular.*

*Como espectacular era la monitora del circuito de setas. Menuda tía. Tal vez llevaba un escote demasiado pronunciado para este tipo de jornadas de recolecciones de setas por los campos de Castilla y León.*

*Alvarito parecía como si tuviera muchas preguntas que hacerle sobre el fascinante mundo micológico y debían hacerle mucha gracia porque no paraban de reírse los dos. Yo me reiría también, pero ahora, las llamadas continuas de Puri al móvil me descolocaban. Qué pesada. Comenzamos a andar por el campo...*

*Deborah, como así se llamaba la monitora, nos descubrió níscalos por doquier. Algunos boletus y macrolepiotas. Nos comentó que la mejor manera de tomarlas, eran empanadas. Para empanada, empanada... lo que le sucedía a Alvarito con Deborah.*

*¡Qué barbaridad! Yo juraría que le iba a sorprender con otra fiesta sorpresa.*

Entonces, en un arrebato, de celos o amor, le cogí de la mano a Alvarito, muy cariñosa yo, y me dijo que mejor se la dejase libre, que por allí habían visto champiñones silvestres y que necesitaba el cuchillo. Yo entonces le dije que me abrazara, así, como quien no quiere la cosa, allí en mitad del monte, y me dijo que según Deborah el champiñón, lo mejor era ponerlo a la plancha. Fue entonces cuando algo enojada llamé ahora a Puri. Y seguimos andando por las veredas...

Se me hizo eterna aquella caminata. La zorra de Deborah no paraba de hablar, y el idiota de Alvarito de preguntar más y más. Ya podíamos haber ido a un "scape room" en vez de este paseo por la sierra.

Final de jornada: de cenita las setas recolectadas y regadas con buen vino, que si unas a la plancha, que si otras en su guiso. Estaban exquisitas, según dijeron, pero a mí todo me sabía igual. Como si fueran garbanzos.

De vuelta a Madrid, ya en el coche, Alvarito por el móvil siguió hablando con Deborah y yo... con Puri. Ahora os explicaréis mi odio a las setas.

Desde ese día, no soporto ni los ricos boletus. No, no hubo fiesta sorpresa de ningún tipo, la fiesta sorpresa feneció, y la sorpresa me la llevé yo cuando Alvarito rompió conmigo y me dijo que se iba a coger "cagarrias" con Deborah. Ahora buscan los dos setas por los montes y yo, mientras tanto, hablo con Puri.

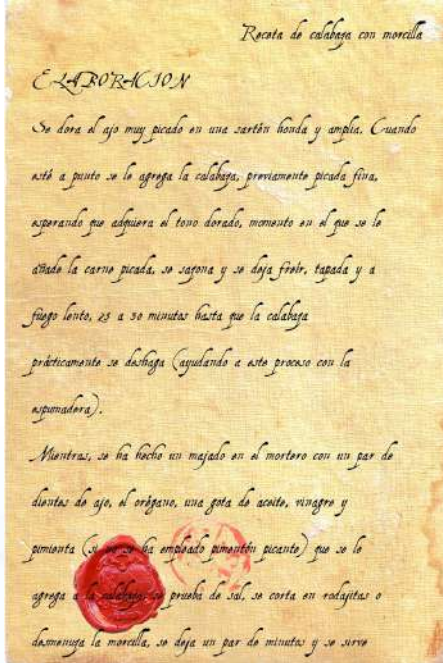


Imagen generada con IA

# *Recetas Ancestrales*



# CALABAZA CON MORCILLA



## Ingredientes (4 personas)

½ kg de calabaza

¼ kg de carne picada de cerdo

1 trozo de morcilla

3 o 4 dientes de ajo

1 cucharadita de pimentón  
(dulce o picante, al gusto)

Una pizca de orégano

c.s. de vinagre de vino

c.s. de AOVE

c.s. de sal

(Pimienta negra en grano)

Muy extendida esta sencilla receta por toda la Axarquía, sobre todo por Cómputa, Sayalonga, Alcaucín o Frigiliana y otros pueblos granadinos como Atarfe, variando en el uso o no de carne picada y/o tocino, básicamente.

En un principio, este plato era exclusivamente con calabaza y el majaíllo –similar a la Calabaza frita– siendo la incorporación de la carne o el tocino una forma de dignificar un guiso que se consideraba humilde.

Martino da Como en la receta 73 de su Libro de arte culinaria (1450-1460), recopila esta misma receta y con el mismo nombre, añadiendo al majaíllo un poco de flor de hinojo.

