

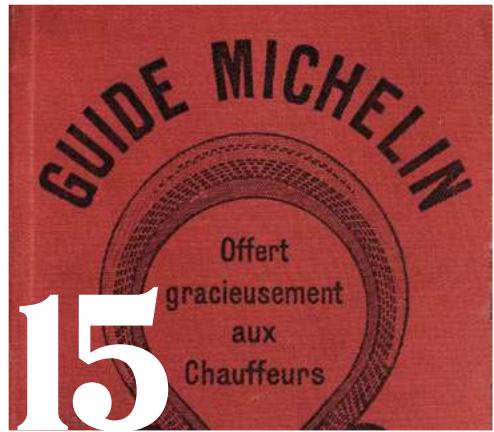
GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 23/ Diciembre 2025

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario



06

**EL CAMARÓN
Y LAS CUATRO ORILLAS**

Andalusian Flavor

12

**LA TASQUERÍA, CASQUERÍA
CON CABEZA**

Antón Bernabeu

15

**EL MUNDO MICHELÍN, UNOS NACEN CON
ESTRELLA Y OTROS TERMINAN ESTRELLADOS.**

Carlos Hernanz

21

BLANC DE NOIRS

El Catacaldos

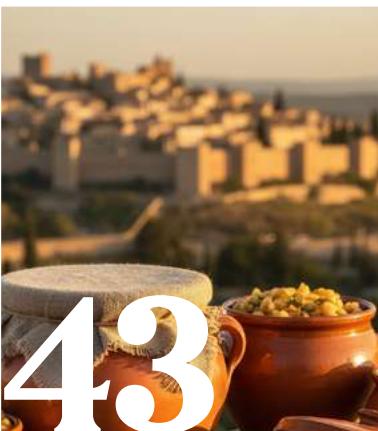
33

**DESTILERÍAS WEISSHORN.
Gastrocharlie**

37

EL FLINT ESPECIAL

Enrique Cubeiro

**39****DE LA CARNE AL TORO***Alfonso de la Hoz***41****UNA DIETA MILAGROSA
QUE SE ESTÁ HACIENDO VIRAL.***Santi de Paul***43****EL ALMORÍ***Coqui Rey***46****CATA DE CONSERVAS
DE ANCHOA.****52****RECETAS ANCESTRALES:
HUEVOS RELLENOS***Mabel Scharfhausen***54****LES HISTORIES DE FIDALGO***José Antonio Fidalgo*
COORDINADOR DE CONTENIDOS:
 Carlos Hernanz
COLABORADORES:
 Antón Bernabeu
 Santi de Paul
 Gastrocharlie
 El Cataclodos
 José Antonio Fidalgo
 Coqui Rey
 Alfonso de la Hoz
 Enrique Cubeiro
 Andalusian Flavor

www.gastronam.es

 Revista GASTROÑAM nº23
 de DICIEMBRE 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

C omienzo esta última Editorial con sentimientos contrapuestos, agridulces. Por una parte alivio de librarme de una carga. Una carga aceptada y que me ha proporcionado momentos de gran felicidad durante estos dos años largos. Personalmente, la dirección y coordinación de la revista no me ha supuesto un gran trabajo. Los colaboradores son fabulosos y muy profesionales, me lo han puesto muy fácil. He tenido tres maquetadores, el primero hizo sólo dos números, cuando estábamos con la "L". Los otros dos, muy competentes y con un gran sentido artístico y estético. O me han presentado el trabajo hecho o me han dado buenas opciones, donde sólo he tenido que elegir. En los últimos números, hemos hecho ilustraciones atractivas y divertidas con inteligencia artificial. Gracias especialmente a Marta y a Quique.

La Web me ha dado más faena. He tenido muy mala suerte con los autónomos o empresas que la han construido y mantenido, pero ahí está funcionando y ahora debería adquirir mayor protagonismo, a través de su Blog. Crucemos los dedos.

Este número, el último de esta primera y quien sabe si última temporada, es el segundo que sale con retraso. Hay un motivo, quería que todos los colaboradores "históricos" participasen en el número.

Ya he ensalzado en otras editoriales la labor y los artículos de los colaboradores, en esta ocasión lo que quiero que prevalezca es mi inmenso agradecimiento a su abnegada y altruista labor, siendo todos ellos profesionales de otras ramas, con gran dedicación a sus trabajos. Han sabido siempre encontrar un huequecito, prescindiendo de su tiempo libre, sacrificando su ocio, para dedicarlo a la colaboración mensual. Ellos también me han proporcionado momentos muy bonitos. Hemos pasado de ser un grupo de conocidos a una pandilla de buenos amigos.

Nos hemos encontrado en algunas ocasiones. La reunión en Barbate para el atún rojo de almadraba, la reunión en Málaga. He estado un año detrás de invitar a todo el equipo en Vandelvira y no se ha podido cuadrar por incompatibilidad de agendas. Sí he conseguido pegarme algunas comilonas con Antón, El Cataclodos, Quique y una interesantísima feria de vinos en Sanlúcar, Innoble, con Andalusianflavor. Todo ello ha forjado una bonita amistad y ha hecho muy fácil trabajar con todos.

