GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 20/ Julio 2025

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario

05 **NAKEIMA, UN SECRETO A VOCES**
Antón Bernabeu

08 **AIRÉN DE SOCUÉLLAMOS**
El Catacaldos

16 **TARDE DE CHURROS EN CÁDIZ**
Alfonso de la Hoz

18 **CAMPEONATO DEL MUNDO AL MEJOR PERCEBE**
Gastrocharlie

21 **UN DELICIOSO INVASOR...**
Carlos Hernanz

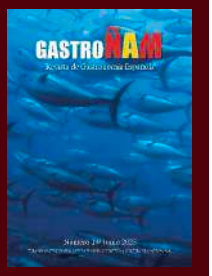
24 **A BUEN HAMBRE...**
Enrique Cubeiro

Artgonuts®

32

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 nº20
de JULIO 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 **AJOBLANCO DE PIÑONES CON ANGUILA AHUMADA**
Coqui Rey

27 **LA FIESTA DE LA PISCINA**
Santi de Paul

28 **RECETAS ANCESTRALES: BAVAROIS DE NARANJA**
Mabel Scharfhausen

30 **LES HISTORIES DE FIDALGO**
José Antonio Fidalgo

32 **LA DIVERSIDAD DE LA COCINA COMPOSTELANA**
Ruta Argonuts

Os escribo estas cortas líneas porque mi responsabilidad editorial, me pilla de vacaciones, "sufriendo" la canícula estival en las deliciosas playas de la Costa Turquesa, la "Riviera Turca".

Como novedades gastronómicas, lo más reseñable es la elección de 2025 de los 50'best.

Este año el número uno le ha correspondido a Maiden, de nuevo Perú se lleva el máximo galardón.

En general, España ha salido peor parada que otros años, con dos entre los cinco primeros (segundo y cuarto), otros dos entre los cincuenta mejores y cuatro entre el 50 y el 100.

En cuanto al número de julio, Antón nos hace la crítica de Nakeima, un restaurante de fusión muy "normal" que solo busca el disfrute del comensal.

El Catacaldos, nuestro particular experto en vinos, nos describe la uva airén y específicamente en Socuéllamos, una zona donde alcanza la excelencia.

Alfonso nos presenta una divertida crónica de cómo es una tarde de churros en los más emblemáticos lugares de Cádiz, para este calórico manjar.

Gastrocharlie hace una breve reseña del reciente Campeonato del Mundo de percebes, muy disputado y donde finalmente triunfó el de Cedeira.

Yo os escribo sobre el cangrejo azul, delicioso y del que habrá que comer mucho para evitar que desplace a especies autóctonas.

Quique presenta un divertido relato sobre el "hambre" en el Camino de Santiago.
Santi nos relata un amor de verano en la piscina de un pueblo de la Sierra.

Coqui nos sorprende con una genial receta de Ajoblanco de piñones con anguila ahumada.

Ancestrales este mes se va a los postres, con un bavarois de naranja y Fidalgo divaga sobre los calamares en su tinta y la tinta de los calamares.

Por último Artgonuts nos ofrece este mes un recorrido por los mejores restaurantes de la "Meta" del Camino, Santiago de Compostela.

El próximo número será el 2 de septiembre, para que nuestros magníficos colaboradores tengan la oportunidad de descansar un poco.

Espero disfrutéis este veraniego número.
Un abrazo.

Carlos Hernanz
Coordinador de contenidos

Antón Bernabeu

Nakeima, un secreto a voces

Se empieza a dar por supuesto que una gran experiencia gastronómica tiene que pasar por algún establecimiento recomendado por las guías o los listados más de moda. Los criterios que habitualmente suponen el éxito en ese tipo de publicaciones resultan cada vez más encorsetados y menos sugerentes. El castigo de las interminables descripciones de platos, las interpretaciones del chef de turno de tal o cual plato, las exhibiciones decorativas de rigor y los, generalmente, interminables menús se abrazan como la tabla de la ley. Olvidamos rápidamente la bulliciosa escena culinaria de nuestro país hace no tanto tiempo, o el modesto comienzo de chefs hoy en día encumbrados, cuando eran habituales ejemplos de otras formas y planteamientos gastronómicos.

Soy de la opinión de que la gastronomía actual se ha metido en un bucle muy complejo en el que la mayoría de los actores huye hacia delante. Los distintos modelos de negocio se llevan hasta los extremos, dejando al comensal cada vez más perplejo. Y de esa perplejidad salen dos tipos de clientes, aquel al que le vale todo, cualquier cosa le deslumbra, y, cual polilla, se dirige siempre a la luz que más brilla. Y el que, atónito, no consigue identificarse con nada, y no encuentra lugares de referencia. El carrusel hace que se pierdan lugares clásicos, en Madrid son recientes los cierres de Viridiana o Arce, mientras se suceden las aperturas frecuentemente rimbombantes en una suerte de hoguera de las vanidades. Un panorama que difícilmente fideliza a nadie y que obliga a rentabilizar los negocios cada vez más deprisa, tras una, cada vez, mayor inversión.

Restaurante Nakeima

- **Dirección:** C/ Meléndez Valdés, 54, 2801, Madrid
- **Teléfono**: 620 709 399
- **Web**: No tiene
- **Días de apertura:** Martes a sábado servicio de comida y cena
- **Menú**: Menú 70€

Perdóneseme la digresión, pero con todo lo anterior quería reivindicar al comensal normal, que busca comer bien y estar a gusto. Desgraciadamente se ha normalizado que los manidos "experiencia" o "concepto" pasen por abrumar y aplastar al comensal. Cada vez más resulta tan extraño como reconfortante encontrar un lugar al que a uno le apetezca volver.

En mis dos últimas vistas a restaurantes para realizar mis críticas, Kaleja y la que sigue de Nakeima, me he encontrado una deliberada postura por huir del rebuscamiento, pero defendiendo la buena cocina, algo que, personalmente, agradezco. Son solo dos ejemplos de que hay vida más allá de las bambalinas, las listas o los congresos.

Pero vayamos con Nakeima. Abierto en 2013 en el madrileño barrio de Argüelles, es un pequeño local que alberga a 20 comensales alrededor de una barra y dos mesitas. La fachada apenas anticipa nada, pero en el escueto espacio interior encuentra cobijo una propuesta de rabiosa fusión, que se genera en una reducida cocina. La calidad, su informalidad (la mayoría de los platos entran dentro de la categoría de finger food), el escaso espacio y algo tan español como una barra generan en la parroquia una especie de hermanamiento que crece a lo largo de la comida. Lo que últimamente se ha dado en llamar espíritu canalla o gamberro. Si se trata de disfrutar por la buenas, me vale.

Hasta hace apenas un mes era necesario hacer cola en la puerta y apuntarse en una lista ya que carecían de sistema de reservas. Esto le añadía un punto clandestino a la experiencia, aunque para muchos clientes potenciales resultaba un problema. Últimamente se puede reservar por Instagram ya que siguen careciendo de página web, lo que hace que la experiencia sea más asequible.

Sardina ahumada con salsa de dos panes

Edamame con tofu y huevas de lumpo

No dispone de carta, un menú de 20 pases se va sucediendo para todos los comensales a la vez, hasta su final o hasta que uno diga basta, aunque sugiero aguantar y disfrutar de toda la experiencia porque merece la pena.

Como decía antes, el planteamiento es de una fusión radical, siempre jugando con el recetario nacional. La comida da comienzo con unos edamame con salsa de tofu y huevas de lumpo, acertada combinación de texturas y con el punto salino de las huevas. Continua con una sardina ahumada sobre una untuosa salsa de pan y polvo de mantequilla.

Carbonara de enoki

Cebiche de lubina con bilbaína

Lo sucede una barbaridad, la carbonara de enoki, con las setas pasadas por el wok con papada, una salsa holandesa trufada y champiñones laminados por encima, pleno de umami. El cebiche de lubina nos deja un interesante guiño al servirse con una bilbaína por encima.

El bloque de los nigiris sirve habitualmente de vehículo para ese divertimento de mestizaje. Los clásicos de la casa, como el de una dulcísima gamba al ajillo o el de papada con tomate, se ven acompañados en esta ocasión de un divertido gunkan de gilda y un nigiri de caballa.

Como cierre de este bloque, con el arroz como base, otro ineludible, el temaki de atún con huevos de codorniz con un acertado y persistente punto picante.

El viaje no se detiene en ningún momento, aparece un tamago, la tortilla japonesa, relleno de txangurro a la donostiarra sobre una sabrosa sopa de marisco. Parece que el juego se va rebuscando, pero la impecable ejecución de los platos aguanta perfectamente el envite.

