



GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 18 / Mayo 2025

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario



05

GRANDES PERSONAJES EN LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA/Y 4*Antón Bernabeu*

07

LAS ENIGMÁTICAS COLMENILLAS, UNAS SETAS ATÍPICAS*Gastrocharlie*

12

MAYO FLORIDO...*El Catacaldos*

19

JON MONASTERIO*Alfonso de la Hoz*

21

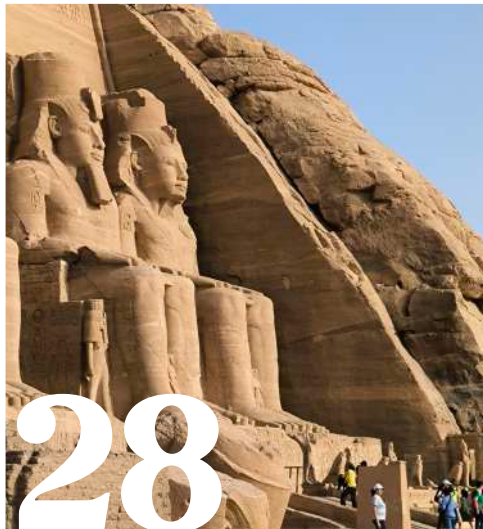
EL NIRVANA*Enrique Cubeiro*

23

SE LLAMA EVARISTO Y TE ENCANTARÁ...*Santi de Paul*



26



28



32

 **Artgonuts**
35

COORDINADOR DE CONTENIDOS:
Carlos Hernanz

COLABORADORES:

Antón Bernabeu

Santi de Paul

Gastrocharlie

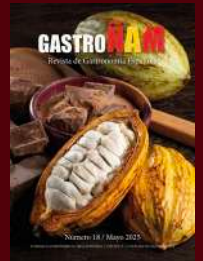
El Catacaldos

José Antonio Fidalgo

Fernando Rueda

Alfonso de la Hoz

Enrique Cubeiro



www.gastroñam.es

Revista GastroÑAM n°18
de MAYO de 2025

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

Diseño y maquetación: Bold Zebra Studio 

26

RECETAS ANCESTRALES: CARNERO VERDE

Coqui Rey

28

CRÓNICA DE UN VIAJE A EGIPTO. INFIERNO GASTRONÓMICO

Carlos Hernanz

32

LES HISTORIES DE FIDALGO

José Antonio Fidalgo

35

EL VIAJE MÁS DULCE EMPIEZA CON UNA TORRIJA Y TERMINA QUERIENDO OTRA

Ruta Argonuts

¡Continúa la primavera sin terminar de entrar del todo. Siguen las lluvias y sigue el frío, a veces sale el sol y hace lo que yo llamo frío-calor, es decir, te pones una chaqueta y te asas y te la quitas y te pelas de frío.

De lo noticeable, polémica ha causado el cierre de un restaurante chino en el madrileño barrio de Usera. Es más que probable que había motivos, sin embargo, Maria Nicolau hace un interesante análisis del tratamiento de la noticia por la prensa.

Por otra parte, muy recientemente se ha celebrado la gala de los Premios Roca sobre literatura gastronómica. Los colaboradores de GastroÑam presentábamos dos trabajos. No ha habido suerte o quizás arte suficiente. Lo que no sé es si en estas cuestiones se penaliza el “no ser periodista”, no lo descarto. Afortunadamente el artículo que recibió el premio es francamente bueno y su autora Lakshmi Aguirre muestra un indudable talento.

Nuestro querido Antón sigue en racha y, nuevamente, con magistral solvencia, nos presenta la última (cuarta) entrega de su ensayo. En esta ocasión reflexiona sobre los personajes contemporáneos que le han influido personalmente.

El Catacaldos nos presenta este mes “Mayo florido”, comentando cómo influye la lluvia en el desarrollo de la vid y sus frutos y nos describe la poda en verde, para posteriormente presentarnos tres reputadas bodegas.

Alfonso sigue en este número hablando del épico restaurante gaditano Atxuri, pero en esta ocasión por el lamentable fallecimiento del que fuera su propietario, Jon Monasterio, del que hace un sentido homenaje. Gastrocharlie sigue con setas primaverales, en esta ocasión las colmenillas, de las que describe las más frecuentes en determinados

hábitats. También nos relata una interesante jornada de “caza” en la Sierra de las Nieves, con paseo por lujuriosos bosques y comida incluida.

Yo hago una crónica de mi reciente viaje a Egipto con un resultado gastronómico desastroso.

Quique presenta un relato de ciencia ficción pero muy muy gastronómico. ¡Te sorprenderá!

Santi, en su línea, nos deleita con otro de sus románticos relatos, protagonizado por Evaristo.

Ancestrales se lo hemos cedido este mes a Coqui Rey que presenta una receta de Juan de Altamiras, del Siglo XVIII, “Carnero Verde”.

Y Fidalgo en su línea de platos tradicionales, en esta ocasión algo tan apetecible y de moda como los torreznos. En esta ocasión me toca de cerca porque los mejores son los del pueblo de mi padre El Burgo de Osma.

La tercera ruta gastronómica que podremos disfrutar en la App Artgonuts nos lleva por los mejores establecimientos de Madrid y provincias para degustar las torrijas.

Y ojalá podamos ya experimentar nuestro deseo del mes pasado...

“Estrenemos la manga corta, salgamos al parque a escuchar los trinos de los pajarillos felices con el sol y las excelentes temperaturas, cojamos un cómodo banco y a DISFRUTAR de GastroÑam.

¡Qué usted lo pase bien!”



Carlos Hernanz
Coordinador de contenidos



Antón Bernabeu

GRANDES PERSONAJES EN LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA/ y 4

Con esta última entrega cerramos la serie sobre los grandes personajes en la historia de la gastronomía. Lo hacemos quizá de forma sorprendente y un poco tramposa, faltando al título. Este último artículo de la serie será mi homenaje a aquellos que me han influido y me han permitido llegar hasta aquí. Se trata de un recorrido personal por los últimos años del panorama nacional, pero saliéndome de la cocina y los cocineros, centrándome en quienes han acercado el mundo de la gastronomía a los aficionados como yo.

Entre las lecturas que me devuelve la memoria siempre encontraba una mirada, un saber y una pausa quizá imposibles hoy en día. **Josep Pla**, en su recopilación de artículos *El que hem menjat* (traducida al castellano como *Lo que hemos comido*) nos adentraba en la cocina ampurdanesa de la mano de sus recuerdos. La memoria y la cocina como espejo de la identidad. El gran **Nestor Lujan**, culto y divertido, que en sus innumerables publicaciones nos trasladaba a la cocina clásica con su fabulosa capacidad de contar historias y de reírse de casi todo. O cuando en sus muchos viajes siempre encontraba grandeza en las comidas populares. También **Manuel Vázquez Montalbán**, mediante su detective Pepe Carvalho, o en su obra *Contra los gourmets*, nos invitaba a reflexionar sobre la gastronomía y sus múltiples vertientes, religiosas, políticas, sociales, geográficas o históricas.

La cocina cristiana de Occidente es una compilación de más de 50 artículos de **Alvaro Cunqueiro**, donde la gastronomía era un vehículo para traernos historias y leyendas con un punto nostálgico. Y el también gallego **Julio Camba**, anarquista y vividor, que, a medida que su vida se iba terminando, se fue limitando a los placeres más sencillos, como la buena mesa. En su obra *La Casa de Lúculo o el arte de comer* nos dejaba un manual sobre el disfrute de vivir. Todos estos autores compartían una gran erudición, un perfil difícil de clasificar entre periodistas o escritores, pero siempre vividores. Lecturas tan apetitosas como el mejor de los festines. La colección *los 5 sentidos de Tusquets* es un magnífico exponente de este espíritu.

La palabra también era la puerta a lo que se cocinaba. La transición alimentó la aparición de numerosas cabeceras, fomentando espacios para un nuevo periodismo gastronómico en el que destacan numerosos protagonistas como **Xavier Domingo**, **Cristino Alvarez**, **Gonzalo Sol**, **Rafael García Santos**, **Ignacio Medina**, **José Carlos Capel** o **Victor de la Serna** (con el seudónimo **Fernando Point**). La vitalidad con la que iluminaron un periodo de cambio, el abandono de una época gris y tristonja, se juntó con la eclosión de la Nueva Cocina Vasca, las inevitables referencias a Francia o la aparición de una cierta



Manuel Vázquez Montalbán

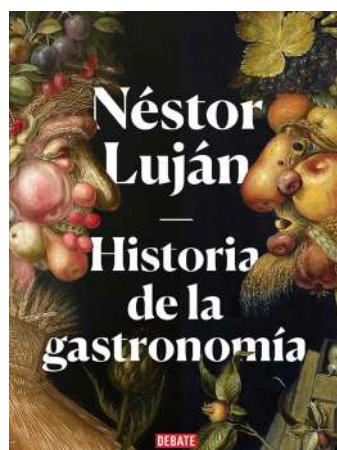
escena gastronómica en Madrid con restaurantes como **Lúculo**, **Zalacaín**, el **Club 31**, el **Amparo**, asadores vascos o los primeros chinos y japoneses de calidad.

Tras ellos muchísimos profesionales acercaron el mundo de la gastronomía a sus lectores desde los años 80. Lamentablemente, primero los blogs y después las redes sociales, fueron inundando con contenidos gastronómicos la escena, hasta el punto de que la crítica gastronómica ha quedado orillada, siendo ahora mismo un ejercicio de valentía de una minoría que ha perdido su reconocimiento. Actualmente nos encontramos ante un inmenso océano de "creadores de contenidos" que en muchos casos carecen de un mínimo de criterio y formación. A esto podemos añadir la profesionalización del sector de la restauración que abunda en la confusión con la proliferación de opiniones interesadas que desbordan adjetivos superlativos. Son malos tiempos para la crítica. Una señal, en el último año ha fallecido de la Serna, Capel ha perdido su espacio en *El País* y Medina ha tirado la toalla (recomiendo la lectura de su última publicación en 7 caníbales).

En estos años la cocina también se abrió a la divulgación. Del omnipresente recetario de la **Marquesa de Parabere**, los hogares pasaron a atesorar el libro de **Simone Ortega** *1080 recetas de cocina*, el libro más vendido en España tras el Quijote y la Biblia. Y **Karlos Arguiñano** entró en nuestras casas por la televisión y todavía no ha salido. Su irrupción catódica se vio seguida por la publicación de múltiples libros, siempre de éxito, que abrieron el camino a más publicaciones de cocineros mediáticos, como **Martín Berasategui**, o de personajes populares.

En la alta gastronomía aparecieron los congresos, siendo el precursor Rafael García Santos con Lo Mejor de la Gastronomía. El gran referente será Madrid Fusión, creado en 2003 por **Lourdes Plana** y J. C. Capel, que supieron ver la oportunidad que suponía el creciente protagonismo mediático de los cocineros. Además, fue un punto de inflexión en las prácticas de los cocineros de élite, que empezaron a entender que compartir sus avances y creaciones redundaba en beneficio de todo el gremio. La aparición de estos congresos estrechó las relaciones entre los cocineros y la prensa, facilitando el acceso de los primeros al estatus de "estrellas del rock" en los últimos tiempos.