Cuando he tenido dudas con algo, les he consultado en nuestro grupo de wasap y siempre me han echado una mano. Trabajo en equipo, pese a la distancia. Terminar o hacer un parón de unos meses de todo esto,

es la parte agria. No puede dejar de darmme pena. Nuestra intención es seguir trabajando en el Blog, desde mañana. Se hará con la mayor flexibilidad y de una forma mucho más relajada, pero lo que es indudable es que no va a ser lo mismo. No sabemos como va a ser. No sabemos trabajar en wordpress y no tendremos a una enorme profesional para hacer la maquetación.

Andalusianflavor, nuestra mejor pluma, ha escrito estas líneas para decir adiós o hasta la vista a la revista:

"Escribir para GastroÑam ha sido una rareza luminosa; un espacio donde aún podía desplegarse la palabra lenta, el pensamiento culinario que pide hondura y no prisa. Su cierre deja un vacío que duele, porque confirma que cada vez cuesta más encontrar lectores dispuestos a acompañar textos trabajados, aquellos que exigen tiempo y devuelven sentido. Aún así, haber formado parte de esa pequeña resistencia editorial, ha sido un honor. Un lugar donde la cocina seguía siendo cultura antes que consumo. Hoy se apaga una revista, pero no la necesidad de escribir con verdad."

Después de esto poco puedo añadir. Reiterar mi alivio, la liberación de una carga y a la vez una gran pena. Ya estoy echando de menos empezar a trabajar en el próximo número.

En el Blog habrá la misma libertad editorial que en la revista, incluso con una supervisión mucho más leve. Si es verdad que algunas secciones; Fidalgo, Ancestrales o algunas colaboraciones, desaparecerán o serán muy puntuales.

Deseo de corazón que nos echéis de menos, con el tiempo quizás regresemos. Pero lo que más deseo es que disfrutéis el Blog, porque seremos los mismos y vamos a escribir sin tiempos marcados, sin metas, sin corsés, con mayor libertad si cabe. Trataremos de ser mejores, o por lo menos como hasta ahora.

**jUN
FUERTE
ABRAZO A
TODOS Y
FELIZ
NAVIDAD!**



Carlos Hernanz
Coordinador de contenidos

*¡Feliz
Navidad!*





Andalusian
Flavor

EL CAMARÓN Y LAS CUATRO ORILLAS

Diáspora, arquitectura del sabor y una tortillita en Cádiz.

Ganvié (Benín) – Golfo de Guinea - África Occidental. Territorio Líquido, memoria firme.

El olor fue lo primero.

No el olor fuerte del mar abierto ni el aroma dócil de un guiso doméstico.

Era algo más discreto y, al mismo tiempo, imposible de confundir una vez instalado en el cuerpo: un hilo fino de sal seca, una sombra vegetal, la memoria de un sol que ha calentado materia viva hasta enseñarle a durar. Ese olor se pegó a mi ropa y a mi piel durante semanas. No sabía entonces que ese rastro —tan tenue que parecía imaginado— iba a convertirse en la única brújula fiable de un viaje a través de cuatro orillas unidas por un animal mínimo: *el camarón*.

Ese olor nació en Ganvié, en el lago Nokoué, aunque yo aún no lo sabía.

Allí, el amanecer no es un espectáculo; es un tanteo. La luz se acerca al agua con cautela, como si temiera irrumpir en algo que no le pertenece. La canoa avanzaba sobre un lago lechoso, silencioso hasta la sospecha. Dossi, la mujer que me recibió, no perdió tiempo en palabras: me tendió un puñado de camarones vivos.

— Touche ici, là.

No era invitación. Era examen.

Me indicó con un gesto que hundiera la yema del dedo en el dorso del animal. La resistencia debía sentirse como un resorte leve: si el músculo cedía demasiado, ese camarón estaba destinado al sol, no a la sartén. No había escalas de dureza ni recetas escritas; había una gramática táctil que se aprende en silencio, en familia, durante años.

En Ganvié la cocina solo se entiende si se entiende antes el agua. El pueblo se sostiene sobre pilotes porque, durante los siglos de comercio esclavista, la tierra firme dejó de ser segura. Los tofínú levantaron sus casas sobre el lago para escapar de los “cazadores de hombres” que alimentaban los mercados de esclavos de la costa. Los caballos se hundían en el pantano y de esa seguridad nació la arquitectura palafítica, como una estrategia de guerra, no como la postal exótica que vivimos hoy.

En esa vida suspendida entre agua y cielo, el camarón adquirió un papel inesperado. No era producto de lujo, ni antojo. Era recurso rápido, proteína accesible, animal pequeño que aguanta si se seca bien.

Dossi los extendía sobre esteras de rafia elevadas sobre latas de cerveza, en filas que parecían improvisadas y eran milimétricas. Cada posición respondía a factores que ella no nombraba, pero calculaba: la dirección de la brisa, la intensidad del sol, la humedad del aire. Tocaba la estera con el dorso de la mano y emitía un veredicto:

—Hoy cocina.
—Hoy pudre.

Esa clasificación —“día que el sol cocina” o “día que pudre”— contiene más física y más meteorología que muchas tablas académicas. Cuando el camarón estaba seco y listo pasaba al mortero para ser pulverizado. Lo que podría parecer un acto de destrucción era, en realidad, una operación de condensación: proteína, sal, enzimas, restos de grasa, todo reducido a un polvo rosado que olía a agua detenida, a sol persistente y al tiempo depositado sobre las cosas.