Aparece otro bloque, que podríamos llamar de las masas, con un sabroso wontón de guiso de rabo de toro con salsa de cacahuete. Los dimsums son la seña de identidad de la casa, comenzado con uno de pollo en salsa de barbacoa coreana y un siumai de papada, otro plato obligatorio en esta casa. Y con el punto álgido de uno de los grandes éxitos de la casa, el black bao, elaborado con tinta de calamar y relleno de un guiso de sepia tremendo. Cierra este bloque un guiño al tan de moda paté en croûte, quizá lo más flojo. Los dos últimos pases de la parte salada

Tamago relleno de txangurro con sopa de marísco

son contundentes, pero merece mucho la pena llegar hasta aquí. El primero es un curry de oreja, estilo tikka masala, con tomate cherry e hinojo. Y el final es un ramen de caldo de cacheira de porco celta, con noodles de trigo, huevo a baja temperatura, shitake y cebolleta. Fidelidad al concepto.

El cierre es un helado de polen sobre base de lichis y mochi con caramelo y miel, ligero y delicado de sabor, pero que, a estas alturas de la comida, cumple con creces.

Una comida de nivel, con mucho sentido del humor detrás, en un ambiente relajado y despojado de encorsetamientos. En cuanto al vino, carecen de carta, pero si les comentas tus preferencias siempre tienen algo, no dejaban de circular, champagnes y vinos nacionales y franceses de denominaciones interesantes. Y a un ticket muy interesante. Es difícil comer en Madrid a ese nivel y ese precio. Y como último apunte, recuerden que su hermano pequeño, Haranita, próximo a la Gran Vía, también merece una visita.

Black bao.

Curry de oreja

Ramen

Helado de flores

El Catacaldos

Airén de Socuéllamos

La uva airén es la principal uva cultivada en España, con una ocupación de casi un tercio del total de los cultivos vinícolas. Pero en Castilla-la Mancha es donde podemos hablar de ella como la reina de las uvas, con más del 90% de la totalidad de la superficie mundial.

Es una uva muy versátil, ya que no solo se usa para la obtención de vinos, sino también para la producción y destilación de alcohol vínico con destino a brandy principalmente, y también al encabezado de los vinos de jerez, o fortificado de los vinos de Oporto. Por eso su producción es muy alta, para poder atender a estos mercados, lo que siempre la ha relegado a una uva de baja calidad, destinada sobre todo a graneles.

Muchos de estos vinos y graneles salían de la zona de Socuéllamos, un pueblo con una tradición vinícola que se remonta al año 1298, cuando el Maestre de la Orden de Santiago, Don Juan Osórez, concedió a Socuéllamos privilegios por los que se libraba del pago de diezmos y tributos a aquellos que se asienten y planten vides. Situación que se repitió año tras año durante cerca de 300 años. Tanto es así que, durante los años 1860 y 1910 la ciudad dobló los habitantes que la habitaban.

Por eso Socuéllamos, es un pueblo con una de las mayores cantidades de bodegas en España, 16 bodegas y una destilería, además de contar con uno de los mayores concentradores de mosto del mundo. Situada en la comarca natural de La Mancha, prácticamente en el centro de todo el cultivo de la uva airén, donde podemos decir que es la protagonista indiscutible, cultivada gran parte en ecológico, buscando consolidar su reputación en el mundo del vino gracias a los bodegueros de la zona.

Bodegueros que se han sabido adaptar al mercado, y a los consumidores actuales, que están haciendo que el mercado de los vinos blancos crezca más que cualquier otro, y por eso están volviendo a trabajar con ella, poniendo en valor el gran potencial enológico que tiene. Una uva que mayormente la encontramos en viñedos viejos en vaso y de secano, cultivados en zonas de calizas que le aportan esa mineralidad y frescura únicas. Una uva tan resistente, que prácticamente se puede decir que está hecha para el cultivo ecológico.

Los racimos y la baya son grandes, suelen ser de 2,4 a 2,6 gramos, de tipo cilíndrico y con un espesor medio del hollejo. Su brotación es a finales de abril, con una floración que se traslada a primeros del mes de junio, y hasta la primera semana de agosto no envera. Aunque es una variedad tardía, las vendimias suelen ser en el mes de septiembre, dependiendo siempre del tipo de cultivo en el que esté, y la producción que tengan.

Suelen producirse con ella vinos fáciles de beber, francos, con nervio y algo más de cuerpo. Vinos limpios y brillantes de color amarillo pajizo pálido, en ocasiones con algún tono dorado y pocas veces verdosos o acerados. Tienen una nariz moderada, sin ser muy explosiva, con aromas que suelen recordar al plátano, pomelo, melón maduro y cítricos.

Está resurgiendo como una variedad con gran potencial enológico cuando se trabaja con viñedos viejos en vaso y de secano, y se le aporta el uso de la tinaja para las fermentaciones, o incluso las barricas. Tanto es así que últimamente ha llamado la atención a los grandes prescriptores de vino del mundo, que se ha acercado a la zona para conocerla, ver las plantaciones, catar sus vinos, y comprender como a una variedad tradicionalmente denostada, se le esta sacando el mayor provecho posible, obteniendo unos vinos con una calidad muy interesante.

Por eso os presento esta vez 3 vinos de uva airén, de la zona de Socuéllamos, pero con elaboraciones totalmente distintas, que seguro los disfrutareis más de una vez este verano con una buena comida, una buena lectura, o una buena compañía.

Aprovechar también para bajar a visitar las bodegas y la zona. Socuéllamos tiene mucho que ofrecer, y las poblaciones lindantes también. Hay muchas bodegas que os esperan con las puertas abiertas, y os sorprenderan desde el momento que cruceis sus umbrales.

Y recordar lo que siempre os digo, el vino es alimento, cultura y sobre todo el sustento de miles de familias españolas… así que beber vino, con moderación, que la vida a través de una copa de vino es mucho mejor.

AIRÉN EN RAMA 1298

Blanco, 2024
UVA: 100 % Airén
BODEGA: Bodegas y Viñedos Los Ángeles S.L.
ZONA: Socuéllamos (Ciudad Real)
D.O.: Vino de la Tierra de Castilla
PVP: 9-11€
Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco

Esta airén en rama, nace de una viña vieja plantada en vaso en 1948, y posteriormente reconducida a espaldera. Una parcela que ellos denominan como "La Abuela", por ser el viñedo más viejo de los que poseen, y que se encuentra situada cerca del pueblo de Socuéllamos, a unos 650 metros de altitud sobre el nivel del mar.

Es una parcela que se cultiva de manera ecológica, y de la cual se obtienen entre 7.000-8.000 kilos por hectárea. El suelo es de arcilla con fondos calizos, algo pedregoso, perfecto para la retención de la poca lluvia que cae en la zona. Además, suelen dejar la cubierta vegetal que surge de manera espontánea durante el invierno y en primavera proceden a quitarla, para que esta no absorba lo poco de humedad que el clima de la zona tiene. El clima es muy riguroso, es seco, continental con toques mediterráneos, lo que le hace tener veranos muy calurosos por el día, pero con noches en las que baja bruscamente la temperatura, haciendo que la uva tenga una maduración más lenta, y ayudando a esta a que el vino sea de mayor calidad.

La vendimia se realiza a mediados del mes de septiembre. Hay una primera selección en viñedo y luego se recibe en la bodega, donde pasa por una segunda selección manual. De aquí va a una tolva donde se despalilla y pasa a depósitos de acero inoxidable, donde realiza la fermentación. Aquí el vino está durante unos 8-10 días a una temperatura constante, de entre 20-23ºC. Una vez terminado el proceso de maceración-fermentación, permanece con sus lías y prácticamente ni se filtra, con el fin de mantener la esencia de la uva airén, todos sus olores y sabores. Al cabo de este tiempo se embotella, y se deja reposar entre un par de meses para afinarse, hasta que se comercializa.

Vista: amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: Fruta blanca, manzana verde, cítricos, limón, flores blancas, manzanilla, herbáceos, hinojo, balsámicos.

Boca: Fresco, amplio, ligero, fruta blanca, manzana verde, melón maduro, cítricos, lima, herbáceos, buena acidez y persistencia media.

Marida bien con toda clase de pescados blancos, mariscos, arroces, carnes blancas, ensaladas, comida japonesa, peruana, quesos tiernos y semicurados.

Dirección
C. Francia, 1, 13630 Socuéllamos, Ciudad Real

Teléfono:
654899872

Web:
https://ecobodegaslosangeles.es/

Bodegas y Viñedos Los Ángeles, se puede decir que es una bodega relativamente nueva, aunque sus propietarios han estado toda la vida relacionados con el mundo del vino. Siempre habían vendido la uva de sus viñedos a la cooperativa, o a otras bodegas de la zona, y viendo la posibilidad que tenían de hacer vinos diferentes, decidieron en 2016 invertir en una bodega de elaboración. Los dos primeros años los dedicaron a elaborar graneles, ya que los vinos que intentaban sacar no los veían con la calidad suficiente para que estuvieran en el mercado.

En esos años fueron investigando nuevas formas de elaborar vino, hasta que vieron como su uva airén de cepas viejas tenía una alta calidad para hacer vinos. Así que decidieron hacer una airén en rama, seleccionando a mano los mejores racimos, fermentado el mosto con levaduras autóctonas y haciendo un embotellado sin clarificar. Una airén de la que en la actualidad producen unas 10.000 botellas.