Echando la vista atrás, la literatura, el periodismo o la divulgación gastronómica han cambiado mucho en lo que llevamos de siglo. El espacio que se dedicaba en los grandes diarios a la crítica gastronómica se ha ido reduciendo prácticamente hasta desaparecer. El papel ya no es el formato, esto es aplicable en cierto sentido a la importancia de los libros. Si bien es cierto que las publicaciones se han multiplicado, se trata principalmente de recetarios, quedando la reflexión y las firmas que la defienden arrinconados. La emergencia de los blogs quedó ensombrecida por las redes sociales, en las que es muy difícil distinguir el rigor de la vehemencia o de los contenidos interesados. Aún así, la proliferación de plataformas y formatos, así como el aumento en las opciones de formación periodística y gastronómica hacen que haya muchos jóvenes profesionales que realizan un trabajo de interés. La diferencia respecto a hace 50 años es que hay que buscarlos, nos encontramos en una etapa de transición y cambio, en un contexto más líquido y dinámico, es el signo de los tiempos.



Néstor Luján. FELIPE ALONSO



Gastrocharlie

Las enigmáticas colmenillas, unas setas atípicas

No cabe ninguna duda de que las colmenillas son tendencia en la alta cocina. Junto con el consabido pichón, el caviar y la trufa negra, se han convertido en imprescindibles en la mayoría de los menús degustación de la geografía patria.

¿Y por qué es una seta atípica?, por sus características macroscópicas. Es como si al sombrero le hubieran dado la vuelta y unido en su parte superior. El himeneo, que como os he contado en artículos anteriores, es su parte fértil, es decir, donde se encuentran las esporas, no está escondido bajo el sombrero, sino rodeándolo, formando celdillas igual que en las colmenas que construyen las abejas. De ahí su nombre. También tienen otros nombres comunes como cagarrias, murgulas o morillas. En este caso, al sombrero se le denomina mitra.

El nombre científico del género es *morchella*. Pronunciado morquela.

Las colmenillas son setas saprófitas o saposimbóticas, es decir, necesitan un sustrato orgánico del que aprovechan sus minerales para alimentarse y además, muestran fuertes asociaciones con especies arbóreas o de matorral.

Se dividen en tres clados o secciones, la rufobrunnea (rojizas) con apenas especies y las dos más abundantes y comunes, la elata o distante y la esculenta, denominadas familiarmente “morenas y rubias”.



COLMENILLAS RUBIAS Y MORENAS cedida por Jose Gerardo López Castillo

Experiencia en la Sierra de las Nieves.



El pasado fin de semana podría decirse que comenzaba el momento óptimo de esta seta primaveral, pese a la ola de frío en que nos encontrábamos inmersos.

Llegué el sábado y ya me di una vuelta por el, desde el año 2021 Parque Nacional, anteriormente Parque Natural desde 1989 y Reserva de la Biosfera de la UNESCO desde 1995. La especie emblemática del parque es el, unas veces llamado pino y otras abeto, *Abies pinsapo*. Este árbol “marida” muy bien con varias especies de morchellas.

El paisaje, coronado por el Pico Torrecilla con 1919 mts de altitud, está, al igual que el pinsapar de Grazalema, conformado en rodajas. En los estadios bajos los espacios son abiertos con claros, prados y matorral bajo. Después ganando algo de elevación hay encinas,



Exterior de La Morada del Pinsapo

coscojas, quejigos y algún que otro alcornoque. Conviven zonas más claras donde predomina el matorral y encinas aisladas con zonas auténticamente selváticas con encinas arbustivas con los pies muy juntos, mucho matorral y trepadoras espinosas. El terreno es muy pedregoso, lleno de arroyos secos y barranquillos y numerosas dolinas, auténticas cavidades orográficas, generalmente hundidas en vertical y con frecuencia muy profundas. También son denominadas torcas y son muy similares a los cenotes mejicanos. Este paisaje es típico de las zonas calizas.

El estadio superior es roca pura con paredes muy verticales y donde encontramos las cumbres.

En primer lugar me di un paseo en las inmediaciones del “pino de escaleretas”. Un enorme pinsapo de 400/500 años con 26 mts de altura de copa, casi 5 mts de diámetro de pie en su base y más de 200 m2 de superficie foliar, con ramas de más de 2 mts de ancho. Lo vi “vivo” hace pocos años y era impresionante, pero estaba afectado por el hongo que ataca a sus raíces *Heterobasidion annosum*. En poco tiempo se secó, pero mantiene su magnífica estructura. En sus alrededores podemos recolectar varias especies de colmenillas y cogí ejemplares preciosos y de buen tamaño. Después me di una vuelta por un castañar en el Valle del Genal, dividido por un pequeño arroyo, pero no vi ninguna.

Al día siguiente temprano, la mañana estaba muy desapacible con 4°C y una llovizna intensa (calabobos). Llegué a la Finca La Nava, bellissimo espacio en el pre parque, con un cortijo en un gran prado y bosquetes de encinas por debajo y el pinsapar por encima. Juanfran, yerno del propietario actual (segunda generación) y Jose Gerardo López Castillo, veterinario de Granada y uno de los mayores expertos de España en el género *Morchella* y en toxicología micológica, decidieron



Charla en La Morada del Pinsapo

cambiar la programación e impartir la charla hasta que mejorase la meteorología. Por tanto nos dirigimos andando por un bonito camino entre pinsapos hacia “la morada del pinsapo”, preciosa cabaña construida por la familia, exclusivamente con la madera de un gran pinsapo que había muerto. Tenía una terracilla, un gran ventanal, una gran chimenea de hierro fundido. Su edificación rústica con tablones de madera sin perfilar, la hacía muy singular. Gerardo es la persona que imparte las charlas micológicas más amenas a las que he asistido, a la vez dotadas de enorme erudición. Se nota que disfruta divulgando sobre su género favorito. Duró una hora aproximadamente, con un breve coloquio posterior.



Muestra de ejemplares del género

Pese al frío y a ser terreno montañoso, el bosque parece casi tropical, por su densidad y complicada orografía, bajo el dosel de grandes pinsapos (uno de los abetos más hermosos que existen) había numerosas encinas en tamaño arbustivo, a veces muy cerradas, impidiendo el paso de la luz. En zonas algo más abiertas proliferaba el matorral, especialmente el brezo y la aulaga. También alguna planta de flor, como las peonías, que dicen, florecen cuando aparecen las colmenillas. Este año han salido antes las segundas que las primeras.



Colmenillas con bechamel



Juanfran y su ayudante

El paseo duró unas tres horas y la docena de asistentes tuvimos la oportunidad de coger unos cuantos ejemplares de *Morchella tridentina* y *Morchella castaneae* en todas sus presentaciones de formas, tamaños y colores, algunos de gran tamaño. Las muy maduras y los primordios (muy pequeñas), las dejábamos en el campo.



Morchella Castaneae



Morchella tridentina



Morchella Mediterraneensis

Después nos ofrecieron una sabrosa comida donde no faltó el corzo, un guiso de jabalí y, por supuesto, un plato de colmenillas con bechamel de bellotas.

Tras la comida, nos llevaron a un “lugar secreto” donde había algún ejemplar de *Morchella mediterraneensis*, bastante más escasa en ese hábitat.

Agotados regresamos cada uno a nuestros hogares.

Las colmenillas de los olivares ecológicos.

El año pasado, liado con el reportaje del caviar de Riofrío, llamé a mi amigo Clemente Quintana que vive cerca, nos dio la merienda en su casa y después nos llevó al campo. Uno de los sitios que visitamos fue un olivar ecológico que estaba “lujuriosamente”, hasta las “trancas” de colmenillas. En estos olivares se suele triturar todo el material de poda y hojarasca y se acumula entre las calles de plantación. Ese material le encanta a las cagarrias, que son saprófitas. En cuestión de media hora cogí unos tres kilos de setas, haciendo selección de las mejores. Este año con las intensas lluvias de marzo, hubo una gran floración, pero después, tras varios días de viento se secaron y no han vuelto a salir.



Morchella importuna cedida por Clemente Quintana.

En este caso se trata de la *Morchella importuna*.

Las colmenillas de la alta montaña.



*Morchella deliciosa cedida
por Lili Elian Alian*

Entre pinos de varias especies, especialmente carrasco y silvestre y también entre abetos y sabina rastrera, con sotobosque de enebro, brezo, jara y gayuba, entre los 1000mts y los 2000mts de altitud podemos encontrar colmenillas, en este caso sobre suelos silíceos o ácidos. Se trata de la *Morchella deliciosa* y la *Morchella purpurascens*.

Las colmenillas de los incendios.

Cuando se produce un incendio, especialmente de pinares y también en carboneras y quemados de encinas, robles y hayas, en la primavera siguiente hay una explosión de colmenillas. Salen con profusión las propias de cada hábitat y de forma exuberante la *Morchella eximia* y la *Morchella exuberans* (hongos pirofílicos), que sólo salen en los incendios, por los minerales contenidos en la ceniza como el calcio, el magnesio y el potasio.

Hay quien dice que hay quien provoca intencionadamente incendios para luego recolectar y vender las setas.

Las colmenillas de las riberas.

Hay alguna de las consideradas "morenas", pero la mayoría son "rubias", entre ellas se encuentran las *Morchellas esculenta*, *vulgaris*, *fluvialis*, *dunensis*, *palazonii* y *castaneae*.

Se asocian con bosques de ribera de chopos, fresnos, avellanos, alisos, álamos, abedules, arces y castaños.

Es francamente agradable dar un paseo por la orilla de un río o arroyo, ya sea en aguas tranquilas, de media o alta montaña e ir encontrando colmenillas. En ocasiones hay que rebuscar mucho entre arbustos y zarzas para sacarlas.

Intoxicaciones por colmenillas.

Las enterotoxinas y las hemolisinas que causan

problemas digestivos, cardíacos y circulatorios.

Las neurotoxinas que causan el síndrome cerebeloso, se desactivan deshidratándolas.

Al parecer, alguna es tóxica en combinación con el alcohol.

Las colmenillas y la gastronomía.

Como mencioné al principio del artículo, las colmenillas son tendencia en alta cocina. Se hacen múltiples preparaciones, pero una de las más comunes consiste en hacer una salsa con el caldo de rehidratar las colmenillas, un poco de cebolla, nata, un vino generoso semidulce y foie. Se cocinan hasta que estén tiernas. No he encontrado demasiadas recetas en libros especializados y la mayoría pertenecen a la cocina tradicional:

Pimientos rellenos de colmenilla y tosta con colmenilla y langostino en "Las setas en mi cocina".

Espárragos gratinados con colmenillas, entrecot a la crema de morillas, lengua a la crema de morillas, lomo relleno de crema de colmenillas, colmenillas rellenas de perdiz estofada en "Las setas del bosque a la mesa".

En redes encontramos risotto de colmenillas, tofu con colmenillas y azafrán, ternera guisada con colmenillas, codornices con colmenillas y arroz de perdiz con colmenillas.