Una cucharada de ese polvo bastaba para sostener un guiso. La arquitectura del sabor empezaba ahí: en la comprensión de que la intensidad no depende del tamaño del ingrediente, sino de su relación con el territorio y con la historia que lo ha hecho necesario.

Ese polvo alimentó a un pueblo entero y, sin saberlo, codificó una manera de estar en el mundo.

Guapí – La Colombia del Pacífico El mangle como refugio.

En Guapí, el amanecer no llega desde el cielo sino desde la humedad misma, desde el vapor que asciende del propio estuario y vuelve denso todo lo que en otros lugares sería claridad. El río, cargado de sedimentos que se remueven con la marea, parece respirar bajo la canoa que se desliza entre raíces aéreas del mangle, esas ramificaciones oscuras y afiladas que sostienen el peso del bosque y también el de la historia. Aquí el verde es casi negro, el marrón es profundo como suelo antiguo, y el azul —cuando aparece— es apenas un reflejo incierto sobre la superficie.

Los archivos coloniales describen Guapí con una frialdad que nunca logra contener la vida real del lugar: una población formada por esclavos fugados de minas en Barbacoas y Nóvita, asentamientos dispersos, ríos naveables, territorios “insalubres” que los colonizadores evitaban. Lo que no dicen —y lo que aquí se siente en cada curva del estuario— es que los cuerpos que llegaron encadenados desde África conservaron algo esencial: el conocimiento íntimo de las aguas semi estancadas, de los ritmos de la marea, de las aguas turbias donde la supervivencia nunca es abstracta. Huyeron siguiendo el agua, porque el agua era lo único que no podía ser cercado y apresado.

La casa de Doña Gume aparece de pronto, levantada sobre troncos gruesos que no buscan estabilidad sino adaptación. El sonido es un tejido de golpes apagados: el agua bajo el piso, los niños moviéndose en el corredor de tablas, el rumor vegetal del manglar que se abre y se cierra con el viento. El olor que sale de la cocina-comedor-dormitorio es profundo, casi una declaración: coco recién abierto, brasas vivas, camarón que aún conserva su respiración mínima. No es el aroma del mar abierto ni el del lago africano. Es un olor vegetal y salobre, más cargado, casi espeso, como si el propio manglar participara del cocinado.

—Aprecie —dice Gume, entregándome un camarón vivo—. Si se entrega, no sirve.

No es una instrucción culinaria, es una lección transmitida durante generaciones.

Presiono el lomo del camarón con la yema del dedo y siento la respuesta: un resorte tenso, preciso, la promesa de que soportará la cocción sin deshacerse, de que aportará textura y firmeza a un guiso que no admite errores.

Mientras lo limpia, Gume recuerda a su abuela, quien le enseñó a distinguir los camarones que 'escuchan el agua'. El gesto, repetido sin énfasis, viene de mucho antes: una memoria africana que atravesó generaciones y se quedó en la cocina, no en los grandes relatos.

Prepara el coco con la naturalidad de un gesto heredado: un machete pequeño abre la cáscara con dos golpes secos; la pulpa se ralla sobre una lata que fue agujereada con clavos para exprimirse después entre las manos, dejando caer una leche espesa con un olor dulce y graso, un punto almendrado y un fondo tibio claramente vegetal. Ese mismo coco que fueron plantados originalmente en América por manos africanas o asiáticas, comerciado por rutas coloniales que nunca tuvieron en cuenta su destino culinario—que es ahora grasa, perfume, cuerpo y memoria en la cocina Guapí.

En la olla de hierro, el sofrito no busca dorado. Aquí la cebolla se vuelve translúcida sin perder humedad; el ajo perfuma sin imponerse; añade entonces el achiote, que aporta un color cobrizo que recuerda al barro del mangle. Gume incorpora también la panela rallada, que se derrite lentamente y aporta un fondo oscuro, más cercano a la madera que al azúcar. Cuando añade la primera cantidad de leche de coco, la mezcla se vuelve cremosa, densa, capaz de envolver cada ingrediente.

Los camarones secos —que guarda en una bolsa colgada del techo— no son un apunte folclórico: son la reserva estratégica de la comunidad. En épocas de pesca incierta, cuando las mareas no traen lo esperado o el río está demasiado turbio, ese camarón seco tostado en el comal y molido en el pilón aporta la profundidad necesaria para que el plato conserve su alma. Cuando Gume lo muele, el olor que emerge es tan intenso y tan antiguo que parece que el estuario entero entrara en la cocina: sal vegetal, ahumado leve, memoria del agua. Solo entonces, cuando la salsa ha adquirido la consistencia adecuada, incorpora los camarones frescos y el resto de la leche de coco. No hiere fuerte. Reduce. Afina. Escucha. En Guapí, cocinar no es un acto acelerado: es un diálogo entre el río, la marea, el fuego y el cuerpo que cocina. Si se rompe la emulsión, si se corta la leche, si se endurece el camarón, el guiso pierde no solo sabor sino dignidad.

Cuando la cocada de camarón llega a su punto, la casa entera huele a historia viva: el dulzor del coco que no empalaga, la salinidad densa y marcada del camarón seco, la firme suavidad del camarón fresco, la sombra profunda de la panela, la calidez resina de la achiote. Es un plato que condensa siglos de fuga, adaptación y permanencia.