Pero no solo se decidieron por sacar al mercado un vino de airén, también comercializan un monovarietal de viognier y otro de cencibel con un paso por roble, procedente de una viña de más de cuarenta años; de estos vinos se elaboran entre 2.000 y 2.500 botellas. Lógicamente, su objetivo es vender cada vez más vino embotellado y menos graneles, algo que estamos convencidos de que irán logrando, dada la calidad de lo que hacen y la capacidad de esta familia de trabajar sin pausa y remar todos en la misma dirección.

Disponen de diversas viñas en los alrededores de Socuéllamos, situadas a unos 650-700 metros sobre el nivel del mar. Todas ellas con el clima típico de la zona, continental, con inviernos muy duros y fríos, y veranos muy calurosos. Los suelos que tienen suelen ser arcilloso calcáreos, con zonas de piedras que hacen que se retenga bien la poca agua que les cae, y las raíces de las vides profundicen para recoger esa agua.

Las vides las tienen en vaso y espaldera, y sobre todo cuidan mucho de ellas, ya que las consideran patrimonio familiar y de la zona. Por ello todas siguen la filosofía familiar, respeto por los ciclos de la naturaleza, su fauna y su flora. Esto los ha llevado a que sus viñas se encuentren todas en cultivo ecológico, ya que son conscientes del impacto que generan en el planeta y la sostenibilidad es una de sus metas. Los viñedos son meticulosamente cuidados y los diferentes trabajos de la viña se ejecutan de acuerdo con el ritmo preciso de la naturaleza. Se aplican métodos selectivos a los viñedos y durante el proceso de vinificación, para que el vino adquiera plenitud, potencia y equilibrio.

Bodegas y Viñedos los Ángeles, es sobre todo una bodega familiar en la que están involucrados cada uno de los miembros de la familia en el negocio. Es un proyecto que quiere ofrecer los mejores vinos de la zona, y sobre todo el mejor vino hecho con uva airén. Son un claro ejemplo de cómo en los pequeños pueblos, pero con gran tradición vinícola, se pueden hacer grandes vinos.

VIÑAS DEL CERRO AIRÉN

Blanco 2024
UVA: Airén
BODEGA: Bodegas Delgado Collado
ZONA: Socuéllamos (Ciudad Real)
D.O.: sin D.O.
PVP: 13-15€
Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco

Viñas del Cerro Airén procede de una viña plantada en 1933, una airén centenaria en pie franco de elaboración totalmente artesanal. Se encuentra situada en una zona denominada "Paraje de Doña Elvira", en la localidad de Socuéllamos. El suelo es arcilloso en un 47%, completándose el resto con arenas 34% y limo 19%.

Este paraje situado a unos 680 metros de altitud sobre el nivel del mar tiene una orientación norte sur lo que le aporta una frescura y golosidad a las viñas única en la zona. El clima es bastante seco, con pocas lluvias anuales, y podríamos decir que se trata de un clima continental con toques mediterráneos. La producción actual de la viña es de tan solo 3.000 kilos por hectárea.

La vendimia es manual y nocturna, y se realiza normalmente a principios del mes de septiembre. Intentan coger la uva un poco antes de su nivel de maduración, para obtener de ella un poco más de acidez. Al ser una vendimia manual, hacen una primera selección en la viña, y la uva sana la recogen cajas, que son descargados a un remolque, e inmediatamente llevadas a la bodega donde pasan a una cámara de frio a 4 grados, y se mantienen allí por 24 horas para evitar la pérdida de frescura o posibles fermentaciones ajenas a lo que se quiere conseguir.

Una vez pasadas estas 24 horas, la uva se moltura, se separa el raspón del racimo y toda la uva triturada pasa a depósitos de acero inoxidable para asegurar higiene y evitar oxidación, con sistema de frio automatizado. Realizan una maceración (varía entre 24 y 48 horas) prefermentativa de la uva con sus pieles, para obtener más sabores y olores en el vino. Hacen un sangrado por gravedad y un prensado vertical extrayendo solo el mosto flor (60% de rendimiento), luego una fermentación controlada a baja temperatura (entre 14 y 16 grados). Al final pasan a una crianza sobre lías finas de 4 meses, donde los sedimentos inútiles se le van quitando, y posteriormente implementan la técnica del batonnage, para aportar al vino complejidad, textura y sabor, haciéndolo más cremoso y con mayor volumen en boca. Se estabiliza el vino, se filtra y se embotella. Aquí pasa unos meses afinándose hasta su comercialización.

Vista: Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, lagrima media.

Nariz: Fresco, fruta blanca, manzana verde, pera, cítricos, limón, herbáceos, hinojo.

Boca: Fresco, seco, cremoso, fruta blanca, manzana, floral, manzanilla, anises, cítricos, persistencia media.

Maridaje, es ideal para acompañar aperitivos, pescados, mariscos, arroces, quesos, carnes blancas, comida asiática y peruana.

Dirección
C Campo de Criptana, número 2, 13630 Socuéllamos, Ciudad Real

Teléfono:
645520519

Web:
https://www.bodegasdelgadocollado.com/

Bodegas Delgado Collado es otra bodega relativamente joven, ya que, aunque en 1940 comenzaron los abuelos de los actuales propietarios a hacer vino, al final vendían la producción a las cooperativas. Al abuelo le siguió el padre, y a este el hijo, Rubén Delgado, el artífice de retomar la labor de hacer vino artesanal de su propia cosecha, cuidando desde la viña hasta la botella cada uno de los procesos de elaboración de una edición muy limitada de vinos.

El viñedo que tienen se encuentra en los alrededores de la localidad de Socuéllamos, prácticamente el Centro de La Mancha. y encontramos variedades como la airén, tempranillo, syrah o merlot en ellos. Los terrenos con los que cuentan van desde los arcillosos a los francos arenosos, y todos ellos con una característica en común, el tener debajo zonas de caliza. La altitud de entre 600-700 metros sobre el nivel del mar, les aporta frescura, un color más intenso, una mejor expresión de las características de la variedad de uva, aromas y sabores más concentrados, y una acidez natural más elevada.

Son viñedos, orientados a la obtención de bajas producciones, para obtener de la uva la máxima concentración de fruta, ya que prefieren calidad antes que cantidad. Realizan podas cortas, aran con mulas aclareo de vegetación, podas en verde y sombreado de racimos, orientándola con todas las labores a bajas producciones.

La bodega se encuentra dentro del pueblo de Socuéllamos, y forma parte de la casa familiar, ya que actualmente está en la planta baja de la casa. Es prácticamente una bodega de garaje, donde toda la familia ayuda en lo que puede para poder obtener el mejor vino de la zona. Cuentan con todo el material mínimo y necesario para la producción de vino de calidad, y algunas barricas de roble americano donde realizan las crianzas de los vinos tintos. Estas se encuentran en una pequeña bodega subterránea, donde disponen de nichos que guardan el legado que ha pasado de padres a hijos. Aquí los vinos descansan realizando maduraciones lentas para concentrar los sabores y los aromas de la uva y de la zona donde se encuentran. Es en estas pequeñas producciones, donde descansa todo el potencial de la bodega.

Además, estas bajas producciones son el santo y seña del proyecto que quiere Rubén. El quiere bajos rendimientos en sus parcelas, para que le proporcionen una uva de calidad con el fin de elaborar el mejor vino de la zona. Actualmente de su bodega salen unas 17.000 botellas de las distintas variedades que tiene, pero si nos centramos en la airén, vemos como oscila siempre entre las 2.500-3.000 botellas, una cantidad bastante grande para la pequeña bodega que tiene, pero con la calidad suficiente para hacer frente a muchos grandes. Es en definitiva un proyecto sostenible tanto desde el punto de vista económico como en lo relacionado con el cuidado del medio ambiente y las prácticas ecológicas.

Una bodega familiar que apuesta por la elaboración tradicional para ofrecer vinos actuales, modernos, y sobre todo auténticos.

AIRÉN SELECCIÓN

Blanco, 2023
UVA: 100% Airén
BODEGA: InnWine Bodegas y Viñedos
ZONA: Socuéllamos (Ciudad Real)
D.O.: IGP Vino de la Tierra de Castilla
PVP: 14-16€
Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña

Nos encontramos ante una airén, procedente de un paraje denominado "La Dehesa", situado dentro del término municipal de Socuéllamos, con una edad media de unos 25 años. Este viñedo tiene una orientación norte, lo que hace que la radiación solar incida de manera menos directa, pero reduce el estrés térmico, tiene una menor incidencia de enfermedades fúngicas, y un equilibrio en la maduración de la uva, lo que nos da como resultado un vino fresco, con buena acidez y aromas.

Se encuentra a una altitud de 680 metros sobre el nivel del mar, y se caracteriza por tener un suelo calcáreo con textura arenosa, pero con un índice calizo muy alto, lo que nos hace obtener vinos de gran complejidad aromática y tonos muy elevados de color. Cuenta con un clima muy riguroso, seco y continental.