Para finalizar, no puedo dejar de mencionar una magnífica receta de colmenillas que repetí del menú degustación del restaurante Ansils, que pronto alcanzó una estrella Michelin. Se trata de un trampantojo de callos a la madrileña, sustituyendo la carne por la colmenilla troceada y coronado por una yema de huevo. ¡Una exquisitez!



Trampantojo de callos con colmenillas.

Finalizamos de este modo la entrega de otra de la setas emblemáticas de la primavera. Seta que como podéis ver tiene muy diversas formas y colores y muy muy diversos hábitats, manteniendo sin embargo unas características comunes que hacen el género inconfundible y la especie tremendamente difícil de determinar.

El Domingo siguiente se celebró otra Jornada Micológica en la Sierra de las Nieves, resultando un completo éxito al igual que la anterior.

Además de las tres anteriores, apareció la *Morchella tridentina*.

En las imágenes un collage con las cuatro protagonistas y una tridentina de buen porte en un talud, que se desarrolla en horizontal debido a su considerable peso.



Tridentina naciendo en pleno talud



M. Castaneae



M. Tridentina



M. Mediterraneensis



M. Elata



El Catacaldos

Mayo florido...

Marzo ventoso, y abril lluvioso, sacan a mayo florido y hermoso, es lo que nos dice el refranero español, y nunca se equivoca. La tradición manda y tras estos meses generosos en lluvias que han aliviado nuestras necesidades hídricas, llega mayo y comienza la floración a los viñedos.

Estas lluvias ayudan a la vid en su ciclo de desarrollo biológico, y hace que empiecen a salir los primeros brotes en las cepas, incluso en algunas variedades pueden comenzar a verse ya algunos racimos.

El campo cambia de color, empieza a verse como el verde de las pámpanas inunda los viñedos que le darán frescura y sombra a los futuros racimos, que comienzan a formarse. Es el tiempo en el que también se realizan las podas en verde, un trabajo manual que se basa en eliminar carga de la vid para mejorar su rendimiento y la calidad de la uva, limitando el número de racimos por cepa.

La poda en verde, espegura o escarda, se realiza normalmente eliminando brotes innecesarios o eliminando hojas. Con esto también se consigue una mayor insolación y mejor ventilación en las cepas, lo que les ayuda a tener una mayor resistencia, y prevenir enfermedades, plagas y condiciones climatológicas adversas.

Un trabajo manual, y duro, que tenemos que recordar al disfrutar de los vinos que nos ofrece España, y ver los precios tan bajos que la mayoría de estos tienen. Un trabajo, que, como el vino, es 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.***

MONASTRELÓN

Tinto 2021

UVA: Monastrell y Syrah

BODEGA: Bodegas Ontalba

ZONA: Ontur (Albacete)

D.O.: DOP Jumilla

PVP: 8-10€

Catado en copa Zwiesel Fusion Vino Tinto



Monastrelón nace de la unión de 2 uvas que se compenetrán muy bien en esta zona, y a la hora de hacer un vino, la monastrell, y la syrah. Ambas proceden de varios viñedos situados en la zona de Ontur y Albatana a unos 700-800 metros de altura sobre el nivel del mar.

Son viñedos plantados en vaso, de secano, en unos suelos que se caracterizan por ser calcáreos y franco-arcillosos, con un microclima característico, que podríamos decir que es mediterráneo con influencia continental, con inviernos y veranos sin temperaturas extremas, lo cual proporciona a la vid un crecimiento continuado y sin alteraciones metabólicas. Es una zona que cuenta también con muy pocas precipitaciones, alrededor de 300-400 litros anuales.

La vendimia es manual y se realiza a finales de septiembre, comienzos de octubre. Hay un primer proceso de selección de uva en la viña, mientras se está vendimiando. Una vez que llega a bodega, la uva se descarga sobre la "tolva de recepción", una especie de pirámide invertida que, a modo de embudo, irá depositando la uva sobre un "sin fin" que la conducirá directamente a la estrujadora, previo análisis del fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos. La estrujadora presionará el grano lo justo para evitar que pepitas y raspones o

escobajos se rompan y contaminen el mosto. La pasta resultante es trasladada por medio de la "bomba de impulsión de pastas" hasta las prensas, sin entrar en contacto con el aire para impedir el inicio de la fermentación. La fermentación la realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con una maceración prefermentativa y postfermentativa larga para obtener todo el color, estructura, aroma y potencial de la uva. Posteriormente se trasvasa el vino a barricas de roble francés durante 10 meses. Una vez que se embotella, se deja reposar durante mes o mes medio con la botella de pie, y se procede a su comercialización.

Vista: Rojo rubí con ribetes tejas intensos, capa media, lágrima media alta.

Nariz: Fruta negra madura, moras, especias dulces, vainilla, regaliz, frutos secos, higos, tostados leves, balsámicos.

Boca: Fresco, fruta negra madura, mora, ciruelas, especias dulces, vainillas, tostados leves, maderas finas, cacao, toques finales algo dulces, buena acidez, persistente.

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

**Dirección**

Cam. de Hellín a Ontur, S/N, 02652 Ontur, Albacete

Teléfono:

967324212

Web:

<https://www.ontalba.es/>

Bodegas Ontalba nace fruto de la unión de las Cooperativas San José de Ontur y San Isidro de Albatana. Dos grandes cooperativas de la zona que vieron con su unión, una forma de mejorar su competitividad y comercialización de sus vinos y productos agrarios en este sector. Cuentan actualmente con más de 950 socios de las provincias de Albacete y Murcia, que se reparten entre las secciones de vino y aceite.

En Bodegas Ontalba, se conjuga la tradición de generaciones de agricultores, su pasión y esfuerzo, con los nuevos conceptos de cultivo de la vid, recolección de uvas, su selección, la elaboración y la crianza del vino, para ofrecer a sus clientes grandes vinos, actuales y diferentes. Tienen una producción de uva media de 15 millones de kilos, y los comercializan bajo la Denominación de Origen Jumilla.

Los viñedos están localizados al sureste de la provincia de Albacete, en distintos parajes situados entre los 400 y 900 metros sobre el nivel del mar. Las altitudes en las que se enmarcan, así como el tipo de suelos, otorgan a las variedades de uva de unas características y propiedades óptimas para la elaboración del vino. Las producciones medias están entre los 2000 y 5000 kilos por hectárea. Un dato que refleja el cuidado y control que tienen sobre sus viñedos, en busca de obtener un buen fruto y unos vinos de calidad. Así encontramos vinos amplios, generosos, con matices de la tierra donde nacen, que dan como resultado una personalidad propia en todos ellos.

El suelo principalmente es arcilloso calcáreo, con toques de tierras calizas, aunque también disponen de parajes con suelos arenosos, franco arenoso, e incluso limosos. Tienen un microclima característico, que podríamos decir que es mediterráneo continental, con inviernos y veranos sin temperaturas extremas, lo cual proporciona a la vid un crecimiento continuado y sin alteraciones metabólicas. Para ellos, el clima y el suelo son fundamentales para conseguir vinos de calidad, nunca dejando atrás la importancia del proceso de vinificación.

Al tener muchos socios y de distintas localidades, cuentan con diversos tipos de suelos, alturas, formas de cultivo y tipos de uva, destacando la Airén y la Verdejo como uvas blancas, y la Monastrell, Syrah, Merlot y Garnacha Tintorera como uvas tintas. Disponen de un conjunto de cepas de pie franco con más de 80 años de edad muy importante, cepas que son cultivadas en vaso, siendo este el más tradicional de la zona, con producciones muy reducidas y controladas. Aparte también de zonas con cepas jóvenes que les dan mucha frescura a sus vinos. Todo esto representa un gran conjunto en el cual ellos siempre respetan todas las notas varietales de las uvas de las que proceden, realizando elaboraciones de vinos que expresan en nariz y en boca el carácter de su tierra y la particularidad de un cultivo tradicional de sus vides.

Todos estos factores dan lugar a vinos caracterizados por el terroir, con un perfil muy definido y singular, lo cual unido a unas técnicas de elaboración avanzadas, permiten a los vinos transmitir el potencial enológico de las uvas de las que proceden.

Bodegas Ontalba mira al futuro sin olvidar su pasado, un rico pasado del que hablan sus cepas y sus agricultores, y que lo expresan muy bien en sus vinos, que año tras año dan lo mejor de sí en cada botella que sale de sus instalaciones.

EL VIGÍA DE LA ATALAYA

Tinto, 2024

UVA: Garnacha Tintorera

BODEGA: Bodegas Atalaya

ZONA: Almansa (Albacete)

D.O.: D.O. Almansa

PVP: 6-8€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Tinto



Esta garnacha tintorera nace de unos viñedos de secano situados en la zona de Almansa, al sureste de la Provincia de Albacete, rozando ya la provincia de Valencia. Son unos viñedos con certificación ecológica que tienen una edad de entre 25-30 años.

Se encuentran en un paraje que tiene una altitud de entre 700-750 metros sobre el nivel del mar. El suelo es predominantemente calizo, poco fértil, lo que le da ese sabor inconfundible a la garnacha tintorera. El clima que soporta se podría decir que es continental con influencias del mediterráneo, ya que se encuentra en una encrucijada entre Valencia, Alicante, y los vientos de estas que le llegan, le dan frescura, en compensación por el calor veraniego de la parte albaceteña.

El proceso de elaboración del Vigía de la Atalaya se caracteriza por prácticas meticulosas que garantizan la calidad superior del vino. Es un vino orgánico, que respeta el medio ambiente en su totalidad, la fauna, flora, microorganismos, recurso hídricos... etc. Que pone atención a los cambios de la naturaleza y sus ciclos. Se podría decir que es la expresión más honesta de un terroir ya que expresa sus características y cuidados específicos, con cero intervenciones químicas. Por eso hay una cuidadosa selección en el viñedo que se hace con una poda en verde, y posteriormente al vendimiarse

las cepas durante el mes de septiembre, principios de octubre, se realiza otra. La uva entra fresca en bodega, realizándose una selección manual de esta, donde pasa por una prensa suave que le hace preservar los aromas naturales y la integridad de la garnacha tintorera. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable con un exhaustivo control de temperatura, por lo que en ningún momento pierde los aromas característicos de esta. Una vez que ha hecho la fermentación se procede a embotellar y se deja afinar por unos meses, hasta su comercialización. En definitiva, es un vino que requiere de una elaboración sin prácticamente intervención alguna, buscando siempre obtener todo el potencial de la variedad.

Vista: Rojo cereza, intenso, brillante, capa y lágrima media.

Nariz: Fruta roja algo madura, cerezas, ciruelas, floral, monte bajo, tomillo, romero.

Boca: Fresco, fruta roja madura, moras, ciruelas, balsámicos, monte bajo, cacao, persistencia media.

Marida muy bien con arroces, guisos, verduras, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, quesos de corta y media curación, carnes blancas.