Cuando el estuario empieza a oscurecerse y la luz se vuelve un espejo tenue, las canoas regresan en fila dispersa; el mangle, en la penumbra, pierde relieve y su sombra se ensancha sobre el agua. Con el guiso todavía en la boca y el olor del coco y del camarón seco en el ambiente, se vuelve evidente una afinidad que no tiene que ver con la distancia. Guapí y Ganvié comparten una misma manera de entender el agua y de habitar su borde.

Es esta cocina precisa, táctil, ancestral la prueba viva de que la diáspora africana, aun rota por la esclavitud, llevó consigo algo que nunca pudieron arrebatarle: la capacidad de transformar el territorio en sabor y el sabor en memoria.

Oaxaca: la tercera orilla. – San Dionisio del Mar (Méjico)

La tercera orilla me recibió con una luz más horizontal y una iglesia al fondo. Oaxaca, costa pacífica mexicana. Era Cuaresma: un periodo en el que las normas religiosas prohibían la carne, pero no eximían a nadie de trabajar. La cocina debía, una vez más, resolver una ecuación diseñada por otros.

En una casa cercana al mar, sobre la mesa, dos cuencos: camarón fresco y camarón seco. El fresco, aún vivo; el seco, reducido por el sol y la sal. La mujer que cocinaba no mencionó esclavitud ni diáspora; habló de su madre y de su abuela, de temporadas en que el mar se retraía y solo quedaba recurrir a lo conservado meses atrás. El caldo comenzaba con un sofrito estricto: aceite, ajo, cebolla, tomate. Los chiles secos, tostados hasta el límite de lo tolerable, se trituraban en molcajete y aportaban densidad aromática. La incorporación de una cucharada de polvo de camarón seco unificaba todo: ofrecía un umami seco, preciso, que sostenía el caldo aunque el camarón fresco fuera escaso.

El resultado era un caldo de color rojo terroso, espeso y contenido, marcado por la lógica de la carencia. Con una mínima cantidad de polvo, el mar entraba en el plato incluso cuando no había mar que ofrecer.

Sin embargo, Oaxaca aportaba otro elemento técnico relevante para este recorrido: la presencia simultánea de legumbres y frituras como estrategias de sostén. Escuché mencionar un coloradito elaborado con frijol blanco y camarón seco, un guiso en el que la legumbre actuaba como base estructural y el camarón como intensificador funcional. Y junto a él, una preparación muy distinta: una pequeña tortita de camarón, rústica, elaborada con huevo batido, masa mínima y camarón seco.

No era una fritura ligera ni una lámina uniforme. Era una solución pragmática: un modo de fijar proteína en un soporte accesible, de crear textura donde el caldo no bastaba. Esta tortita introducía algo que no había aparecido en las otras orillas: la idea de una estructura frita que organiza el sabor. Su borde tostado señalaba una transición técnica nítida —del guiso a la masa frita— que en otras geografías también surgió como respuesta a la escasez.

En Oaxaca, la historia de la población afromestiza rara vez ocupa un lugar central en los relatos oficiales. Se manifiesta en apellidos, músicas y asentamientos, pero también en estas soluciones culinarias que combinan materias locales con lógicas heredadas: hacer durar lo mínimo, aprovechar la legumbre como soporte, recurrir al camarón seco como núcleo de sabor.

Pulverizar en Ganvié, triturar en pilón en Guapí, moler en Oaxaca: la operación básica era la misma, pero aquí aparecía un paso adicional. La fritura, aunque elemental, abría una vía técnica nueva, un primer acercamiento a la masa como estructura. No era aún una técnica refinada; era un indicio.

Estas prácticas no viajaron en manuales culinarios. Circularon en cuerpos desplazados, en memorias transmitidas sin escritura, en experiencias sensoriales que encontraron equivalencias entre mares distantes. En Oaxaca, comprender estas preparaciones era comprender que el itinerario no avanzaba por semejanzas formales, sino por la persistencia de una misma pregunta: cómo convertir un recurso pequeño en algo capaz de sostener un territorio y una historia. Cádiz: esteros, esclavitud y una lámina de aceite.

Desde las murallas, la bahía se abre como un plato hondo. Dentro, una red de esteros y salinas donde el mar entra con disciplina y se retira domado por la luna. Allí, en las aguas someras de las salinas, vive el camarón gaditano: *Palaemon longirostris*, pequeño hasta rozar lo invisible, translúcido con un hilo verdoso en el lomo, tan delicado que se captura casi por susurro.

Los esteros, como el lago africano y el manglar americano, son territorio liminar: ni mar abierto ni río, ni tierra firme ni pura agua. Y, como en esos otros bordes, también aquí terminaron muchas de las poblaciones empujadas a los márgenes: salineros, jornaleros sin tierra, descendientes de esclavizados, gentes que vivían entre el brillo blanco de la sal y el silencio del fango.

La calle que hoy se llama Callejón del Tinte tuvo otro nombre: Callejón de los Negros, punto de concentración de población africana esclavizada y libre en la ciudad antigua. En los padrones, esas vidas aparecen reducidas a anotaciones marginales; en las cocinas, en cambio, dejaron marcas más densas: formas de freír, de especiar, de entender la grasa y el fuego.