Finaliza da Como: Y si quieres que esta salsa sea amarilla, ponle un poco de azafrán.

## Elaboracion:

Se dora el ajo muy picado en una sartén honda y amplia. Cuando esté a punto, se le agrega la calabaza, previamente picada fina, esperando que adquiera el tono dorado, momento en el que se le añade la carne picada, se sazona y se deja freír, tapada y a fuego lento, 25 a 30 minutos hasta que la calabaza prácticamente se deshaga (ayudando a este proceso con la espumadera).

Mientras se ha hecho un majado en el mortero con un pan de dientes de ajo, el orégano, una gota de aceite, vinagre y pimienta (si no se ha empleado pimentón picante), que se le agrega a la calabaza, se prueba de sal, se corta en rodajitas o desmenuza la morcilla, se deja un par de minutos y se sirve.



Gastrocharlie

# Despesque en el Arsenal de la Carraca 2024

El pasado 26 de octubre, el Contralmirante Fernando Poole Quintana, compañero de promoción y actual Almirante Jefe del Arsenal de La Carraca, tuvo la gentileza de invitarme al tradicional despesque que se celebra todos los años en sus esteros.

No había acudido a ningún despesque desde que fui Segundo Comandante de la Base Naval de Puntales. Muchas de las instalaciones de dicha base se encuentran en un singular castillo donde, en su foso, se criaban de forma natural pescados de la Bahía. A diferencia de los despesques de estero, este se celebraba al final de la primavera.

## Breve apunte histórico.

Os preguntaría que pintan unos esteros o salinas en un Arsenal Militar. La respuesta es simple, los terrenos de marismas, salinas y aguas interiores, proporcionaban a la instalación militar, una defensa en profundidad, frente a posibles incursiones desde tierra (Cádiz estuvo sitiada por los británicos en 1797 y por los franceses en 1810).

El Arsenal de la Carraca comenzó a construirse en 1717, con la instalación de atarazanas y en 1752 se amplió con un proyecto avanzado de Jorge Juan. Pues bien, ya hay referencias de que en 1755 se celebraban despesques en la Bahía de Cádiz como acto social.

Los despesques de las salinas como simple medio de obtener pescado son mucho más antiguos y ya los romanos extraían recursos del mar mediante despesques y corrales marinos.

El despesque como celebración de convivencia en las poblaciones aledañas a las salinas, San Fernando, Chiclana, Puerto Real, en un principio se hacía para festejar el éxito del fin de la campaña salinera, entre el propietario y los trabajadores de la salina (cargadores, mon-toneros, vaciadores, hormiguillas y peones).

Más adelante, especialmente entre los años 20 y 60 del siglo XX, se incorporaron las “fuerzas vivas” (autoridades civiles, militares y eclesiásticas) del lugar a la celebración y también los familiares y amigos de los salineros. Una vez llegaban las autoridades, comenzaba la fiesta.

En los años 70 y 80, poco a poco fueron apareciendo grandes salineras industriales y desapareciendo las salinas tradicionales, por lo que muchas de estas, aumentaron la superficie de estero y se dedicaron a la piscicultura. La tradición se abandonó un poco, pero se ha mantenido en algunos lugares y poco a poco se está consolidando también como una celebración de interés turístico.

## El estero como elemento de vida y biodiversidad.

El estero es un recinto cerrado con refresco de agua de mar durante las mareas. En su interior se reproduce un perfecto ejemplo de cadena trófica. El lodo favorece el cultivo de zooplancton, este alimenta a la artemia y otros microcrustáceos, que a su vez alimentan aves y pequeños pescados, que alimenta a otro de mayor tamaño...



En la pleamar se favorece la entrada de alevines al estero y en la bajamar, una red impide su salida.

Desde finales de octubre, hasta el mes de mayo, se permite la entrada de todo tipo de pescado.

En el estero se crían la dorada o zapatilla, la lubina o robalo, la baila, la mojarra, que es una especie de sargo de pequeño tamaño, anguilas y el lenguado que, en su hábitat en el estero, alcanza otra dimensión gastronómica y un valor mucho más alto en los Mercados de abastos. Pero el pescado estrella por su abundancia es la lisa, también denominada mújol y en la zona de Trebujena, albur.

En los esteros de la Bahía también son comunes unos pequeños langostinos tigre, similares a los de Sanlúcar, pero de mucho menor tamaño y los afamados camarones de la típica tortillita que puede degustarse en algunos lugares de tradición desde Sanlúcar a Conil. Alguna quisquilla puede aparecer también.