**Dirección**

N-330, 97, 02640 Almansa, Albacete

Teléfono:

968435022

Web:

https://gilfamily.es/bodegas_atalaya

Bodegas Atalaya es el proyecto de Gil Family Estates, en la Denominación de Origen Almansa, situada al este de la provincia de Albacete, entre Valencia, Alicante y Murcia, en la zona de tránsito entre la meseta castellana y el mar Mediterráneo.

Es una bodega cuyos viñedos están distribuidos en distintas parcelas compuestas en su mayoría, de viñedos viejos de garnacha tintorera y monastrell. Su primera cosecha se remonta a la añada 2007, y desde entonces han ido avanzando en las instalaciones e investigando en la elaboración de las variedades Garnacha Tintorera y Monastrell hasta dar forma a la actual gama de vinos que tienen, un reflejo único del carácter y la personalidad de la tierra que le dan las variedades más emblemáticas de la zona.

Tanto las instalaciones de la bodega como parte de los viñedos de la propiedad se encuentran a 3 Km. al norte de Almansa en suelos fundamentalmente calizos y a una altitud sobre el nivel del mar de entre 700 y 1000 metros de altitud. El clima continental es el que les caracteriza, suavizado por las ligeras brisas que le llegan del Mediterráneo, y los terrenos, calizos de fertilidad baja, junto a unas precipitaciones que están por debajo de los 350 mm anuales, son idóneos para rendimientos bajos, por lo tanto, alta calidad del fruto y gran concentración de color y aromas en los vinos.

Bodegas Atalaya es un referente en la producción de vino ecológico en la región, destacando por su

compromiso con la sostenibilidad y la calidad. La bodega combina las técnicas tradicionales con innovaciones modernas para maximizar el potencial de sus viñedos. Para minimizar el impacto ambiental, la bodega utiliza técnicas agrícolas que respetan los ciclos naturales, promoviendo un ecosistema equilibrado y saludable para futuras generaciones. Este enfoque permite crear vinos que reflejan genuinamente la esencia del terruño de Almansa.

La bodega ha sido diseñada para operar como una instalación sostenible de acuerdo con los principios de la familia Gil, respeto al terreno y a la materia prima, eficiencia energética y aprovechamiento de los recursos naturales. Una filosofía que responde a su máxima "Somos Tierra". Por eso Viñas Familia Gil realiza un esfuerzo constante en I+D en los tres ámbitos fundamentales de su actividad: Viñedo, bodega y vinos.

Piensen que la tierra, es su legado, y esta debe perdurar para las futuras generaciones. El apego al paisaje los ha llevado a poner todos los medios para reducir su huella, así emplean energías limpias, sistemas de eficiencia energética y optimización de agua, reducción de residuos, eliminación de alérgenos...etc...

Todo este trabajo cuidadoso y sostenible que hacen en el viñedo y una elaboración sin prácticamente intervención alguna, les da como resultado un vino que muestra todo el potencial del que es capaz de ofrecer la variedad. Así, cada botella que sale de sus bodegas, encarna la pasión y el esfuerzo de una familia dedicada a la viticultura sostenible. El legado de esta bodega cimenta una conexión profunda con el entorno, favoreciendo la biodiversidad y el equilibrio ecológico.

ARESAN TERRUÑO CHARDONNAY

Blanco, 2022

UVA: 100% Chardonnay

BODEGA: Bodega Castillo de Aresan

ZONA: Villarrobledo (Albacete)

D.O.: D.O. La Mancha

PVP: 8-10€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Esta Chardonnay envejecida en roble francés durante 6 meses, nace en el corazón de Castilla, en los campos de Villarrobledo (Albacete), en la llanura de la Meseta castellanomanchega.

Procede de un viñedo ecológico que rodea la propiedad, como en un chateau francés. Las cepas se encuentran emparradas, ya que son relativamente jóvenes. A estas se les puso en su momento el riego por goteo, únicamente para actuar con ellas en los momentos críticos de la planta, ya que la zona tiene unos veranos muy calurosos que le afectan en estrés hídrico. Son suelos poco profundos de textura arenosa con 70 a 90 centímetros de caliza calcárea y arenisca, pobres en materia orgánica, situados a un nivel de unos 750-800 metros sobre el nivel del mar, lo que les aporta frescura. La temperatura es continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos, manteniendo una diferencia térmica entre el día y la noche de entre 15 a 20 grados.

La vendimia suele hacerse a finales de agosto, y aunque es a máquina, ellos tienen diversos controles a lo largo del año para obtener la mayor calidad posible. Realizan una poda en verde, con lo que tienen una primera selección de racimos, y luego en vendimia tienen mesa de selección, donde realizan una segunda, para que solo entre la uva de más calidad en bodega. Allí la uva pasa por una despalilladora y

tiene un prensado mínimo, del que podríamos decir que usan únicamente el mosto flor obtenido. Se pasa a depósitos de acero inoxidable donde hace una fermentación a baja temperatura, en la cual reposa con sus lías durante unos 20-28 días. Una vez fermentado se pasa a barrica de roble francés nueva, con tostado medio, durante 6 meses. Al cabo de este tiempo, se filtra mínimamente, para preservar todos los aromas y la estructura del vino, se embotella, y afina unos 4 meses en esta antes de pasar al mercado.

Vista: Amarillo pajizo, tonos verdosos, brillante, capa y lágrima media.

Nariz: Fruta blanca tropical, especias dulces, vainillas, brioche, cítricos, lima, heno, hinojo, frutos secos.

Boca: Fresco, untuoso, fruta blanca madura, manzana verde, melón, mantequilla, praliné, buena acidez, final medio y un poco amargo.

Marida muy bien con carnes blancas, pescados azules y grasos, arroces, verduras, embutidos, quesos de corta y media curación, comida peruana y japonesa.



Dirección

Carretera N-310, Km. 120, 02600 Villarrobledo,
Albacete

Teléfono:

967573489

Web:

<https://castillodearesan.com/>

La Bodega Castillo de Aresan, inició su actividad en los años 80, en las tierras de Villarrobledo en la provincia de Albacete, a 750 metros de altura sobre el nivel del mar. Eran los años en los cuales se potenciaban las variedades foráneas, por lo que el campo fue ampliado y se decidió construir una bodega dentro de la misma finca, en el corazón de los viñedos. Su edificación comenzó a finales del año 1999.

En agosto de 2017, la bodega cambia de manos, y pasa a ser propiedad de El Grupo LGCF, que la adquiere, antes de iniciar la vendimia. Este gran grupo vitivinícola francés, es una empresa familiar dueña de grandes bodegas en Europa. Esta presente en las principales regiones vitivinícolas francesas, y llega con un desafío a tierras manchegas, el de mezclar su saber hacer francés junto con las especificidades del terruño español. Así que pone toda su experiencia francesa en promover la diversidad y autenticidad de la región de La Mancha, como productora de vinos únicos, sostenibles y de alta calidad.

Tiene 200 hectáreas de viñedo que están orientadas al sur este, y de estas, 172 ha plantadas entre 32 parcelas y 11 variedades distintas. El 85% de las vides son cepas tintas: Tempranillo, Garnacha, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Cabernet Franc. El 15% restante son variedades blancas, con Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Airén.

Cuenta con tres tipos de suelos distintos, que son los que les dan la tipicidad y complejidad a sus vinos. Al norte tienen zonas de arcilloso-calcáreo, poco profundo y con una capa de piedra caliza que bloquea las raíces. En las parcelas más cercanas a la bodega el suelo es arcilloso-rocoso con mucha grava en superficie y arcilla a mayor profundidad. Por último, hacia el sur, un suelo arcilloso-arenoso muy profundo y con mucha arena permite un muy buen drenaje a pesar de ser sensible a la sequía.

El clima de la zona es típicamente continental, con una fuerte amplitud térmica entre el día y la noche, llegando a +40°C en verano y a temperaturas bajo 0 en invierno. A pesar de la altitud, las vides están sometidas a un intenso estrés hídrico. Cuentan con un sistema de riego localizado por goteo, que tan solo se utiliza cuando escasean las lluvias. Este riego proviene de un tanque de recuperación de agua para un uso consciente del agua en el viñedo.

Son vinos ecológicos y veganos, han adoptado medidas sostenibles en todas las fases del proceso de elaboración del vino, desde el cultivo de la uva hasta el trabajo en la bodega. Todo lo que hacen en los viñedos se realiza de forma natural, desde la poda hasta la vendimia, siempre en colaboración con la naturaleza. Por ello no utilizan ningún tipo de producto químico de síntesis en los viñedos, ni en la posterior elaboración o crianza del vino.

Castillo de Aresan expresa la fusión de la tradición, la naturaleza y las nuevas tecnologías, siempre con la vocación de crear vinos de muy alta calidad, profesando un gran respeto por el medioambiente, así como una gran admiración por el terruño manchego.

Una bodega en la que el terruño, la naturaleza y la mano del hombre, se dan de la mano para la obtención de grandes vinos.



Alfonso de la Hoz
Marino y diletante.

JON MONASTERIO

A l poco de dejarnos Gonzalo de Córdoba, artífice del emblemático restaurante “El Faro”, la ciudad de Cádiz acaba de perder a otro grande de los fogones, Jon Monasterio, natural de Bermeo, concretamente del barrio rural (caserío) de Demiku, y verdadero alma y motor del “Atxuri” de la calle Plocia durante décadas.

Pionero de lo que posteriormente se ha venido en llamar “cocina de fusión” o directamente fusión, Jon Monasterio empezó a combinar las cocinas vasca y andaluza a principios de los sesenta.

La noticia del deceso me sorprendió en Madrid, durante la celebración de unas jornadas de contratación pública en la Escuela de Ingenieros Politécnicos del Ejército, donde tiene su sede el Plan de Modernización de la Contratación. Dichas jornadas ya me habían privado de degustar un chuletón en la playa del Arsenal de La Carraca –cuchipanda organizada por la sociedad gastronómica “Los Cabales”– lo que me aproximaba a la condición de “Babieca”.

Nada más recibir tan luctuosa noticia, me puse en contacto con mi antiguo y epicúreo comandante del

Malaspina, Chema Turnay, quien sentenció: *“Descanse en paz nuestro incomparable Jon que tanta felicidad gastronómica nos dio”*

Y me viene a la memoria aquella mañana ya lejana de mediados de los noventa, cuando con el buque ya atracado en el muelle Ciudad de Cádiz, frente a la mítica calle de Canalejas, a la que cantaba la chirigota de Selu García Cossío, “El que la lleva la entiende” (los borrachos), apareció a bordo el entrañable Sasía y nos llevó al comandante y a mí a tomar unos vasos en el Atxuri. Lo que en principio iba a ser un aperitivo, se prolongó hasta las cuatro y media de la tarde, merced a la generosa paciencia de Jon Monasterio, que no dejaba de escanciar el Rioja de la casa, mientras deglutíamos las excelentes anchoas de Bermeo, que maridadas con el aceite virgen extra jienense (fusión) reclamaban más vino, aun si cabe.