Las uvas se cosechan a mano en el mes de septiembre cuando están en su momento óptimo de madurez, lo que garantiza que se preserven todos los sabores y aromas. Hay una primera selección en viñedo, y se pasan a bodega donde se separa el raspón del hollejo para evitar esos sabores amargos del vino. De aquí pasan a depósitos de acero inoxidable, donde se someten a un proceso de fermentación controlada, que realza su perfil aromático y su frescura. Esta atención al detalle en la producción es lo que hace que se destaque en el competitivo mundo de los vinos blancos.

Se introduce en barricas de roble español nuevo, donde realiza la crianza con sus lías por un tiempo de 3 a 4 meses y además se le añade un 10% de Airén sometido a maceración fermentativa. Este proceso le otorga una complejidad adicional y una mayor profundidad de sabor. Una vez catado por el enólogo y comprobado el buen estado del vino, se procede a realizar una mínima filtración del vino, para preservar todo su sabor y aromas, y se embotella. Se deja reposar un par de meses en botella para que se afine hasta su venta.

Vista: Amarillo limón, pálido con reflejos dorados, limpio, lagrima media.

Nariz: Fruta blanca madura, melocotón, plátano, flores blancas, hinojo, anises.

Boca: Fresco, seco, cremoso, fruta blanca de hueso, floral, manzanilla, anises, maderas finas, vainillas, balsámicos, herbáceos, persistencia larga

Maridaje, es ideal para acompañar aperitivos, quesos azules, curados, pescados blancos y azules, mariscos, arroces, carnes, comida japonesa

Dirección
39, 19722, -2.809935, 13630 Socuéllamos, Ciudad Real.

Teléfono:
689 03 82 38

Web:
https://innwine.com/

Inn Wine es un proyecto familiar que comienza en el año 2023, gracias al empeño de Jesús David Alcolea Medina, conocido como Jesús Malaño, quinta generación de viticultores, y que decidió un día hacer vino con las más de 150 hectáreas de viñedos propios que la familia tenía.

Él inició su trayectoria en los viñedos familiares a la pronta edad de los 14 años. Estudió Técnico en elaboración de aceites y vinos, Técnico especialista en Vitivinicultura, tiempos en los que compaginaba sus estudios con el trabajo en los viñedos, y posteriormente se licencio en el Grado de Enología por la Universidad de Cádiz, donde se empapo de la elaboración del Jerez, tanto en seco como en dulce, y que gracias a ello hoy podemos disfrutar de sus fantásticos vinos con este corte andaluz.

Dispone de 150 hectáreas de viñedos propios, con 10 variedades distintas de uva, cepas que oscilan entre los 8-60 años, con una edad media de 30 años, alta densidad de plantación, rendimientos bajos por cepa y la filosofía del detalle es lo que define su finca.
Estos se encuentran ubicados en una zona conocida como Paraje de La Dehesa, en el municipio de Socuéllamos, a 680 metros de altitud, 580 metros del océano Atlántico y a 210 del mar mediterráneo. Donde predominan los suelos franco arcillosos calcáreos, constituidos por materiales de tipo sedimentario con un porcentaje significativo de caliza. Nos encontramos sobre un regosol calcáreo, siendo variable la cantidad de roca y cantos rodados. Estos suelos proporcionan un equilibrio entre retención y drenaje, y una rica composición mineral que favorece el crecimiento saludable de las vides.

El clima que les caracteriza es el de veranos cortos, cálidos y mayormente despejados e inviernos largos, muy fríos y parcialmente nublados. La temperatura mínima y máxima anual se encuentra en torno a -4°C y 37°C respectivamente. Las precipitaciones anuales alcanzan los 399 mm, y cuentan con 3.308 horas de sol anuales. Esto hace que las condiciones sean las mejores para la práctica de la viticultura ecológica, siendo esta la región con más viñedo ecológico del mundo.

Las vides crecen en suelos franco arcillosos calcáreos en los cuales dejan crecer la vegetación de forma espontánea con el objetivo de evitar la erosión, mantener humedad, favorecer la presencia de depredadores naturales (insectos), así como mejorar la microbiota del mismo a fin de mantener sus suelos vivos.

Los viñedos y cepas que son seleccionadas año tras año para formar parte de INN WINE han de cumplir una serie de requisitos, tales como: vejez superior a 25 años, rendimiento bajo, tamaño del grano, y una alta calidad organoléptica. Alcanzar este grado cualitativo no sería posible sin el arduo trabajo de campo que realizan (poda, colocación de la canopia, despampanados, desnietados, aclareos, deshojados, etc...) lo que les permite obtener la mejor calidad organoléptica y sanitaria.

Su filosofía se basa en la Mínima Intervención. Buscando evocar sensaciones puras y placenteras, permitiendo que cada vino refleje la pureza y la esencia natural de la uva. Evitan el uso técnicas invasivas, asegurando que sus vinos mantengan su carácter auténtico y su conexión con el terruño.

Una bodega joven, que mira al futuro manteniendo la tradición vitivinícola de la zona.

Alfonso de la Hoz Marino y diletante.

TARDE DE CHURROS EN CÁDIZ

Me gusta reunirme de vez en cuando con Pepe Lamas, antiguo mecánico naval ya retirado, que fue nuestro Jefe de Máquinas en el Malaspina durante los tiempos del cólera; pues parafraseando al periodista Gregorio Morán, podemos situar ese periodo durante el tiempo en el que el Tío de la úlcera, a la sazón ingeniero hidrógrafo, ejerció el mando de nuestro buque favorito.

Como en la novela de Alejandro Dumas (padre), "Veinte años después", volví a coincidir con Pepe cuando desempeñé la jefatura del Parque de Autos nº5 en la Base Naval de Rota. Pepe ejercía como Jefe de Mantenimiento y me ahuyentaba a todos los moscones ansiosos de disponer de un coche por la cara y por sus galones.

Siempre he considerado a Pepe como el hermano mayor que nunca tuve y sus lecciones de gramática parda han constituido una parte esencial de mi bagaje vital. Por eso acudo de vez en cuando a su encuentro, en busca de su consejo y mejor juicio.

Nos gusta pasear por el Cadi-Cadi y la última vez me llevó al Bar Brim, en la calle Compañía. Un establecimiento sin sillas ni taburetes que, desde 1956 apenas sirve otra cosa que café; eso sí, el mejor café de Cádiz. En la actualidad sirven el de la marca andaluza Catunambú y antaño, el de la marca Dromedario, que llegaba todas las semanas en un camión procedente de la Montaña, pues así se denominaba entonces a la provincia de Santander, desde 1982 conocida como provincia de Cantabria y posteriormente, Comunidad Autónoma.

Cuentan que el nombre de Brim se debe a que, durante la República, la calle Compañía recibía el nombre de General Prim y el establecimiento estaba rotulado

como Bar Prim. Tras la entrada de los nacionales, el dueño apenas disponía de medios para cambiarlo y con la escasa pintura de que disponía, solamente pudo transformar la p en una b, para erradicar el recuerdo del heroico y liberal general reusense.

En abril, las tardes se hacen más largas, máxime tras el cambio de hora a finales de marzo y Cádiz es una magnífica ciudad para merendar unos churros, por lo que suelo aceptar la proposición de Pepe, pese a que en breve debo superar las pruebas físicas a las que somos sometidos los marinos, ahora con carácter bianual.

El churro fino gaditano es ligero, sugerente, sabroso. Distinto al sevillano, al madrileño y al de Gran Canaria, que se asemeja más a la porra. Por supuesto, está a años luz del churro congelado y tiene la virtud de que está perfectamente escurrido de aceite. Su elaboración es sencilla: se prepara la masa en aceite muy limpio mediante la correspondiente espiral que es convenientemente troceada. Los ingredientes son básicos: agua, una pizca de sal, aceite de girasol y harina de trigo. El arte lo ponen en Cádiz.

Los alrededores de la Plaza de Abastos son pródigos en churrerías y al tiempo que celebramos la reapertura de un clásico como La Marina, también nos deleitamos en la freiduría Las Flores, la Churrería La Guapa o el Puesto de Ana, aunque acostumbramos a decantarnos por el Boquerón Barbudo, una cervecería y marisquería junto al Merodio, que ocupa el lugar del antiguo Bajamar y que también ofrece unos churros sublimes.

El local es amplio y cómodo, el servicio excelente, las camareras muy guapas y los churros de primera categoría, lo que pone en peligro la superación de mis inminentes pruebas físicas.

Enfrentados a sendos cafés con leche - ninguno nos atrevemos con el chocolate -siempre le informo a Pepe de mis últimas pesquisas sobre el Tío de la úlcera quien, al parecer, reside en Jerez, según me informó un majara de su promoción.

Gastrocharlie

CAMPEONATO DEL MUNDO AL MEJOR PERCEBE

Entre los días 6 y 15 de junio, se celebraron en la Taberna Bon Pé las Jornadas del Percebe.

Como acto destacado de las jornadas, se organizó el 15 de junio, el Primer Campeonato del mundo al mejor percebe.