Siglos antes de que la tortillita de camarones se llamara así, a Cádiz ya habían llegado otros forasteros: los genoveses. A partir de la Edad Media mantuvieron una presencia estable en la costa andaluza, dedicados al comercio y a los seguros marítimos, pero también a cocinar lo suyo. La historiografía gastronómica recuerda que en la zona existían elaboraciones ligeras de harina de garbanzo y agua, parientes de la farinata genovesa, con su masa fina de garbanzo, aceite y sal.

Mientras tanto, la cocina gaditana ya dominaba el arte de la fritura: gachuelas de harina, rebozados para pescadito, masas humildes que el aceite de oliva elevaba a comida de fiesta. Según el investigador Manuel Ruiz Torres, el origen de la tortillita de camarones podría encontrarse en ese cruce: masas de garbanzo a la manera genovesa que se mezclan con las gachuelas locales hasta generar una lámina fina, crujiente, mestiza. Durante siglos, lo que hoy llamamos “tortilla” no llevaba huevo. Era, en realidad, una fritura de masa. Lo que faltaba era el gesto que cambiaría la ecuación de sabor: añadir el camarón diminuto de los esteros a esa lámina de harina.

Nadie dejó por escrito el instante en que alguien —probablemente una mujer, probablemente en una cocina pequeña— decidió volcar en la masa esos camarones. No sabemos su nombre, ni su biografía, ni si tenía sangre africana, indígena, genovesa, castellana o todas a la vez. Lo que sí sabemos es que, cuando ese gesto se fijó, algo de la arquitectura del sabor afroatlántico quedó atrapado en una fritura andaluza. Si uno mira la tortillita de camarones desde lejos, parece solo una tapa alegría: un encaje dorado que cruje entre los dedos, con pequeñas siluetas de camarón dibujadas en transparencia. Pero si se analiza con la misma lógica que aplicábamos en el lago africano, en el manglar colombiano o en la costa de Oaxaca, se revela la misma arquitectura profunda:

Camarón mínimo, despreciado por el mercado grande, convertido en protagonista.

Harina de garbanzo, proteína vegetal barata, emparentada con las soluciones mediterráneas de pobreza digna.

Aceite de oliva caliente, medio de cocción y de conservación instantánea.

Lámina fina, que maximiza superficie de contacto con el aceite y convierte poca materia en mucha experiencia. Desde el punto de vista organoléptico, la adición del camarón a aquella masa genovesa-andaluza era un hallazgo perfecto: el crustáceo aporta umami y textura sin romper la fragilidad de la fritura, su exoesqueleto aporta crujiente, su jugo potencia el sabor de la harina tostada. Desde el punto de vista histórico, responde a una lógica que ya habíamos visto: añadir proteína marina diminuta a una base de carbohidrato para que el plato alimente más y sepa a mar incluso cuando el mar no es generoso.

La tortillita es, así, una prima hermana conceptual de la cocada de camarón del Pacífico o del caldo con toritas oaxaqueño de Cuaresma. Cambia el soporte —fritura en lámina, no guiso espeso, pero ¿no es toda la misma ecuación de fondo?.

Lengua y compás

En las tabernas de la bahía, donde hoy se piden “dos tortillitas y una manzanilla”, resonaron durante siglos palabras que venían de muchos sitios: genovés, portugués, lenguas bantúes, castellano aflamencado, caló gitano. Cádiz fue, en el XVIII, uno de los grandes nodos del comercio atlántico español; por sus muelles pasaron marineros africanos libres, esclavizados domésticos, libertos, gentes de ida y vuelta con la lengua llena de músicas distintas.

En ese caldo de voces, flamenco y mar se encontraron muy pronto. La bahía vio nacer palos como las alegrías y los tanguillos, con su compás que muchos musicólogos han vinculado a ritmos afrocaribeños llegados en los barcos de ida y vuelta. No es casual que algunos de esos palos se canten a Cádiz, a sus calles y a su mar, con una alegría que siempre lleva una sombra.

La propia palabra “tortillita”, con ese diminutivo tan gaditano, no designa solo el tamaño; designa una manera de mirar: se encoge el sustantivo para agrandar el cariño. “Camarón”, por su parte, es aquí una categoría lingüística precisa: no es “gamba”, no es “quisquilla”, es ese crustáceo específico de estero que se come entero, con cáscara, antenas y memoria.

En la barra, las conversaciones mezclan el “pisha” y el “mi alma” con referencias a los esteros de la Isla (San Fernando), a las faenas de salina, a los jornales que

no llegan. Cuando una tortillita de camarones sale de la freidora perfecta —borde crujiente, centro apenas flexible, camarones visibles como notas en un pentagrama, no es solo tapa: es un pequeño tratado sobre cómo una ciudad marginal supo hacer lujo de sus restos.

La Venta, la voz y el nombre

Hay un lugar donde toda esta historia se hace casi obscenamente literal: la Venta de Vargas, en San Fernando. Allí, a principios del siglo XX, Catalina Pérez y su nuera María Jesús Picardo dieron forma a la tortillita “moderna”: más fina, más crujiente, menos harina, más camarón. Querían que el comensal pudiera seguir comiendo después, que la fritura alimentara sin saturar. La técnica se depuró hasta lograr esa lámina casi transparente que hoy reconocemos como modelo.