La desbordante humanidad de Sasía nos permitió conocer a diversos marinos mercantes vascos que venían de cantar en el coro de la Iglesia de San Agustín, probablemente, miembros de la cofradía de los vizcaínos. Eufóricos por la experiencia religiosa, no dejaban de trasegar el excelente caldo riojano de la





casa, entre blasfemia y blasfemia; contradicción muy natural del pueblo español, ya que como proclamaba el Conde de Foxá: *“Los españoles están condenados a ir siempre detrás de los curas, o con el cirio o con el garrote”*. Y así ha ocurrido desde el siglo XIX.

Como ya he recordado anteriormente, debían de ser las cuatro de la tarde cuando ya dispuestos a abandonar el Atxuri, fuimos obsequiados por Jon con una doble ración de pacharán casero, obsequio de la casa. Un detallazo propio de su natural, por vizcaína, hidalguía.

Ya a la altura de la plaza de San Juan de Dios, el bueno de Sasía decidió llevarnos al “Juan J Sister”, un majestuoso buque Ro-Ro de pasajeros, orgullo de la compañía Transmediterránea, que estaba a punto de empezar la maniobra para zarpar hacia las Islas Canarias. A pesar del poco tiempo disponible, Sasía decidió que debíamos tomar la penúltima a bordo y embarcamos en el “Sister”, entrando como Pedro por su casa y

dirigiéndonos a la gambuza (el equivalente a la despensa de los buques de guerra). Por supuesto, encontré a la persona adecuada para que nos pusieran una copa. Al grupo se unió uno de los guardias civiles que viajaban a bordo, pues custodiaban un calabozo de madera, en el que llevaban a un terrorista, ya que estábamos en plena época de la llamada dispersión de presos, e incluso se nos permitió mirar por la mirilla exterior del calabozo para ver al preso que trasladaban al centro penitenciario del Salto del Negro en Gran Canaria.

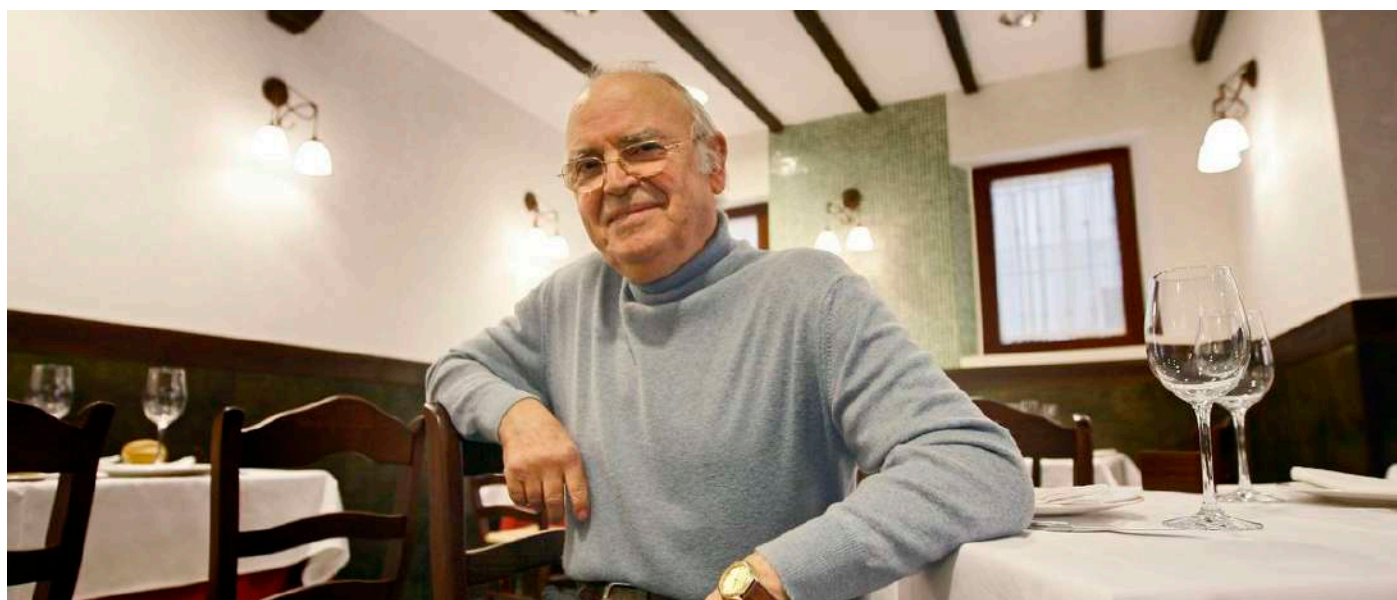
Mi comandante el epicúreo que, como buen oficial de marina, era todo un caballero, en lugar de utilizar la locución “buen hombre” – su tradicional fórmula de saludo al personal ajeno a la Armada– se dirigió al reo con un lacónico y educado:

–Buenas tardes, señor Terrorista.

Llamar buen hombre a aquel criminal habría estado fuera de lugar.

La visita culminó en el puente de mando, donde nos recibió el capitán del buque. Una sala inmensa en cuyo centro, en lugar de la tradicional rueda de timón, se disponía de un joystick o palanca de cambio, con el que se gobernaba la maniobrabilidad del buque. No tardaríamos en incorporar semejante artilugio a los buques de la Armada,

Desembarcamos por los pelos; segundos antes de que soltaran la última amarra y aún hubo tiempo para regresar a la plaza de San Juan de Dios y seguir en el bar Coruña hasta las tantas, brindando a la salud de nuestro querido Jon Monasterio.





Enrique Cubeiro
Cabello

EL NIRVANA

Jack Yosarian era un recién llegado. Apenas llevaba una semana en Mars-III, por lo que todavía no estaba completamente adaptado al cambio de gravedad. A pesar de los más de veinte kilos del arnés espacial, aún le costaba entender que su peso en Marte equivalía a 28 kilogramos en la Tierra, por lo que continuamente se estaba dando golpes con todo lo que le rodeaba. Según el manual que le entregaron al llegar, lo habitual era que un terrícola tardara entre 3 y 5 semanas en alcanzar la adaptación completa.

Comprobó una vez más las lecturas del contador positrónico y vio que se mantenían en parámetros correctos. Aquel trabajo era lo más aburrido del mundo, pero el sueldo lo compensaba con creces. En tres meses en el planeta rojo podía ganar lo equivalente a dos años en la Tierra. Tenía que aprovechar que todavía no había demasiados ingenieros positrónicos con aptitud espacial. Y, a fin de cuentas, la supervivencia de la base dependía en buena medida de que él hiciera bien su trabajo.

Miró la hora. Las 17:50. Le quedaban 10 minutos para acabar la jornada. También le estaba costando adaptarse a los días de 25 horas para adecuar los ciclos a la rotación marciana. Aunque aquello tenía la ventaja de la hora de descanso extra. Nadie había discutido jamás que en Marte se aplicara otra cosa que la semana laboral de 32 horas que regía en la Tierra desde la VI revolución. El problema era que en Mars-III no había demasiadas cosas divertidas con las que ocupar tanto tiempo libre.

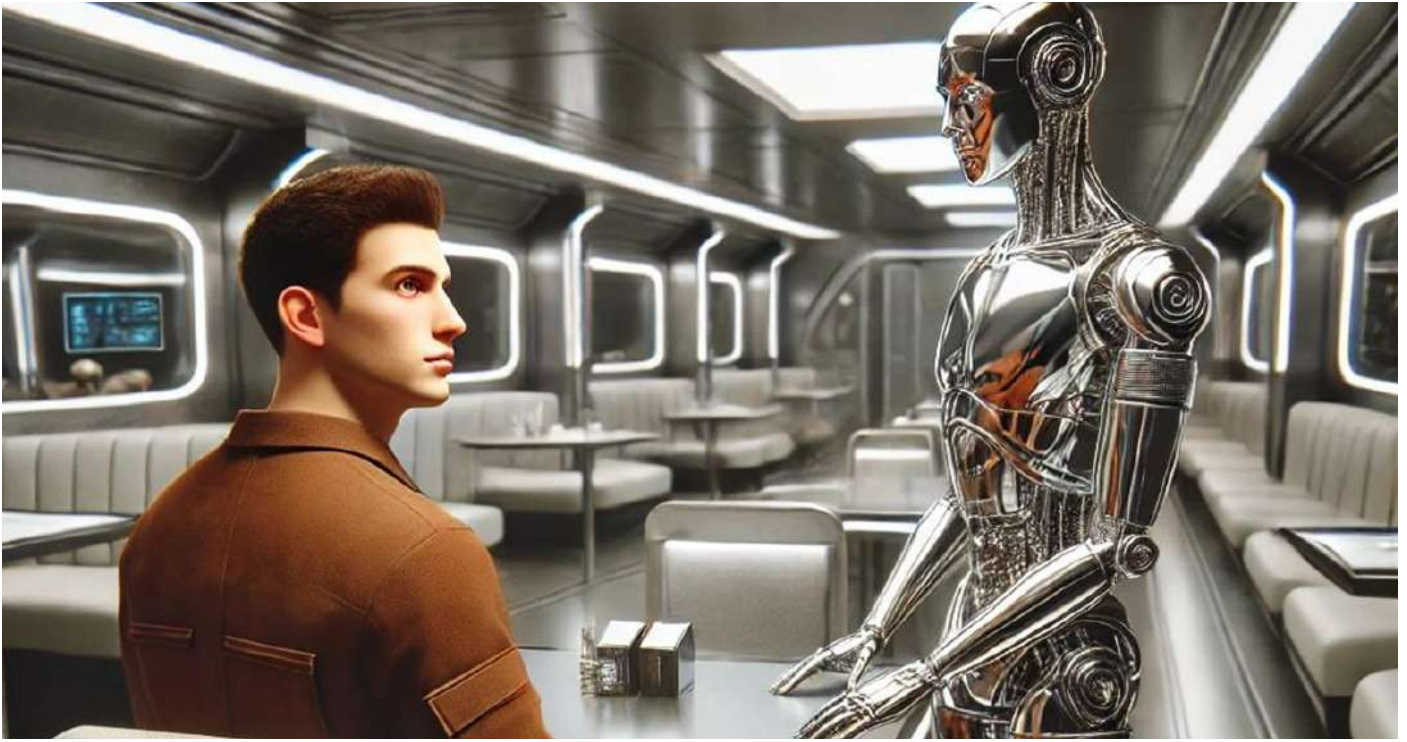
A las 18:00.00 pasó la computadora a control automático, cerró su sesión, apagó las luces, cerró la sala herméticamente y avanzó por el largo pasillo que conducía al sector K de alojamientos individuales masculinos. No se cruzó con nadie en el trayecto,

a pesar de que sabía que la población de la base superaba las seiscientas almas. Una vez en su cubículo se tumbó en la litera y contempló el techo, plagado de cables y conductos metálicos. Si por lo menos tuviera una ventana... tenía que haber traído consigo un poster de alguna playa hawaiana, como hacía todo el mundo. Por enésima vez en el día, comprobó su comunicador y vio que no tenía mensajes. Durante una hora, jugó al scrabble on-line. Ganó tres partidas y perdió una. Estaba claro que el aburrimiento abría el apetito, porque desde que desembarcó no había hecho otra cosa que comer. Aún tumbado en la litera, se estiró hasta lograr abrir la nevera y contempló su contenido con abatimiento.