Optaban al premio, percebes de 20 ubicaciones diferentes, incluyendo Bretaña, Algarve, Marruecos y en España, Cantabria, Asturias, País Vasco, Corme, Muxía, Aguiño, Malpica, Cangas, A Coruña, Camelle y Cedeira.

El concurso consistía en una cata a ciegas de lotes de las diferentes ubicaciones y el veredicto vino de la mano de un Jurado con varias Estrellas Michelín y expertos en pescado y marisco como Javier Botana, el famoso "Capitán Agallas", asesor de Pescaderías Coruñesas y del restaurante Desde 1911 (Una estrella, dos soles), acompañado de Rafa Zafra (Estimar dos soles en Madrid y Barcelona), Berto Domínguez (restaurante D´Berto, templo de producto con dos soles Repsol), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka una estrella) y Luis Veira (restaurante Arbore da Veira una estrella y dos soles).

Hubo una indudable competencia, dada la extraordinaria calidad de todos los percebes que optaban al premio, sin embargo, hubo unanimidad en elegir el mejor, al de Cedeira, ciudad de acogida del concurso. El segundo y tercero elegidos, fueron A Coruña y Camelle.

Posteriormente hubo una subasta benéfica de los lotes de los tres mejores clasificados, cuya recaudación irá íntegramente a una ONG para la lucha contra el cáncer infantil.

En la Taberna Bon Pé, los percebes se preparan tradicionalmente cocidos, fritos y a la brasa, pero con motivo del Campeonato, se ensayaron platos más sofisticados como una falsa empanada de percebes, una merluza con salsa de algas y percebes y unas originales croquetas.

En la valoración del “mejor percebe” se tuvo en cuenta su morfología, su potente aroma a mar y su singular textura.

En definitiva, un notable éxito de organización, sin duda merito de Diego Iglesias, distribuidor de marisco y propietario de Bon Pé y de su mujer, Yolanda Cuesta.

Carlos Hernanz

Un delicioso invasor...

La plaga, el cangrejo y sus circunstancias...

Hace unos 12 años, comenzaron a detectarse, esporádicamente, unos cangrejos diferentes a los conocidos en España. Aquel que tuvo curiosidad e investigó un poco, se dio cuenta de que se trataba de un cangrejo americano, muy frecuente en manglares y marismas y a los que, en El Caribe, denominaban localmente "jaibas".
Al principio se veían pocos ejemplares de gran tamaño (se ha capturado alguno cercano al Kg), con los años, se han ido pescando en gran abundancia, pero de menor tamaño, normalmente entre 100 y 150 grs.

A día de hoy se considera una plaga en el Delta del Ebro y en las marismas, estuarios y salinas de Cádiz y Huelva y se cree que pronto podrían afectar en gran medida a la biodiversidad de estos ecosistemas, ya que comen de todo. En 2022, para controlar sus poblaciones, se permitió su pesca.

Dice la "leyenda" que cruzó el Atlántico en los tanques de lastre de cargueros. Sin embargo, lo más probable es que algún idiota lo haya introducido (al igual que ocurrió con el cangrejo rojo de río en Doñana), por ser un buen comestible y muy adaptable a diferentes hábitats. Destaca por ejemplo, su tolerancia a los cambios de salinidad y su capacidad para alimentarse de todo tipo de "proteína" de tierra o mar.

Se trata del ***Callinectes sapidus***, originario del Golfo de México y distribuido posteriormente por varios estados americanos, como Louisiana, Carolina del Sur y del Norte, Delaware, New Jersey, Bahía de Cheasapeke y Maryland, donde es el marisco icónico. En todo esos Estados constituye un importante aporte a la alimentación de sus habitantes.

Como ya se ha comentado, son omnívoros y carroñeros, comiendo otros crustáceos (son también caníbales), moluscos bivalvos, peces vivos y muertos, gusanos y restos vegetales.

El tamaño de su caparazón puede llegar hasta los 24 cm, pero habitualmente alcanza de 10 a 12 cm. Los ejemplares adultos tienen una edad entre 3 y 8 años, mudando de caparazón cada año, durante su crecimiento, al igual que hacen otros crustáceos.

El dimorfismo sexual es poco aparente, siendo bastante notable en la forma del abdomen, que en las hembras es triangular y separable, para acoger las huevas durante la época reproductiva (al igual que las nécoras, centollas y otros cangrejos). Las huevas, entre uno y seis millones por hembra, al eclosionar se convierten en larvas, denominadas zoeas. En el caso de la jaiba, otra diferencia entre machos y hembras, es que el extremo de las pinzas es de una bonita tonalidad azul en el primer caso y naranja en el segundo.

Este cangrejo es muy muy rápido nadando, muy agresivo y con enorme fuerza en sus pinzas, la suficiente para triturar la concha de un berberecho.

Una historia...

¿Y por qué os estoy soltando este rollo sobre el cangrejo azul?

Hace un par de semanas pasé por el Mercado de El Puerto de Santa María. En mi opinión es uno de los peores mercados de Cádiz, sobre todo teniendo en cuenta que El Puerto es una de las ciudades más importantes de la provincia.

No obstante, en un mercado de abastos siempre encuentras cosas interesantes, estamos en plena temporada de caracoles y cabrillas, tienen un puesto fabuloso de encurtidos y aceitunas, algún puesto de pescado que se salva y uno que vende carne de novillo de lidia.

En una de sus entradas se pone el típico vendedor de camarones por vasos, para elaborar las deliciosas tortillitas. Estas personas son mariscadores a pie y pueden recolectar otros recursos autorizados en los esteros.

El día de autos, había un cajón de plástico con unos diez o doce kilos de cangrejo azul. Me sorprendió y me puse de charleta con Moi, el titular del puesto. Compré un kilo de cangrejo vivo para cocinarlo al modo Cajún, ya que me traía muy buenos recuerdos de mi estancia en La Martinica con el B/E Juan Sebastián de Elcano.

Una vez cocinado y degustado tan excelso manjar, pensé que sería interesante presenciar como los capturaban y quizás cabía un reportaje.

De modo que volví a hablar con Moi, que es un tipo auténtico, sin dobleces ni fisuras, que te dice lo que piensa y es fiel a sus compromisos. Primero me dijo que sí, después habló con su “parienta” y me dijo que

no, pero volví al puesto y finalmente le convencí y además con el "bonus" de que haría yo la pesca de una nasa esa tarde. Y eso es precisamente lo que me gusta, participar activamente en la "producción".

A las tres de la tarde, en plena canícula de uno de los numerosos pseudo veranos que padecemos, nos arrimamos a un estero, de cuyo nombre no quiero acordarme. Dejamos el coche, sacamos dos bicis plegables y un capacho de unos 30 litros de capacidad y nos acercamos por senderos y pistas entre salinas repletas de flamencos, aves limícolas y unas puñeteras gaviotas que estaban criando y amagaban ataques a las bicicletas y a sus ciclistas. No llegó la sangre al río y nosotros sí, al recodo donde estaba la nasa.

Como el agua no era muy profunda, alrededor de medio metro, me metí en bañador con escarpines. El lodo del fondo se aferraba y pugnaba por dejarme descalzo. La nasa tenía una longitud de unos cuatro metros y 80 cm de diámetro, con varias secciones.

En un extremo está amarrada a tierra y por el otro, está cerrada por un nudo que se abre para sacar los cangrejos. Ese extremo se ancla al fondo con un palo. Los cangrejos entran por el lado abierto y van pasando de una sección a otra a través de unas redes por las que pueden entrar, pero no salir.

Una vez en el agua, fui al extremo lejano, saqué el palo del fondo, cogí el extremo cerrado y lo acerqué a tierra. Ya solo queda algo tan sencillo como abrir el nudo y volcar la nasa sobre el capacho, sacudiéndola para que los cangrejos se vayan desprendiendo y caigan al recipiente.

Había unos ocho kilogramos de marisco y me los tuve que llevar todos a casa, porque el cangrejo debe estar vivo para poder venderse.

Fue una bonita e interesante jornada.

La jaiba en la cocina.

Como ya he mencionado, las primeras que compré las cociné al modo Cajún o algo parecido. Poché cebolla roja con aceite de coco, le añadí jengibre y curry, un poco de tomate triturado. Añadí los cangrejos y lo flambeé. Después un poco de vino blanco, un poco de agua y cinco minutos de cocción. Estaban exquisitos.
Es de reseñar que Dabiz Muñoz tiene un plato de cangrejo azul elaborado con sus interiores, quimchi y fresitas.

En Internet existen numerosas recetas: el chili crab, con arroces diversos, con pasta, al ajillo o recetas más sofisticadas, de alta cocina.

Yo he cocido la mayoría. En una breve cocción con sal y laurel, nos recuerda bastante a la nécora.

Sacando su carne se hace un delicioso salpicón, incluso se podría preparar txangurro o un sándwich con salsa rosa, lechuga y huevo duro.

Con sus interiores y parte de su carne preparé un flan salado que estaba muy sabroso.