Décadas más tarde, en esa misma venta, un niño gitano de San Fernando empezó a cantar por propinas. Se llamaba José Monje Cruz, pero un tío lo apodó Camarón porque era rubio y menudo, “como un camarón de estero”. En la Venta de Vargas, al mismo tiempo que se perfeccionaba la fritura de camarón, Camarón de la Isla afinaba una voz que habría de cambiar la historia del flamenco.

No es difícil imaginar la escena: en la barra, platos de tortillitas recién salidas del aceite; al fondo, una mesa donde alguien rasguea una guitarra; en medio, un chiquillo que abre la boca y deja salir un quejío que parece tener siglos de sal y de dolor dentro. En las paredes, fotos de cantaoras y toreros; en los patios, eco de palmas por bulerías. Y en los platos, camarones. Cerrar el círculo.

Visto desde Cádiz, el triángulo que empezó en un lago africano y se prolongó por el manglar colombiano y la costa oaxaqueña se curva y se cierra como una bulería bien rematada.

En África occidental, el camarón seco sostenía guisos en pueblos construidos sobre el agua para escapar de la esclavitud.

En el Pacífico, el camarón cocido en coco y panela alimentaba comunidades nacidas de minas abandonadas, palenques de río y manglar. En Oaxaca, el camarón de Cuaresma engordaba tortitas que espesaban caldos que llevaban dentro la memoria de esclavos, siervos y jornaleros afromestizos.

En Cádiz, ese mismo camarón mínimo —ahora de estero



y de salina— se incrusta en una masa de garbanzo de origen genovés, se fríe en aceite andaluz, se sirve en patios donde suena flamenco, se come entre palabras que guardan ecos africanos, gitanos, criollos. Y, en una esquina de San Fernando, un hombre llamado Camarón le pone voz a todo eso.

Quizá la pregunta ya no sea por qué a alguien se le ocurrió añadir camarones a una masa de harina, como si fuera un gesto aislado, un chispazo casual en la historia de la gastronomía. Quizá la pregunta correcta sea otra: cómo no iban a terminar allí.

Después de seguir al camarón por tres orillas, es difícil no ver en la tortillita gaditana la cristalización de toda esa diáspora desordenada: África occidental, Caribe, América, regreso a Europa por Cádiz, ida y vuelta constante de cuerpos, ritmos, técnicas, palabras. En la superficie, una tapa ligera; debajo, una red densa de historias de fuga, de adaptación y de belleza construida en los márgenes.

En un bar de la Bahía, alguien pide otra ronda:
—Niña, pon unas tortillitas... y ponme a Camarón.
Suena una voz que parece venir de muy lejos y de muy dentro.

Cruje la fritura.

El camarón, una vez más, sostiene la escena sin decir nada.





Antón Bernabeu

La Tasquería, casquería con cabeza

La ciudad de Madrid tiene un estrecho vínculo con la casquería. Lo que empezó siendo un mero aprovechamiento de las vísceras y despojos de los mercados y mataderos, se fue asentando en el recetario tradicional, proporcionando además cierta identidad gastronómica a la ciudad. Más allá de los callos a la madrileña, en el acervo castizo descubrimos gallinejas, zarajos o entresijos, vestigios de otros tiempos que reivindican aún su lugar en fiestas locales como las de la Paloma. En los años 80 del siglo pasado, con elemerger de lo que ahora llaman fine dining y la crisis de las vacas locas, la casquería se fue arrinconando, tan sólo defendida por un puñado de irreductibles cocineros, como Abraham García, en el recientemente cerrado Viridiana, la familia Paniego desde Ezcaray, o Julio Reoyo, en el Mesón de Doña Filo en Colmenar del Arroyo, de quien es discípulo Javi Estevez, en La Tasquería.

Con la apertura que se está dando en la restauración nacional a otras cocinas, parece que se ha reactivado su consumo (por ejemplo, en los chinchulines o los anticuchos peruanos). También la propia alta gastronomía mediante movimientos como el kilómetro 0 o el zero waste (máximo aprovechamiento y mínimo residuo) está llevando la mirada de algunos cocineros de vuelta a la tradición. El sándwich de minutejos de Dabiz Muñoz o su frecuente uso de lenguas de pato (algo que ya hizo Ferrán Adrià en su momento) en DiverXO, las cachuelas de pichón de Luís Lera, los callos de Saddle o la Tasquita o la actual moda del pâté en croûte. Incluso Angel León habla de casquería marina, pero eso es otro tema para otro artículo.

Restaurante La Tasquería

- Dirección: C/ Modesto Lafuente, 82, 28003, Madrid
- Teléfono: 914 511 000
- Web: latasqueria.com
- Días de apertura: Lunes a viernes servicio de comida y cena y sábado servicio de comida
- Menú: Menú cabeza, sólo de lunes a jueves, 55€, menú 10 aniversario (aperitivo, 4 platos y postre), 65€ menú 10 aniversario (aperitivo, 5 platos y postre), 80€, The Menu, 110€. 1 estrella michelín



Arriba cresta de gallo suflada con mousse de higaditos, abajo a la izquierda, embutido de lengua de cerdo, en el centro, morro de cerdo ahumado, y, a la derecha, pastrami de hígado de ternera.