Le quedaban dos tupperes de batido verde y apenas media tableta de turrón de blica. Y ya se le habían terminado las bolas de crisbah, que era lo único que le resultaba algo apetecible del suministro semanal estándar. Parecía increíble que una sociedad que había conseguido conquistar Marte no fuera capaz de producir nada más apetitoso que aquellas porquerías. Tendría que volver al almacén y hacerse con algún extra, aunque tuviera que pagarlo.

Por primera vez desde su llegada consideró seriamente ir al Nirvana. Había oído hablar de él y lo conocía por las fotos tridimensionales. Sabía que había uno en cada una de las bases espaciales. Era el único lugar en seis mil kilómetros a la redonda en el que servían comida terrestre, pero aquello tenía su precio y, al fin y al cabo, él había decidido soportar dos años de destierro marciano y dos viajes de sesenta semanas encerrado en una cápsula criogénica nada más que por el dinero.

Ya lo recuperaré, pensó. Y es una experiencia que tendré que probar en algún momento. Se calzó las zapatillas, volvió a colocarse el arnés de contrapesos, se atusó el



pelo en el espejo y se encaminó hacia el restaurante atravesando los interminables pasillos.

El Nirvana era algo más pequeño de lo que esperaba. La sala comedor estaba ocupada solamente por un par de jóvenes de poco más de 50 enfundadas en elegantes maillots púrpura que las distinguían como profesionales tipo I. Probablemente biólogas bacterianas, pensó. Las mujeres apenas le dedicaron una fugaz mirada despectiva cuando vieron su mono pardo de laboral tipo III. Aunque le parecieran muy atractivas, tomó una mesa en lo más alejado de la sala. Ser hetero en 2125 era un auténtico problema. Nada más sentarse, apareció un X3 de un modelo que no conocía. El androide le saludó amistosamente, mientras lo identificaba discretamente con el reconocedor facial.

- Buenas noches, señor Yosarian. Si no me equivoco, es su primera vez en el Nirvana.

- Así es. Tan sólo lo conozco por referencias.

El X3 dedicó varios minutos a explicarle el funcionamiento del local y, acabado el monólogo, le entregó una carta holográfica.

Menudos precios, y, a fin de cuentas, según me ha explicado este, no es más que un puñetero autoservicio, pensó. Casi había decidido marcharse, cuando sus ojos se posaron en un plato del que había oído hablar mucho, pero que nunca había probado: huevos fritos con patatas y chistorra. Pensaba que era un plato extinguido, una vez que los Oligarcas establecieron la prohibición universal de usar pescado, aves y mamíferos como alimento a partir del año 2090. Había oído decir que era el plato más apreciado por la humanidad a principios del siglo XXI.

Costaba 1300 swartzs, el equivalente a su sueldo de diez días, pero era de los platos más asequibles de la carta y quería probar la experiencia. Con un gesto, pidió al androide que se acercara.

- Dígame, señor Yosarian.

- Veo que tienen huevos fritos con

patatas y chistorra. ¿Cómo es posible? Tengo entendido que los huevos los producen unas aves.

- Sí señor. Las gallinas. Como comprenderá, no se trata de huevos auténticos, que son un alimento prohibido en todo el Universo, sino de una reproducción molecular que imita perfectamente su aspecto y sabor.

- ¿Y qué tengo que hacer para conseguirlos?

- Como antes le expliqué, ha de acercarse a la zona de pedidos y allí verá los pasos a seguir.

Yosarian avanzó hacia un amplio mostrador cubierto de modernas máquinas de impresión 3D. Seleccionó el código del producto y observó cómo la máquina comenzaba a depositar un material blanco sobre la bandeja. Apareció un aviso en la pantalla. "Seleccione modalidad de acabado de los huevos". Aparecían varias opciones, cuyo significado desconocía. Decidió seleccionar "con puntilla". Poco a poco, los huevos iban

cobrando forma. La máquina comenzó a depositar materia amarilla y a cubrir los bordes de una materia de un dorado oscuro. Será la puntilla, pensó. En el aire se percibía cierto aroma a baquelita caliente. Mientras tanto, otra impresora estaba produciendo unos pequeños cilindros rojizos. La chistorra, dedujo. Las patatas, por fortuna, parecían auténticas. Y pensar que hubo una época en la que estaban al alcance de cualquiera. Con las restricciones en los cultivos se había convertido en alimento de lujo.

Un contador iba marcando el avance. 80 por ciento, noventa... COMPLETADO. Una luz verde le indicó que podía retirar la bandeja. Mientras tanto, de otra máquina había surgido un vaso con un líquido violáceo que supuso que era vino sintético, la bebida recomendada con su plato.

La experiencia le maravilló. Aquellos sabores le eran completamente desconocidos y apenas se apercibía el sabor a silicona tan habitual en la cocina terrícola. Regresó a su cubículo muy satisfecho y aquella noche durmió estupendamente, con sueños muy placenteros. El descuento de 2000 swartzs en su cuenta apenas le preocupó.

Al día siguiente repitió la experiencia, pero esta vez eligió torreznos. Impresionantes. Y, al siguiente, una hamburguesa con beicon que casi le hace llorar de placer.

Al cabo de un mes, ya había probado todos los platos de la carta. Para entonces, había contraído una deuda de más de 50.000 swartzs, el salario de medio año. Pero a Yosarian aquello le traía completamente sin cuidado. Solo pensaba en la comida y nada le importaban ya las consecuencias.

El incidente ocurrió el 7 de noviembre del 2127, justo el día en el que Yosarian cumplía su contrato de dos años. La investigación nunca arrojó resultados concluyentes. Lo único que quedó claro es que un sobrecalentamiento, producido por causas desconocidas, había provocado la explosión del núcleo positrónico. Y el lugar en el que antes se asentaba la base marciana lo ocupaba ahora un inmenso cráter de 10 kilómetros de diámetro.





Santi de Paul

SE LLAMA EVARISTO Y TE ENCANTARÁ...

— Se llama Evaristo y te encantará... Estoy deseando que Pedro y tú lo conozcais. Carolina... qué suerte he tenido en que se fijase en mí. Es un diamante en bruto.

— Cuchi...¿Estás muy enamorada de ese bruto, digo... de ese diamante, verdad?— preguntó entonces su amiga Carolina.

— Enamorada es poco. Este sí que es el hombre de mi vida. Nada que ver con los anteriores. Me enloquece. Quedamos mañana en el restaurante “Bienmesabe” del Soto de la Moraleja, a las 9. Ya verás cómo congeniais a las primeras de cambio.

Allí estábamos al día siguiente. Cuchi y el tal Evaristo sentados. ¿Sabes cuando una persona ya no te cae bien a las primeras de cambio? Eso sucede a veces, y sucedió.

Al darme la mano Evaristo, no apretó la mía. Un detalle sin importancia, lo sé, pero era una mano fría, sin vida, como su cara. Sería muy mono, tal vez, pero el “prenda” aquel juraría que tenía cara de seta. De champiñón en concreto. Bueno, con ajito me encanta, así que se podía arreglar la velada.

Comenzamos la tertulia. Le hice entonces 3 preguntas, las clásicas, las de toda la vida que haces cuando te presentan a alguien. Y me contestó con monosílabos, como si le importara un pepino mi interés, además de mi cuerpo serrano. No pretendía que se echase a mis brazos con lágrimas en los ojos ante mi pequeña encuesta, pero sí más interés, pero no fue así. Encima, no trató con demasiada educación al camarero cuando vino a preguntar por las bebidas. Le despreció, y un desprecio a nadie gusta. Aquella cena no comenzaba muy bien.

Pues sí: al champiñón le importaba un pepino mi interés. Menuda ensalada de vegetales se estaba cociendo.

Bueno, pensé, el champiñón relleno tampoco está mal.

Comenzaba la cena “fuera de juego”, y lo digo porque ni Dios me miraba, nadie me preguntaba, y Evaristo, el champi pesado, no paraba de hablar y su conversación era aburrida como la que más, con dos adeptas incondicionales: Cuchi y Carolina. Pasaba del Paddle donde era un maestro, a su profesión: ingeniero imprescindible en todo y para todos. Inaguantable.

Yo, me, mi, conmigo decía, y a continuación conmigo, mi, me y yo. Era un monólogo insufrible. El champi, como empezaba a llamarle, no soltó ni una parida en todo el rato y mucho menos hizo alguna pregunta a ningún comensal. Creo que sabéis a qué me refiero, porque estos champiñones abundan incluso fuera de temporada.

Pedimos lo que él quiso. Dijo entonces que aquel sitio lo conocía (bueno, realmente conocía absolutamente todo y sabía de todo) y sin más pidió él las raciones que íbamos a pedir. Todo lo caro. Yo sugerí unos rabas con tomate de la carta, lo cual me pareció novedoso, y él se negó. Nada de aperitivo y un plato por comensal. Alá, todos a comer raciones. Pidió lo que le dio la gana. Y siguió sin parar de hablar.

En el vino se excedió. Sin consultar a nadie pidió el caro, el magnífico Matarromera, no sé si porque era Ribera o más bien porque era el más caro. Y su novia Cuchi aplaudió su decisión. El amor a veces no hay quien lo entienda. Yo, mientras tanto, deseaba que llegasen los postres y hacía números, que estábamos a final de mes. No le aguantaba.

¿Qué hacer ante estas situaciones? Pues lo que sabemos y empleamos todos: sacar el móvil y ver el facebook, levantarte a los aseos, pensar en lo que se va a hacer la semana que viene y beber tragos del vino ese. Cuando vaciamos la primera botella, fui yo

ahora el que pedí la segunda. Me atreví a interrumpir la conversación. Qué valiente. Fue entonces cuando mi novia Carolina me indicó:

¿No sería mucho vino?. Estás bebiendo demasiado. Fue la primera vez que se dirigió a mí en esa noche. Y la última.

Me sentó bien la segunda botella. Nunca desprecies el rico champiñón al vino. No, no era al Oporto, era al Matarromera. Exquisito. Comencé a estar más cómodo.

Eso sí: no volví a intentar hacerle más preguntas al champi, pero...me puse a jugar con la imaginación, y así lo imaginé devorado por una jauría de perros, atacado por tiburones en el mar rojo, y aplastado por una grúa. En cualquier caso lo liquidaba a las primeras de cambio. Sonrisas no, pero cierta cara de satisfacción comenzaba a dibujarse en mi rostro.

Finalizó la cena y por supuesto no invitó el prenda. No era de esos. Sin apenas despedirse, ni me miró para decir adios.

Hubo, tras aquella cena, efectos colaterales, claro que los hubo: Cuchi y yo terminamos. Ahora tengo una

pareja con la que puedo conversar y es una delicia; Carolina hace 2 meses se fue al Tibet una temporada donde dice que había más silencio; y lo más curioso: Ayer Evaristo fue asesinado en un restaurante por un comensal y nadie se lo explica. Lo llaman "el crimen del Matarromera"

Yo no he vuelto a pedir "Matarromera" en restaurante alguno, salvo beberlo en casa, que una vez al año me pimpla una botella a la salud de aquella pandilla y os lo aseguro: encantado. Y volví al restaurante "Bienmesabe" y probé las rabas con tomate y...exquisitas.