En cuanto a los bivalvos, se cría muy bien el ostión y en las "laderas" de fango del estero, podemos encontrar algún muergo (similar a la navaja) y varias especies de almejas y berberechos. Para terminar con algún cangrejo y, por zonas, una invasión de una pequeña variedad del cangrejo violinista.

### Desarrollo de un despesque.

Durante varios días se procede al vaciado del estero. Los primeros días se aprovechan mareas de poco coeficiente, para aumentar las horas de desagüe. Los últimos días se vacía con grandes bajamares durante pocas horas y si es necesario, se remata el vaciado instalando una bomba.

En el estero, dependiendo de su extensión, se pueden hacer varios "hoyos" o trampas o uno solo, en la zona próxima a la compuerta. En esas zonas de mayor profundidad, persiste el agua mientras se vacía y se concentra el pescado.

Después, desde la zona más alta, varios operarios extienden una red similar a las de arrastre. Van formando un cerco y empujando pasito a pasito el pescado hacia las zonas más bajas.



*Posicionando la red*

Cuando la concentración de pescado es muy alta, aquello se convierte en un hervidero y comienzan a saltar frenéticamente. Alguno consigue escapar de la red. Si cae en el agua, se ha librado hasta el siguiente año, si cae al fango, es devuelto al interior de la red.

Llega un momento en que hay más proteína que agua. Los operarios han cerrado la red hasta un cerco de unos pocos metros y algunos cambian de rol, dejan la red y comienzan a llenar grandes espuelas de goma con el pescado y lo van sacando para su cocinado.



*Cerrando el cerco*

### La "Fiesta" en la Carraca.

Se celebra tradicionalmente un sábado a finales de octubre, cuando la marea es favorable.

Normalmente se invita a las Autoridades civiles y militares de San Fernando y la Bahía de Cádiz. A los Jefes de dependencias cercanas y a toda la dotación y familiares del Arsenal.



*Sacando pescado a espuestas*



*Seleccionando el pescado*

Deben responder a la invitación, con objeto de calcular la cantidad de pescado a preparar. La organización es perfecta.

Los invitados van acudiendo, desde las doce y media a la zona de esteros. Un locutor da la bienvenida y va narrando la historia del despesque en La Carraca y el desarrollo de los trabajos del "equipo del fango", como familiarmente David, Ayudante Mayor y Jefe de Equipo, denomina a sus colaboradores.



*Manteniendo vivos a los alevines*

Pronto comienza la labor. Aquí el despesque "festivo" se desarrolla en un estero de reducidas dimensiones y con una relativa pendiente hacia la zona de la compuerta, dotada con un sistema de bombeo fijo, para facilitar el vaciado.

Los invitados más ilustres y curiosos, se concentran en esta zona para presenciar todos los "tejemanejes", separados por un cordón de seguridad de los operarios.

El cierre del cerco dura unos 15 minutos, en los que el relator, va desgranando todos los detalles. Sin descanso, se van llenando las espuestas, se suben y pasan a unas mesas de selección. El pescado que no da la talla, pasa a unas cisternas oxigenadas para mantenerlo

vivo y de ahí a los "chiqueros".

Los chiqueros son unos pequeños esteros, protegidos por redes, para evitar la caza de cormoranes y otras aves a los alevines, que engordan en estas piscinas durante varios meses, antes de su incorporación a los esteros principales.



*El chiquero*



*Alevines al chiquero*

Al pescado seleccionado para su consumo se le vierte hielo para su mejor conservación hasta que pasa a cocinas.

Para que el pescado llegue en tiempo y cantidad a todos los invitados, los días anteriores, se van extrayendo lisas de otros esteros y se van cocinando en planchas improvisadas con butano.



*Cocineros planchando lisas*

Pero el que sabe esperarse, va a disfrutar mucho más, pues el pescado del despesque del día, se asa al momento, colocándolo sobre brasa de sapina.

La sapina es el nombre común de dos plantas de las salinas, leñosas y de porte arbustivo. Una es un *Arzocnemun* y la otra una *Sarcocornia perenne*.

A mitad de la comida, me dan el chivatazo de que ya están asando el pescado del día y hacia allí me dirijo para charlar con los cocineros improvisados, que son también los mayores expertos en el despesque de los esteros de La Carraca.