Como hemos mencionado, Javi Estevez regenta en la actualidad La Tasquería, recientemente trasladado a la zona de Nuevos Ministerios en Madrid. Su trayectoria está estrechamente vinculada al Mesón de Doña Filo, en Colmenar del Arroyo, donde ejerció de jefe de cocina antes de independizarse. Quiero aprovechar estas líneas para destacar que allí sigue ejerciendo Julio Reoyo, quien, con la ayuda de Inma, lleva muchos años defendiendo la profesión. No permitamos que el sordo bullicio de las aperturas y modas capitalinas nos hagan olvidar uno de los mejores restaurantes de la provincia.

La casquería se refiere a todas las partes comestibles de un animal que no son carne. Esto provoca un dilema que muchos no son capaces de superar, ¿comer sesos? ¿hígados?, incluso ¿ojos? Conviene recordar su origen humilde y su alto contenido en proteínas. Además, encontramos un inmenso rango de productos, desde algo relativamente habitual, como las carrilleras, hasta órganos como el corazón o los pulmones. Ciertamente, es una cocina que requiere de mucho cuidado en su elaboración, principalmente en su limpieza, para evitar sabores indeseados en preparaciones que habitualmente proporcionan sabores intensos y punzantes. Acompañamientos ácidos como vinagretas o encurtidos suelen dotar de equilibrio a los platos.



Tartaleta de criadillas, tomates Cherry y queso comté.

Y, en la copa, mi recomendación es ir a algo tan nuestro como los vinos del Marco de Jerez, cuya complejidad es un estupendo complemento.

El mantra del equipo de La Tasquería es "somos casqueros" y Estevez no se aparta de él en ningún momento, pero es capaz de construir una propuesta flexible en la que entran embutidos, ensaladas, guisos, por supuesto, y, sorprendentemente, hasta los postres. En general, se busca integrar los intensos sabores en conjuntos de mayor o menor acierto y con algún contrapunto ácido. Tratándose de un tipo de comida ante la que surgen múltiples prejuicios, aquí se percibe un verdadero esfuerzo por acercarla a todos los paladares.

En nuestra visita optamos por el menú más largo (The Menu) al que añadimos alguna cosa. Destacaron los embutidos con los que se comienza, pastrami de hígado de ternera con mayonesa de rabanitos, morro de cerdo



Sesos de cordero rebozados.



Pâté en croûte de hígado de pato, panceta e hígado de ibérico.

ahumado, lengua de cerdo y cresta de gallo suflada con mousse de higaditos de pollo, delicados los primeros e interesante el último con el aporte de la intensidad de las vísceras del pollo. La degustación continúa con una tartaleta de criadillas de ternera con tomates cherry y queso comté, de sabor demasiado atenuado, y unos sabrosos sesos de cordero rebozados.

Ya adentrandonos en las elaboraciones principales, aparece el pâté en croûte de hígado de pato, panceta e hígado de ibérico, con una reducción de carne escabechada y sus encurtidos que aportan balance a una buena ejecución que no sorprende en otro plato que va camino de ser una epidemia en la ciudad. Continuamos con unos chorrillos (parte del intestino) de cordero confitados y fritos, acompañados de una ensalada líquida, de nuevo la acidez como equilibrio en un homenaje a las antiguas freidurías madrileñas. Después, cuchara, pochas con callos de bacalao en caldo de cacheira, un mar y montaña que se agradece en los primeros días de frío. Tenemos después otro guiño a la moda, el sando japones, en este caso de gustosas mollejas de cordero. El plato que lo sucede, una hoja de sisho en tempura con lenguas de pato y foie del mismo animal, desconcierta, la frescura de la hierba desaparece en una elaboración confusa. Se recupera el tono de la comida con una lengua de ciervo con crema de yuca e hinojo. Fuera del menú incorporamos la archiconocida cabeza de cochinillo confitada y frita, un acierto del chef, ya que es una estrella de Instagram, y, además, permite un juego de audacia entre los comensales, ya que se come desde la carrillera hasta los sesos o los ojos. Otro añadido fueron unos canónicos callos que en esta casa no deben dejar de pedirse.

Los postres aquí son casi anecdóticos, aunque se percibe el esfuerzo para que den la talla. Una correcta combinación de mandarina, chocolate blanco y yogur, y unos ñoquis con crema de yuzu y almendra, que



Chorrillos de cordero confitados y fritos, acompañados de ensalada líquida.

juega con algo como los tendones en el cierre de una comida, donde el colágeno funciona como espesante.

La Tasquería cuenta con el reconocimiento de una estrella michelín, aunque se sale del canon de la guía de los neumáticos. El local es confortable, aunque sin más, no busca apabullar. Quizás lo destacable es la vista a la cocina desde una parte del local. El servicio en nuestra visita fue encantador y la lista de vinos ofrece distintas opciones, algunas fuera de lo previsible, lo que me posibilitó conocer un magnífico tinto del Bierzo, Cáreo, elaborado por Verónica Ortega.

Precios muy razonables en este Madrid cada vez más enloquecido. A todo ello se suma un planteamiento muy sensato con los menús que se ofrecen, uno de 55€ entre semana y otras tres opciones entre 65 y 110€, que permiten distintas maneras de acercarse a su propuesta. Esto hace que habitualmente esté lleno de devotos de la casquería.