Este relato no ha sido muy gracioso, lo sé, pero... seguramente, y aunque no haya sido ingeniero ni juegue al Paddle, hayas tenido algún Evaristo en tu vida. Muy peligrosos y no están en peligro de extinción.





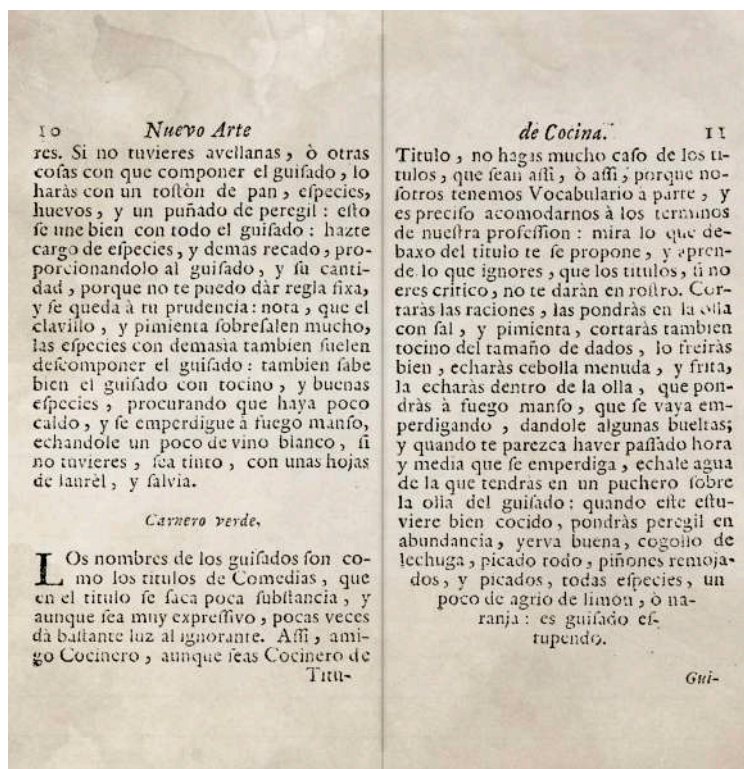
Coqui Rey



Recetas Incestrales

Esta es una receta de Juan Altamiras, del libro "Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica" impreso en 1758. El nombre es realmente un pseudónimo. El nombre real del autor, era Fray Raimundo Gómez, nacido en La Almunia de Doña Godina (Zaragoza) y fallecido en Zaragoza en 1769.

Se trata de un guiso de cordero con diversas hojas verdes, que le dan su nombre, y aromatizado con limón y especias. Me hace ilusión recrear, a mi manera, recetas de este fraile cocinero, porque pasé muchos veranos en una finca familiar en La Almunia de Doña Godina. Allí hay un Roble centenario con unas dimensiones extraordinarias.



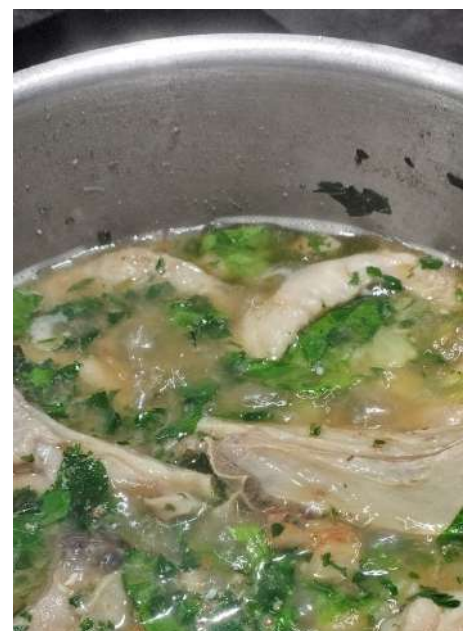
La receta original dice así:

CARNERO VERDE.

Los nombres de los guisados son como los títulos de Comedias, que en el título se faga poca substancia, y aunque sea muy expresivo, pocas veces da bastante luz al ignorante. Así, amigo Cocinero, aunque seas Cocinero de Título, no hagas mucho caso de los títulos, que sean así, o así; porque nosotros tenemos Vocabulario aparte, y es preciso acomodarnos a los términos de nuestra profesión: mira lo que debajo del título se te propone, y aprende lo que ignores, que los títulos, si no eres crítico, no te darán el rostro.

Cortarás las raciones, las pondrás en la oía con sal y pimienta, cortarás también tocino del tamaño de dados, lo freirás bien, echarás cebolla menuda, y frita la echaras dentro de la olla, que pondrás a fuego manso, que se vaya empedrigando, dándole algunas vueltas; y cuando te parezca haber pasado hora y media que se empedriga, échale agua de la que tendrás en un puchero sobre la oía del guisado: cuando esté tuvieres bien cocido, pondrás perejil en abundancia, yerba buena, cogollo de lechuga, picado todo, piñones remojados, y picados, todas especias, un poco de agrio de limón, o naranja:

Es guisado estupendo.



*Carlos Hernanz*

CRÓNICA DE UN VIAJE A EGIPTO. INFIERNO GASTRONÓMICO

Después de solicitar muchos presupuestos de diversas agencias de viajes especializadas en Egipto, me decanté por Saraya Tours, que ofrecía un viaje con “todo incluido” con crucero por el Nilo (4 días) y El Cairo (3 días) a buen precio.

El vuelo era al mediodía, pero con trámites en el aeropuerto, tiempo en el aire, traslados etc. duró cerca de nueve horas, llegando a nuestro barco en Luxor ya de noche.

Los primeros días desayunos, comidas y cenas fueron en el barco. Lo mejor el desayuno, con una tortilla preparada al momento y mucha variedad. Por contra, los embutidos (de origen desconocido), se supone que de vacuno y los quesos, eran de una calidad ínfima.

Comidas y cenas eran prácticamente iguales, un buffet con arroz, pollo, algún guiso de vacuno, sopa, buffet de ensaladas (en general especiadas y con pepino) y un buffet de postres con alguna fruta curiosa. La bebida se pagaba aparte y normalmente tomábamos una cerveza egipcia por 5€.

Hubo un par de cenas “temáticas” para acercarnos un poco a la gastronomía egipcia, sin mucho éxito. Afortunadamente, a pesar del elevado nivel de especias, la comida no picaba demasiado.



Las visitas a los templos de Karnak, en su inmensidad, las sorprendentes tumbas del Valle de los Reyes, la belleza y armonía del Templo de la Reina Hatshepsut en Deir El Bahari y la gracia del de Luxor fueron maravillosas experiencias, pese a que teníamos que levantarnos a las cinco de la mañana y salir antes de las seis, para combatir la tremenda ola de calor de esos días en Egipto, con temperaturas máximas de 43°C.

Las tardes las pasábamos en la motonave, descansando y disfrutando desde el camarote de los magníficos paisajes de las riberas del Nilo, ya que la cubierta era un infierno, pese a tener una pequeña piscina.



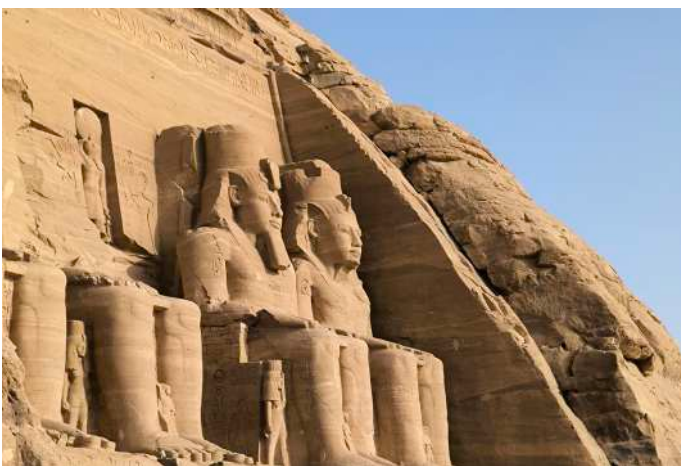
El crucero por el Nilo siguió sin incidencias reseñables. El barco era muy antiguo y estaba fatal de mantenimiento. El difusor de la ducha se cayó, los marcos de los enchufes se desprendían y también los toalleros.

Fue muy interesante el paso nocturno de la esclusa de Esna, que eleva los barcos ocho metros.

Al día siguiente madrugón para visitar el Templo de Edfú, unas horas de navegación y visita del Templo de Kom Ombo, que está junto a la orilla del río. Al finalizar la visita, una tremenda tormenta de arena nos obligó a buscar refugio en el buque rápidamente y retrasó la salida hacia Asuán sine die, de forma que en lugar de salir hacia Abu Simbel a las tres y media de la mañana, tuvimos que salir a la una y media. Un té, pic nic de panecillos egipcios con queso de plástico y una fruta y almohada al autobús, para intentar recuperar un poco de sueño en el viaje. El autobús recorre casi 300 Kms de puro desierto a toda velocidad y 50 Kms en zonas urbanas y periurbanas a velocidades ridículas, especialmente por los continuos badenes que el autobús pasaba prácticamente parado.

En los momentos en que la somnolencia nos permitía abrir los ojos, el paisaje era muy hermoso, a pesar de la aridez y monotonía del desierto. Aún con lo duro del viaje, este merece la pena. Los templos fueron trasladados cuando se construyó la presa de Asuán, en los años sesenta. Se elevaron 65 mts sobre el nivel original del Nilo. Una vez trasladados, se enterraron como el original, pero en esta ocasión bajo montañas artificiales. Son dos y fueron erigidos en honor de Ramses II y de Nefertari.

En mi opinión debería ser una de las “maravillas del mundo”.



Por la tarde hicimos un recorrido en barca por el río, nos bañamos en el Nilo y visitamos el poblado Nubio. Después hicimos una ruta por Asuán que no tiene el menor interés, salvo el que te vendan algo que no quieres, a un precio que no quieres pagar.

El pic nic del vuelo a El Cairo era muy parecido al de Abu Simbel, pero con un poco de ternera y pollo, duros como piedras.

La primera cena en El Cairo fue en un sitio muy bonito, donde se podría adivinar una gran experiencia gastronómica, pero NO. El tipo de música y el volumen a la que la ponían era muy desagradable y no se podía mantener una conversación. El aperitivo consistió en un plato pequeño para cada cuatro con un puñado de lechuga, dos triángulos de una especie de pasta quebrada rellena y tres dolmas muy pequeños. Es decir, no había ni siquiera una unidad por persona. Después una sopa de sobre y un plato principal a elegir. A los que eligieron pollo asado o pollo al limón les sirvieron tres trozos pequeños de brocheta a la plancha, sobrecocinados y secos. Protestamos diciendo que eso no era pollo asado y el tamaño era ridículo. Se lo llevaron y al rato trajeron cuatro trozos, en lugar de tres.



Me aseguró que se resolvería para las dos cenas restantes...