José, el jefe del equipo, lleva desde los diez años involucrado en diversos despesques de la Bahía y, posteriormente, trabajando en empresas de piscicultura. En la actualidad se ocupa del despesque de La Carraca y también lleva esteros en Puerto Real y Chiclana.

Se acerca Alejandro, para el que su trabajo es también su mayor afición, también trabaja en La Carraca y Chiclana.

Me dice José que antes, se hacían despesques hasta en diciembre o enero, pero ahora se adelantan para evitar molestar aves protegidas en sus zonas de nidificación.

Alejandro por su parte me cuenta como, una vez finalizado el despesque, se abren las compuertas a los esteros y se dejan abiertas cinco o seis meses, en los que está entrando pescado y el flujo mareal limpia y sana el estero.

Les pregunto por el pescado más raro que han capturado y me dicen que, tres días antes, habían cogido una manta raya de más de un metro. Me dicen que "Ezú", otro compañero



*José y David, que está algo escamado*

José es autónomo, responsable del despesque y me dice que llevan unas tres semanas sacando pescado y que, no pudiendo calcular la cantidad exacta, estiman que habrán obtenido unos 1500 Kgs, aparte de los alevines que vuelven al chiquero para su engorde. Es una actividad absolutamente sostenible. Por eso lleva 2000 años llevándose a cabo.

Después de la charla volví a mi mesa y me zampé dos albures de los de leña...

Para clausurar la celebración, el Almirante nos dirigió unas palabras, agradeciendo nuestra asistencia y, especialmente, la magnífica labor de todos los equipos implicados en el acto.

Nos dirigimos a la Cámara de Oficiales donde, con un café y una copita mantuve un divertido palique con mis "compis" de la promo y sus "santas" asistentes.



*El equipo del fango*



*La lisa a la brasa en su punto*



José Antonio Fidalgo Sánchez

# LES HISTORIES DE FIDALGO LA CECINA DE LEÓN, UN TESORO DE SABORES

Un servidor, ya entrado en años de la llamada “ocholescencia”, se comporta intelectualmente como Lao-Tse, el autor del Tao-te-King o Tratado sobre el Tao, quien según la tradición china, nació tras 70 años de embarazo de su madre y, por tanto, tenía la inocencia de un niño y la sabiduría de un anciano.

En Colunga lo resumimos diciendo que “ el diablo sabe más por ser vieyu que por ser diablu”.

Pues, señor, la historia nos cuenta que ya en tiempos antiquísimos la humanidad aprendió a SECAR las carnes como procedimiento de conserva para su uso en caso necesario. Este proceso se hacía mediante salazón y posterior oreo al aire, al sol o al humo.

Y, así, en el caso de peces (bacalao, congrio ,merluza..) se habla de PESCADO CECIAL y en el caso de mamíferos terrestres (vacuno, equino, caprino) se usa el término CECINA; pero si se concreta en cerdos, la palabra utilizada es JAMÓN o LACÓN.



En zonas extremeñas también usan la palabra TASAJO para algunas cocinas.

## ¿Y de donde procede esa palabra CECINA?

Como es habitual hay que ir al latín. En esa lengua clásica el término SICCUS significa seco y de él deriva SICCINUS y su femenino SICCINA.

Bueno , bueno , bueno... Pues después de este rollo de introducción u obertura, les hablaré de la CECINA DE LEON, que no es una “cecina cualquiera”, ya que su materia prima son los cuartos traseros de vacuno curados, tras la salazón, al oreo del aire y del humo.

Esta CECINA DE LEÓN goza de la protección normativa de una IGP, lo que exige unas condiciones de elaboración y unas cualidades de producto muy características.

Y cómo uno “tien sobrinos pa tou” (ya se lo contaba ayer) pues uno de ellos me obsequió con un muy exquisito “taco” de CECINA LEONESA elaborado por EMBUTIDOS “EZEQUIEL”, en la zona de Villamanin.

Por cierto. EZEQUIEL es también Restaurante de cuidada y abundosa cocina.

¡Qué maravilla de CECINA! .- En su punto de sal, de aroma y de textura. En cuanto al precio ya dice el refrán que “el que algo quier, algo-i cuesta”.

Y yo, que soy un “pelín raru”, hoy “tomé les once” con unes “lonchines” de CECINA DE EZEQUIEL, acompañadas de unos rulos de queso de cabra y un vinin blanco de Cangas del Narcea.

**¡Más feliz que los dioses en el Olimpo!**



Beef Cecina de León  
Reserva Round  
[www.embutidosezequel.com](http://www.embutidosezequel.com)

# GASTROÑAM