Para finalizar, debo reseñar que el cangrejo azul debe ser erradicado como especie invasora de alto impacto en nuestros ecosistemas. Está desplazando muchas de las especies marinas donde comparte hábitat. El autorizar su pesca y captura puede ser una buena medida, pero sin duda insuficiente, ya que cada año las poblaciones aumentan.

Las autoridades deben tomarse el problema en serio y buscar soluciones eficientes, pero... mientras esto ocurre, compremos y consumamos este manjar que tiene un abanico tan amplio de posibilidades en cocina y... de momento... es muy barato.

A buen hambre...

Enrique Cubeiro Cabello

–¿Qué te pasa?

–Nada, que estoy en blanco.

–¿Y eso?

–Me acaba de escribir Carlos. Quiere otro relato para el número de julio. ¡Pero si le envié uno hace nada! ¿Cómo puede haber pasado ya un mes?

–¿Cuál fue el último?

–El de las series coreanas. El que no os gustó tanto como los otros...

–¿Tiene que tratar sobre algo concreto?

–No necesariamente. Me ha dicho que, como es verano, algo fresco, playero, tropical... Pero tampoco es necesario que vaya a juego con el número. Mira Santi, que escribe siempre sobre lo que le da la gana... Nada. Estoy seco.

–Cuenta alguna anécdota que te haya ocurrido.

–¿Cómo cuál?

–No sé, alguna comida que te haya impactado. ¡Anda que no tendrás historias de esas tuyas que tengan que ver con comida!

De repente, una lucecita se me encendió. Los recuerdos me llevaron a 2015. A aquel inolvidable Camino de Santiago que hice con mi buen amigo Ángel. Y empecé a escribir como un poseso.

No hacía mucho que conocía a Ángel, por entonces teniente coronel del Ejército del Aire y que acababa de incorporarse. Los dos compartíamos destino en el Mando Conjunto de Ciberdefensa, ubicado en la Base de Retamares, en el término municipal de Pozuelo de Alarcón. No sé de qué estábamos hablando, en la escalera de acceso al edificio de Mando, cuando salió el tema del Camino. Yo comenté que quería hacerlo algún día y él respondió que tenía previsto hacerlo a primeros de octubre. Desde Ferrol. El Camino Inglés.

–¿Te apuntas?

–¿Cuántos días hacen falta?

–Cuatro, si vamos rápido. Cinco, para hacerlo cómodamente. Son 132 kilómetros. Lo tengo todo preparado. Cada etapa, dónde dormir, dónde comer...

La anécdota ocurrió el tercer día del Camino. Para entonces, yo tenía una rodilla que no giraba (la de la vieja lesión de ligamento) y los dedos del pie izquierdo en carne viva. Ángel, que lo tenía todo calculado al milímetro, se equivocó calculando la distancia entre el puerto de Ferrol y el albergue de peregrinos de Miño, que era la primera etapa. Lo debió de medir en línea recta, o sabe Dios cómo, pero le salían 24 km. Llevábamos 43 cuando llegamos, ya de noche. Yo había escogido como calzado las botas de infantería que formaban parte de mi indumentaria laboral hacía año y medio y que creía domadas. Pero no lo estaban. Por suerte, éramos los únicos en el albergue, pues no encontré otra solución para poder quitármelas que meterme con ellas en la ducha, ya que la costra de sangre seca había fusionado bota, calcetín y pie. A partir de ahí, el resto del camino fue un suplicio y cada paso una tortura. Y nos quedaban aún más de cien kilómetros...

Cada mañana, partíamos sobre las 8, con las primeras luces. Hasta pasada hora y pico, la rodilla no empezaba a calentarse, momento en que cobraba alguna elasticidad. Aquel día tocaba el que, según Ángel, era el tramo más duro de todo el camino. Hora y media cuesta arriba, con un desnivel medio del 4 por ciento que a veces llegaba al 10. Conseguí no descolgarme demasiado, pero en la última rampa creo que llegué a

expulsar de los pulmones alquitrán de pitillos que me fumé de aspirante de primero en la ENM.

Era el día más caluroso. Milagrosamente, la luvia nos había respetado desde que salimos de Ferrol. A diferencia de los anteriores, aquel tercer día habíamos salido del albergue sin apenas comida, con la idea de comprar algo en el primer sitio que nos encontráramos por el camino. Pero llevábamos más de cinco horas y media caminando por senderos pedregosos, sin ver una mala casa y sin cruzarnos con nadie. Ya no nos quedaba ni agua. Y cada vez hacía más calor.

Me acordé del capitán Haddock en El cangrejo de las pinzas de oro. Pero él tenía sed, y no de agua precisamente; yo lo que sentía era un apetito voraz. Y, por algún extraño motivo, pues no era algo que comiera con frecuencia, con lo que empecé a obsesionarme fue con un buen bocadillo de chorizo frito. Ni me acordaba ya de la rodilla, ni del pie maltrecho.

Bocadillo de chorizo frito, bocadillo de chorizo frito… sonaba en mi cerebro a cada paso. A las dos, hubiera pagado cualquier cosa por uno, tal era la obcecación.

Pasaban de las dos y media cuando vimos unas casas a lo lejos. Parecía una aldea muy pequeña.

–Tranquilo –dijo Ángel– que aquí en Galicia, en cuanto juntáis dos casas, una es un bar.

Y tuvo razón, pues a medida que nos acercamos pudimos distinguir en el lateral de una de ellas el inconfundible cartel de Coca-Cola de toda la vida.

Entramos. El local estaba vacío, pero, de repente, una señoriña de edad indefinida entre los 60 y los 80 salió de alguna parte.

–Buenas tardes. ¿Podrá darnos algo de comer? Venimos famélicos.

–¡Ay neniños! ¡Es que non tengo de nada! Como mucho, os puedo dar unos chorizos fritos con pan de millo.

Unos gruesos lagrimones surcaron mis polvorientas mejillas mientras la señora pasaba a la cocina.

–Y también puedo daros unas cuncas de caldo.
Querido lector de Gastroñam, en esta revista encontrarás artículos y reseñas sobre los platos más exquisitos y los productos más selectos que harán, sin duda alguna, las delicias del más refinado gourmet; pero yo sé que, en lo que me queda de vida, no habrá manjar alguno que consiga hacerme sentir, ni de lejos, la inmensidad del placer que provocó en mí aquel aceitoso bocadillo de chorizo frito de Betanzos. Con pan de millo.

LAS RECETAS DE COQUI REY

Ajoblanco de Piñones con Anguila Ahumada

El Ajoblanco de Piñones con Anguila Ahumada plantea una versión renovada del ajoblanco de siempre. El cambio de almendras por piñones le da una cremosidad mayor y un gusto sutil y peculiar que engrandece este plato frío tan típico, y la anguila ahumada, con su carne grasa y aroma ahumado, genera un contraste exquisito y sabroso. Un chorrito de aceite de perejil o albahaca no solo es de un adorno, sino que también le da un gusto fresco y herbal.

Es recomendable usar piñón de pino piñonero (Pinus pinea) a pesar de su precio elevado, y si es nacional, mejor, sobre todo por la frescura del producto y su sabor resinoso. Los piñones 'chinos' del pino coreano (Pinus koraiensis), no aportan ese sabor que buscamos.

INGREDIENTES

- 100 g de piñones
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml de vinagre de Jerez
- 200 ml de agua fría
- 1 diente de ajo
- 50 g de miga de pan
- Sal
- Anguila ahumada, cortada en trozos.
- Aceite de perejil o albahaca

PREPARACIÓN:

1. En un bol, remojar la miga de pan en el agua fría durante 5 minutos.
2. En una batidora o similar, añadir los piñones, la miga de pan escurrida, el ajo, el vinagre y una pizca de sal.
3. Batir hasta obtener una textura homogénea suave. Poco a poco, añadir el aceite de oliva en hilo mientras se sigue batiendo para emulsionar la mezcla.
4. Añadir más agua si es necesario hasta conseguir la textura deseada.
5. Ajustar de sal y vinagre. Reservar en el frigorífico para servir frío.
6. Servir el ajoblanco frío
7. Colocar los trozos de anguila ahumada en el ajoblanco
8. Decorar con gotas de aceite de perejil o albahaca

Santi de Paul

LA FIESTA DE LA PISCINA

El final del verano... como decía la famosa canción del "Dúo Dinámico" y yo allí, sin nada que celebrar, en la fiesta de despedida del verano en la piscina de la "urba". Tal vez 100 personas. Deprimido no, pero sí triste. Un verano en blanco. Tremendo para mis 16 años y encima, buena parte de mis amigos luciendo parejita y se les veía de la mano.

Pero allí estábamos todos. Asistía con mi familia, con mis amigos, con "Chispa" mi perrita, y por supuesto también asistía... la del biquini de florecitas que siempre se sentaba al otro lado con sus amigas sin hacerme el menor caso un día más, como había sucedido en los 2 meses veraniegos y eso que me harté de hacer el "ángel" tirándome al agua por si se fijaba en mí, pero nada. Sin embargo, estaba enamorado perdidamente. De ella, de su biquini, de su sonrisa, de toda ella, y se me notaba descaradamente. Mi hermano me llamaba "Romeo", bueno, en concreto "el idiota de Romeo".