La visita a las pirámides y la esfinge de Guiza es una maravillosa experiencia, así como recorrer el nuevo museo de egiptología. La comida de buffet fue de muy mala calidad. Lo de siempre, pollo, arroz y guiso de vacuno con la carne dura.



Al día siguiente hablé con el responsable en El Cairo del Tour Operador y le dije que si las dos cenas que quedaban eran de la misma calidad, pondría una reclamación y escribiría este artículo.



Pasé una noche toledana, vomitando y con diarrea severa. Por la mañana el guía me dio una medicina egipcia, similar al fortasec, pero más fuerte y pude hacer parte de la excursión, aunque estaba muy mareado y me tuve que quedar en el autobús en ocasiones.

La comida de ese día, de buffet, era mejor (aunque muy monótona), pero sólo pude comer arroz en blanco.



El museo antiguo, donde destaca la tumba y parte del tesoro de Tutankamon, ya no es el caos de antaño, aunque tiene aún margen de mejora. Visto lo visto, a la tercera cena no asistió nadie. Solicitamos que nos devolvieran el dinero, ya que estábamos enfermos precisamente por la comida. Nos dieron negativa por respuesta.

Para el vuelo de vuelta, nos dieron otro pic nic de calidad aceptable, si se compara con los dos anteriores.

Durante el vuelo, mi pareja se empezó a encontrar muy mal, mareada, con sudores fríos y muy debilitada. Me avisó de que se iba a desmayar, al momento se cayó sobre mí, se quedó con los ojos en blanco y dejó de respirar. Pensé que se había muerto. Puse en alerta a todo el avión, vino gente de los asientos de alrededor y los asistentes de vuelo. Al poco tiempo apareció un médico. Mientras la manipulábamos para tumbarla en los asientos, le dieron un golpe en la rodilla con el

asiento delantero y recuperó la consciencia, pero no se podía incorporar.

A los diez minutos, la tuvieron que ayudar para me fuera al aseo, ya que tenía vómitos y diarrea. Tuvo que permanecer todo el resto del vuelo tumbada, incluso el aterrizaje, con el riesgo que eso conlleva.

A la llegada a Madrid, tuvimos que solicitar asistencia al Aeropuerto. Tuvo que desembarcar del avión en silla de ruedas y así la llevaron hasta la salida. Al llegar al hotel estuvo varias horas durmiendo y recuperó un poco de fuerzas, pero siguió enferma dos días más. Una señora con la que hicimos amistad en el viaje, nos dijo que también enfermó al día siguiente de llegar a casa.

Lo más importante de este relato para no dormir, sería que las grandes Agencias de Viajes, tomen las medidas oportunas para no poner en riesgo la seguridad alimentaria de los numerosos turistas españoles que viajan a destinos "exóticos".

Si un turista se pone enfermo por beber agua o cualquier cosa de comida callejera, pese a las múltiples advertencias, es su responsabilidad. Pero lo que no es de recibo es que una empresa a la que se paga buen dinero, te "envenene" con la colaboración y connivencia de los agentes locales y restaurantes turísticos contratados.

Posiblemente Egipto no sea el mejor destino gastronómico del mundo, pero me niego a creer que no exista un solo lugar donde no se coma decentemente. Hasta en el Reino Unido he comido mejor. En todos mis viajes, jamás he tenido una experiencia tan negativa de la comida.





José Antonio
Fidalgo Sánchez

LES HISTORIES DE FIDALGO

...Y EN PENDUELES (LLANES), TORREZNOS DE SORIA.

Fue en Zamora capital, año de 1963, donde por primera vez comí torreznos fritos. No me gustaron porque los encontré muy grasos y con cierto olor a "berron", que así llamamos en Colunga a los "gochos (cerdos) sin capar".

Años después reincidi en su degustacion en Madrid y la cosa cambió. Me gustaron mucho.

Pero ¡ay, amigos!, fue en Burgo de Osma (Soria) y concretamente en el HOTEL VIRREY PALAFOX, donde mi "conversión al torrezno" se hizo eterna.

Burgo de Osma es ciudad de vieja historia en Fé cristiana y en ciencia universal. Piensen que en el Siglo IV ya era sede episcopal, que en el Siglo XI ya tenía catedral y en el XVI gozaba de Universidad. Precisamente en esa Catedral se encuentra el sepulcro de su fundador San Pedro de Bourges (1040-1109) más conocido como San Pedro de Osma.

¿Y qué son los TORREZNOS?

Pues no sé si acertaré en mi explicación, pero entiendo que son trozos de panceta (parte ventral del cerdo) con su piel. Es decir: un "menage a trois", que dirían los franceses, de PIEL, TOCINO y CARNE, ligeramente curado, según secreto del elaborador.

Su preparación es sencilla: Basta su fritura en aceite cuidando que la piel resulte dorada y crujiente y el tocino y carnes tiernos.

Bueno, bueno, bueno...

Hoy, día gris "otoño-primaveral", hurgando por Facebook veo que Maria José Vega, en su PARRILLA SIDRERIA "EL CHISPERO", de Pendueles (Llanes) ofrece un tentador "tapeo" de TORREZNOS SORIANOS.

Torreznos de calidad garantizada servidos por un distribuidor soriano y que ella se limita a freír con maestría y arte.

Y, así, hablando con ella acerca de la costumbre castellana de destinar los torreznos para desayunos y picoteo de media mañana, se me ocurrió sugerirle un plato que le diera asturianía a esa oferta .

¿Por qué no pensar, le dije, en un "trio" de TORTOS, TORREZNOS y HUEVOS FRITOS?

En Asturias, con sede en Oviedo, ya existe una COFRADIA DEL TORTO DE MAIZ y todo es cuestión de "sumarla" a este proyecto.

No sé, pero me pareció entender que Maria José "picó en el anzuelo".

A ver si entre todos lo logramos. Tendría "su aquel", que dicen los andaluces.

Y si cuaja esta idea, ¿ qué tal un viaje a Burgo de Osma para rezar a San Pedro en su Catedral y disfrutar de una buena estancia en el VIRREY PALAFOX?

Ahí queda la idea.



"Torreznos" by Martius, licensed under CC BY 2.0

NOTA.- Foto de torreznos fritos cedida por PARRILLA SIDRERIA "EL CHISPERO".

NOTA DE REDACCIÓN.- Los mejores torreznos en Burgo de Osma están en Mesón El Círculo.



DESCUBRE MÁS RUTAS ÑAM
CON ARTGONUTS

Consíguelo en el
App Store

DISPONIBLE EN
Google Play

El viaje más dulce empieza con una torrija y termina queriendo otra

La primavera despierta muchos antojos, pero ninguno tan tradicional y apetitoso como el de una buena torrija. Para quienes se han quedado con ganas de más, hemos seleccionado algunas de nuestras favoritas en este artículo.

Eso sí, es solo el principio, en la app encontrarás muchas más paradas dulces para completar la ruta y disfrutar de este clásico como se merece.



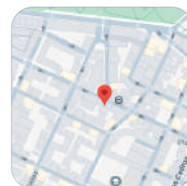
El Riojano / C. Mayor, 10, Centro, 28013 Madrid

Descubre la auténtica experiencia de esta pastelería centenaria. Ubicada en el corazón de Madrid, esta emblemática pastelería ofrece una deliciosa torrija tradicional que ha cautivado a generaciones de clientes.



Isabel Maestre / C. de Matilde Landa, 13, 28029 Madrid

Ubicada en Chamartín, la pastelería de Isabel Maestre combina tradición y sofisticación en cada elaboración. Alta repostería con sello personal y elegante, donde las torrijas alcanzan niveles de excelencia gastronómica.



Moulin Chocolat / C. Alcalá, 77, Salamanca, 28001 Madrid

Frente al Retiro, Moulin Chocolat ofrece una reinterpretación refinada de la torrija, donde el pan brioche se sumerge en crema infusionada y se corona con una fina capa de caramelo. Un guiño parisino al postre más castizo.



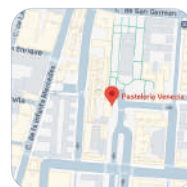
Villaroy's / C. de Maudes, 11, Chamberí, 28003 Madrid

En el corazón de Cuatro Caminos, Villaroy's prepara torrijas con mimo y sabor de hogar, elaboradas con pan tradicional, leche infusionada y un toque justo de azúcar y canela. Sencillez bien hecha.



Venecia / Pl. San Amaro, 1, Tetuán, 28020 Madrid

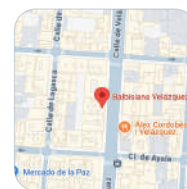
En la tranquila Plaza de San Amaro, Venecia conserva el espíritu de los cafés de siempre. Sus torrijas, generosas y doradas, se empapan en leche aromática y se fríen como dicta la tradición madrileña.





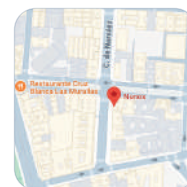
Balbisiana / Calle Velázquez, 55, Salamanca, 28001 Madrid

En pleno barrio de Salamanca, Balbisiana reinterpreta la torrija con elegancia: pan brioche, textura cremosa, aroma a vainilla y una presentación minimalista que respeta la esencia sin renunciar al diseño.



Nunos / C. de Narváez, 63, Retiro, 28009 Madrid

En pleno barrio de Ibiza, Nunos eleva la torrija a un arte efímero: sabores como crema catalana, chocolate o frutas exóticas conviven con la versión tradicional en un despliegue de técnica y fantasía pastelera.



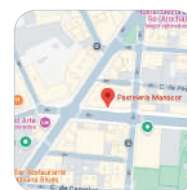
Pastelería Horno de San Onofre / C. de San Onofre, 3, Centro, 28004 Madrid

Entre obradores y vitrinas llenas de historia, San Onofre mantiene viva la esencia de la repostería de siempre. Sus torrijas, jugosas y aromáticas, combinan tradición conventual y saber hacer artesanal.



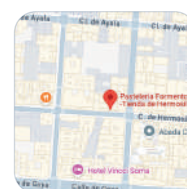
Pastelería Manacor / Palos de la Frontera 15, 28045 Madrid

Ubicada cerca de Atocha, Manacor ofrece torrijas como las de antes: pan artesano, leche infusionada con canela y cáscara de limón, y una fritura dorada que huele a hogar y tradición.



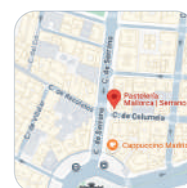
Pastelería Formentor / C. de Hermosilla, 81, Salamanca, 28001 Madrid

En la calle Hermosilla, Formentor traslada su maestría pastelera a la torrija: pan brioche elaborado en casa, textura suave y un baño aromático que mantiene el equilibrio entre dulzura y tradición.



Pastelería Mallorca / C. de Serrano, 6, Salamanca, 28001 Madrid

En su local de Serrano, Mallorca ofrece una torrija clásica con sello de alta pastelería: pan brioche suave, leche infusionada con vainilla y un acabado dorado que combina lo artesanal con lo refinado.



Accede a la ruta completa a través del QR y descubre rincones y sabores únicos a lo largo y ancho de la geografía española dentro de la comunidad de GastroÑAM.



GASTROÑAM