En la fiesta, la del chalet de la esquina había llevado gazpacho y era curioso porque me repetía una y otra vez. Joder: no hay que echarle tanto ajo ni pepino. Mi madre, que había llevado tortilla con cebolla, sin embargo, le dijo que estaba riquísimo, pero mi madre mentía. Era toda una relaciones públicas. Lo que sí era bueno era la tortilla con cebolla que había llevado ella. Espectacular. Se acabó enseguida. Una gran tortillera mi madre, no sé si esto se dice exactamente así.

Entonces la del biquini de florecitas se me acercó. Qué extraño, pensé, pero mi corazón dio un vuelco, se aceleró y de qué manera.

Me dijo que si les podía sacar una foto a su grupo de amigas. Aquello podía ser el inicio de una aventura increíble. Creo que me puse colorado. Me faltó tiempo para complacerla.

Le saqué la foto, y con ella no hubo más relación, excepto que una de sus amigas fue... y se interesó por mí. Qué curioso. Ese de dónde era, dónde estudiaba, y de dónde venía. Ya podía haberse interesado el primer día de verano, y no ahora. La del biquini ni me volvió a dirigir la palabra pero esta...

En fin: me acogió bien y pude comprobar gratamente, que si bien no era tan espectacular como la del biquini, era algo mucho mejor, algo que nos encanta: muy simpática, pues entre otras cosas me dijo que si mi padre era agricultor, pues yo olía bastante a ajo. Nos reímos y mientras tanto le di a probar unas ricas aceitunas "campo real" que pululaban por la mesa.

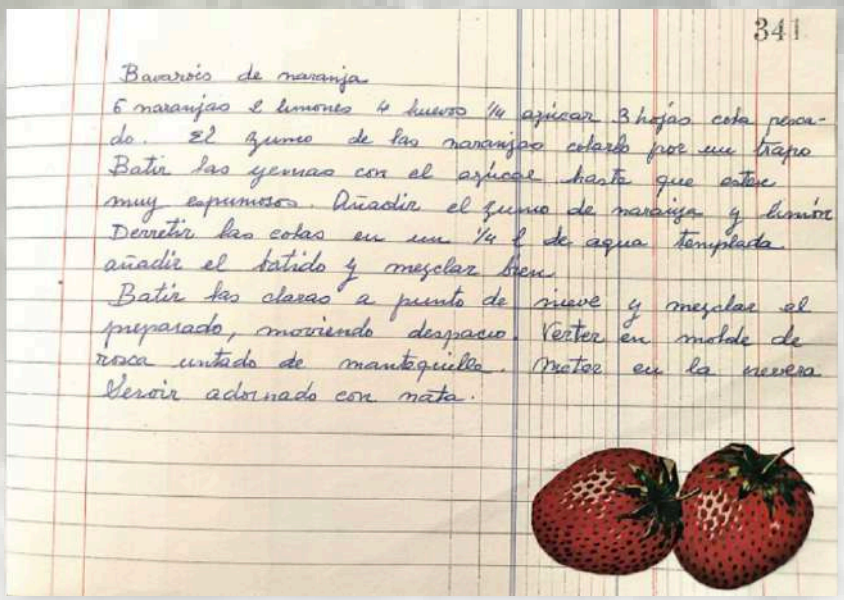
10 años más tarde, yo había dejado de oler a ajo, y nos casamos. La del biquini vino a la boda de suculento menú, donde había tortilla pero no tan rica como la de mi madre. La chica guapa venía sola. Sola como siempre. Tan guapa, tan guapa era, que nunca fue capaz de encontrar pareja pues nadie se le acercaba porque la daban por imposible. Yo, entonces le dije a mi mujer por lo bajito: "la suerte de la fea, la guapa la desea" Y nos volvimos a reír. Seguimos yendo juntos a la fiesta de la pisci de final de verano, pero ahora el gazpacho lo llevo yo. A mi mujer le encanta.

Mabel Scharfhausen Kebbon

Recetas Ancestrales

LAS RECETAS DE MI ABUELA

BAVAROIS DE NARANJA



341

Bavarois de naranja

6 naranjas 2 limones 4 huevos ¼ azúcar 3 hojas cola pescado. El zumo de las naranjas colarlo por un trapo. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén muy esponjosas. Añadir el zumo de naranja y limón. Derretir las colas en un ¼ l de agua templada añadir el batido y mezclar bien.

Batir las claras a punto de nieve y mezclar el preparado, moviendo despacio. Verter en molde de rosca untado de mantequilla. Meter en la nevera. Servir adornado con nata.

Quinta receta de la serie, dentro de Recetas Ancestrales, con las más curiosas o emblemáticas de mi abuela, Mabel Scharfhausen Kebbon, nacida en 1894 en Malmöe (Suecia) y fallecida en 1956 en Cádiz. Casada con Fernando Portillo Ruiz, gaditano de pro.

Podría decirse que ya alrededor de 1920, practicaba la "cocina fusión" entre el sur de Suecia y el sur de España. En esos locos años 20 comenzó su libro de recetas y lo continuó completando, hasta que enfermó alrededor de 1950. Muchas recetas están manuscritas hace más de 100 años, pero reflejan una tradición mucho más antigua. ¡Va por tí abuela Meibel!

En esta ocasión una receta de un postre muy fresquito para empezar el verano.

Ingredientes

(6 personas)

- 6 naranjas
- 2 limones
- 4 huevos
- 250 gr de azúcar
- 3 láminas de gelatina neutra

Elaboración:

Se cuela el zumo de los cítricos por un tamiz fino.

Se baten las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa.

Se añade el zumo.

Se ablandan las hojas de gelatina en agua templada y se añade al resto.

Se baten las claras a punto de nieve y se añaden.

Se introduce la mezcla en moldes untados en mantequilla y se introduce unas horas en el frigorífico.

Se sirve con nata montada **¡Y A DISFRUTAR!**

José Antonio
Fidalgo Sánchez

LES HISTORIES DE FIDALGO

LA TINTA DEL CALAMAR Y LOS " CALAMARINOS EN TINTA".

Mi profesor de Química Orgánica, cuando estudié la carrera en Oviedo, era el catedrático **Dr.JOSÉ MANUEL PERTIERRA,** gran estudioso de la síntesis de hidrocarburos y pionero en la conservación medioambiental.

Su "modo de enseñar" (conjunción de ciencia y anécdotas) fue para mí un ejemplo de docencia que siempre procuré imitar.

Así que, siguiendo esa pauta, me gustaría hablarles de la **TINTA DEL CALAMAR.**

¿Qué es esta sustancia o, mejor aún, "mezcla de sustancias"?

Se trata de un pigmento de color negro que desprenden ciertos moluscos cefalópodos (calamares, sepias...) como medio "de evasion" para escapar de sus depredadores.

Entre las sustancias que componen este pigmento destacan la **MELANINA**, responsable del color negro, y la **DOPAMINA**, conocida como " molécula de la felicidad" porque es causa de bienestar emocional.
En menor proporción contiene también **TAURINA**, que es estimulante, y **ACIDO GLUTÁMICO**, que actúa como potenciador del sabor de los alimentos que acompaña fomentando el sabor umami.

Una advertencia: la tinta de calamar, consumida en crudo, posee una cierta toxicidad, de ahí que precise una cocción para evitar ese problema.

La que se vende, congelada, en bolsitas ya ha sido procesada previamente y no ofrece riesgo alguno.
Bueno, bueno, bueno...

La **TINTA DE CALAMAR** y la de **SEPIA** ("xibia", en asturiano) se utiliza con gran éxito para la elaboración de platos muy interesantes como "calamares en tinta", sepia y potarros en tinta, arroz negro...

Pero...¿Qué calamares?

Miren ustedes: si estamos en Asturias, lo ideal sería utilizar calamares del Cantábrico Loligo vulgaris (chipirones si son pequeños); pero como escasean y son muy caros... en **CASA PRUDO**, que es la mia, nos decidimos por los llamados "patagónicos" (Doryteuthis gahi), capturados en aguas del sureste del Pacífico y en el suroeste del Atlántico, zona de Las Malvinas.
Así los preparamos:

- Compramos 1 kg de patagónicos (ya descongelados), eliminamos vísceras, pluma y ojos, lavamos y reservamos.

- En sartén con aceite de oliva pochamos cebolla, ajo , pimiento verde y pimiento rojo. Ya en su punto agregamos los "rabos" de los calamarinos, trocitos pequeños de jamón, tortilla francesa desmenuzada y migas de bonito en conserva de aceite.

- Mezclamos bien.

- Con esta mezcla rellenamos el cuerpo ("tubo") de los calamares, que cerramos con un palillo.

- Llevamos a una cazuela y los cubrimos con caldo de pescado, vino blanco **El TRASGU** (1 vaso) y tinta de calamar disuelta en agua.

- Cuece durante una media hora, procurando espesar la salsa con.un poco de harina.

- Se sirven en cazuela muy calientes , bañados en su salsa y retirados los " palillos de cierre".
¡Exquisitos , oigan , exquisitos!

HOY LA TINTA " YE PA LA XIBIA"

Una seguidora de mis " Histories...", llanisca y residente en Caravia (Asturias), Aurora Santos Blanco, titular de "**MIS CHAQUETINAS**, "Tienda de arte y manualidades", complementando mi artículo de ayer sobre CALAMARES , me ofrece receta sobre su **XIBIA EN TINTA CON PATATINES FRITES.**

¡Demonios! ¿Será como el calamar, verdad?, preguntarán ustedes.

Pues si y pues no. Se lo explico.

La SEPIA, choco, jibia, xiba ,XIBIA, ...es, al igual que pulpos, potas y calamares un molusco cefalópodo, pero un "tanto especial".

Su nombre científico es Sepia officinalis, término este ("officinalis") que indica la cualidad de su tinta en Medicina como medicamento.

Y esto es sabido desde tiempos muy antiguos, pues ya Dioscorides (siglo I) recomendaba la tinta de sepia para mitigar las molestias postparto.

Actualmente se vende en "globulos" para combatir náuseas y vómitos (producidos por olores de comida y de tabaco) en embarazadas. Y como pomada para tratar psoriasis, micosis, herpes, vaginitis... debido a su contenido en itraconazol (antifúngico) y secnidazol (antibacteriano).

¡Qué cosas!. Yo, como en el caso de la tinta del calamar, me " apunto" al ácido glutamico que potencia el sabor por " efecto umami".

Bueno, bueno, bueno...
Pues dejémonos de "remedios medicinales" y hablemos de la **XIBIA EN LA COCINA.**

Uno de sus destinos más sencillos (ya eviscerada, exenta de "concha interior" y limpia) es "asada en plancha" acompañada de un sofrito de ajo muy picadin. También es frecuente su presencia en "arroz negro en paella" y, cortada en tiras, frítas a modo de rabas de calamar.

Ahora bien, como resulta exitosa en grado sumo es en guisado con su propia tinta (muy negra, muy abundante y espesa).

En casa de nuestra amiga Aurora la preparan así:

- Compran la xibia ya limpia en pescadería , conservando - eso sí - la bolsa de su tinta. La trocean y salan al gusto (Recuerden que la carne de xibia es relativamente blanda y un pelín dulce).

- En una cazuela pochan cebolla y ajo picados en menudo ; añaden la xibia (troceada) y cubren con la tinta disuelta en agua , un vasito de vino blanco y otro de tinto. Cuece y reposa " de un día para otro".

- Se sirve acompañada de patatas fritas.

Artgonuts®

Santiago de Compostela

Santiago de Compostela no solo es historia y peregrinación, también es disfrute gastronómico en cada esquina. El epicentro de esta experiencia se encuentra en la Rúa do Franco, la calle con más restaurantes de la ciudad —con cerca de 80 locales entre marisquerías, tascas y tabernas— donde el aroma del pulpo a la gallega, las empanadas y el albariño dan vida a un festín continuo para el paladar.

Este recorrido nos invita a dejarse llevar por las calles, parar en cualquier rincón y probar un bocado de lo mejor que ofrece Galicia, sin prisas y con todos los sentidos atentos.

A Moa / San Pedro, 32 / Tradicional / €

Un local con encanto clásico en pleno Casco Vello que combina tradición y calidad. Sus platos tradicionales, entre ellos bolsas ocasionales de callos según temporada, destacan por ingredientes frescos y un ambiente cercano.

Cierto Blanco / Muy agradable / €

Restaurante luminoso, acogedor y contemporáneo, que apuesta por una carta corta de cocina fresca y de temporada. Su propuesta mezcla tradición e inspiración internacional en un ambiente tranquilo.

Casa Marcelo / Huertas, 1 / Pionero en alta cocina / €€

Pionero de la fusión gallego-japonesa, Casa Marcelo ha llevado la cocina compostelana hacia una alta cocina accesible. Es conocido por su emblemático menú degustación creativo.

Indómito / Alta cocina a buen precio / €€

Bistró contemporáneo con cocina de autor a precios contenidos. Su propuesta sorprende con platos creativos que fusionan producto local y técnicas modernas, en un ambiente informal y con mucho carácter.

A Tafona / Virxe da Cerca, 7 / Estrella Michelin / €€€

Reconocida con una estrella Michelin en 2018, este restaurante de Lucía Freitas fusiona tradición gallega y técnica moderna en menús degustación basados en producto local.

Lume / Mercado de Abastos / Tapeo por Lucía Freitas / €€

El proyecto más informal de la chef Lucía Freitas, junto al mercado, donde aplica técnicas como la brasa y una cocina sin etiquetas: ceviches, caldeira o hamburguesas gourmet, ideal para tapeo desenfadado.

Taberna O Gato Negro / Rúa da Raíña, 20 / Tapeo y marisco / €

La taberna más antigua del centro de Santiago, famosa por su autenticidad y ambiente castizo. Especializada en marisco fresco y tapas gallegas, es un clásico imprescindible para quienes buscan el sabor más tradicional.

Bar la Tita / Rúa Nova, 46 / Desayunos, tortillas y tapas / €

Clásico local compostelano, conocido por servir una de las tortillas más famosas de la ciudad. Ideal para desayunar, tapear o disfrutar de su ambiente cercano.

Casa Armando Cacheiras / Tortillas y carne asada / €

Famoso por tortillas de Betanzos y carne asada de estilo casero. Aunque está un poco alejado, sigue siendo muy recomendado por locales por la calidad de sus productos.

El Papatorio / Rúa do Franco, 20 / €

Un clásico en la Rúa do Franco, El Papatorio ofrece cocina gallega de calidad en un ambiente informal, ideal para tapear o compartir platos tradicionales elaborados con producto fresco.

A Noiesa Casa de Comidas / Rúa do Franco, 40 / Tradicional / €

Casa de comidas con esencia gallega, donde los productos locales y la cocina casera son protagonistas. Platos tradicionales servidos en un entorno acogedor, con especial atención al detalle y al producto de temporada.

Abastos 2.0 / Praza de Abastos / Cocina de mercado / €€

Restaurante de cocina contemporánea en el corazón del mercado, que basa sus platos en el producto del día y la tradición gallega reinterpretada con creatividad.

La diversidad de la cocina compostelana

Cada parada de esta ruta está pensada para mostrar la diversidad de la cocina compostelana: desde las tortillas jugosas de Bar La Tita, las tapas marineras de O Gato Negro o El Papatorio, hasta propuestas más contemporáneas como las de Abastos 2.0 y la alta cocina de autor de Simpar o A Tafona.

Aquí la tradición y la creatividad conviven sin conflicto: la cuchara sigue siendo protagonista, pero también hay espacio para reinterpretaciones frescas que miran al producto con respeto y modernidad.

Muchos de estos restaurantes apuestan por productos de cercanía, platos de temporada y ambientes donde prima la autenticidad. Desde barras acogedoras a espacios más sofisticados, el carácter de la ciudad está presente en cada detalle, reforzando la experiencia de quien la recorre y se sienta a su mesa.

En esta selección conviven lugares históricos y nuevos proyectos que consolidan a Santiago como un destino gastronómico de primer nivel.

Simpar / Rúa do Vilar / Alta cocina de temporada / €€€

Estrella Michelin de Áxel Smyth; destaca por tener "los mejores callos del mundo" según premio Madrid Fusión y su croqueta de jamón. Cocina de temporada, innovadora y con gran reconocimiento.

Bar Pampín / Ruela das Fontiñas, 4 / Cocina casera, hogareño / €

Clásico acogedor con cocina de barrio: empanadas caseras, guisos y pescados frescos. El ambiente íntimo y tradicional resalta su autenticidad. Recomendado por la Guía Michelin como “cocina de barrio”.

Mar de Esteiro / Sionlla Abaixo, 2 / Pescados y mariscos / €€

Bib Gourmand de la Guía Michelin especializado en producto de proximidad: pescados y mariscos de las Rías Gallegas. Local histórico con jardín y terraza, famoso por arroces de bogavante y guisos marineros.

Paz Nogueira / Castiñeiriño, 14-16 / Cocina tradicinal y caza / €€

Casa de comidas con enfoque en platos tradicionales gallegos, incluyendo pescados, mariscos, carnes y caza. Perfecto para menús de grupo o de temporada.

O Sendeiro / Rúa do Olvido, 22 / Cocina gallega moderna / €€

Restaurante ubicado en una antigua curtiduría del siglo XIX que combina ambiente histórico, terraza acogedora y salas privadas. Ofrece cocina gallega contemporánea basada en producto local con un sutil giro creativo.

Si después de tantos bocados sigues con ganas de más...

Tienes que adentrarte en el famoso itinerario llamado “Paris-Dakar”: un reto epónimo donde el objetivo es, barra a barra, recorrer todos los bares que unen Bar París y Bar Dakar en la Rúa do Franco...

¿Te atreves?

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.

Consíguelo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

GASTROÑAM