Bajo las marcas el Lince, con locales en Chamartín y Chueca, y la Barra de La Tasquería, sito en el antiguo local del restaurante emblema, en la calle Duque de Sesto, Estevez mantiene su apuesta por la casquería, aunque de manera más informal.

En definitiva, nos encontramos ante otro ejemplo que mira a la tradición como forma de inspiración y encuentra su propio camino en estos tiempos de cartas clónicas y escenarios circenses. Muy recomendable.



Guiso de callos pata y morro



Cabeza de cochinillo confitada y frita



Sando de mollejas de cordero.



Carlos
Hernanz

El mundo Michelín, unos nacen con estrella y otros terminan estrellados.

A modo de introducción... Recientemente se celebró la gala de la Guía Michelín 2026, un poco más aburrida de lo habitual y sin demasiadas novedades.

Lo más reseñable es que 25 restaurantes obtienen su primera estrella Michelín y cinco ascienden de categoría, obteniendo la segunda. Todos los galardonados con tres estrellas mantienen la categoría.

Tras un cuarto de siglo, la Guía en España, ha pasado de 82 a 307 establecimientos, 16 con tres estrellas y 37 con dos estrellas. Cinco han perdido alguna estrella, pero en dos casos, ha sido por cambio de ubicación y la han recuperado en menos de seis meses, tras su nueva apertura.

La cuestión es si todos ellos merecen la distinción o el ascenso, y sobre todo si merecen mantenerla, algunos por más de treinta años.

El panorama Michelín sigue en ascenso, mientras el panorama gastronómico en España está en declive.

En la actualidad España está en quinto lugar en número de estrellas en todo el mundo, tras Francia y Japón (lo que es lógico), tras Italia (lo que no es extraño) y tras Alemania, lo que resulta bastante curioso. He vivido tres años en Alemania y su gastronomía es de lo más básico.

La sala...

En general, el 90% de los restaurantes con estrella presentan la misma tipología, salas no demasiado grandes, iluminación somera, mobiliario moderno y minimalista con una decoración original. Ese modelo prima por el de decoración más elegante y clásica.

Los inspectores Michelín en España dan más importancia a esta circunstancia que a la calidad de la comida. Sin embargo en otros países no son tan estrictos, llegando a otorgarse galardones en Asia a restaurantes de comida callejera. En mi opinión debería haber más uniformidad entre países o, al menos, que se desafie ese formato tan homogéneo. Sería el equivalente a incluir en la Guía a un furancho o un guachinche.

Un caso claro, es el de un restaurante en un pueblo de la provincia de Cádiz. Desde la incorporación del hijo de los propietarios a los fogones, tras su paso por escuelas e importantes restaurantes de alta cocina, el mesón alcanzó un nivel de cocina extraordinario. Pasaron dos años con algunos galardones, adquiriendo prestigio. La estrella no llegaba. Les visité dos meses antes de iniciar la reforma del comedor y la cocina. Hablé con el chef y le comenté que si lo hacían bien, ese mismo año obtendrían la estrella. Así fue, a los pocos meses de finalizar la reforma, el año pasado, recibieron el preciado galardón.

En cuanto al servicio, debe ser formal, uniformado, no importa que sea un estrambótico disfraz. Para la primera estrella el Jefe de Sala y el Sumiller pueden coincidir y muchas veces no son demasiado eficientes.

En mi experiencia, muchos camareros, fuera del memorizado discurso (¿sobra en muchas ocasiones?), no saben responder a la mayoría de las preguntas, especialmente cuando son referentes al producto. En estos casos, deberían preguntar al Jefe de Sala o en cocina, antes de que el comensal se quede con la duda.

Los detalles...

He comido en un tres estrellas Michelín (café y postre en otro), dos con dos estrellas y alrededor de quince con una estrella. No son muchos, pero creo que suficientes para hacerse una idea de lo que ofrece cada uno. He tenido grandes experiencias, pero haré hincapié en las negativas.

Además de un buen servicio y una sala cómoda, con una iluminación y un sonido agradables, hay muchos aspectos que rodean la comida que son extremadamente importantes y muchas veces los chefs o propietarios no tienen en cuenta.

El pan es muy muy importante. En ocasiones es mediocre y es fundamental que sea de buena calidad, a ser posible artesano. En mi opinión, no debe someterse al comensal a la "dictadura" de disfrutar del pan después del X pase, porque así lo demandan los cánones del restaurante, impidiendo disfrutar de buenas salsas o fondos en los primeros platos.

La mantequilla y el aceite también son muy importantes, la primera suele ser artesana, de calidad, el segundo muchas veces depende del comercial que haga la mejor oferta, lo que resulta paradójico en el



país con el mejor AOVE del mundo (a veces aceites extraordinarios no son tan caros, es cuestión de buscar y tener interés).

El café puede hacer que quede un mal sabor de boca, después de un menú memorable. No tiene que ser de especialidad, ni cagado por civetas, ni gourmet. Tiene que ser bueno, elaborado con una buena máquina y con agua de mineralización débil. En más de una ocasión se deja asomar medio escondida una máquina de Nespresso.

Los petit four en los restaurantes Michelín suelen estar muy por debajo de los pases salados infames y tampoco dejan buen sabor de boca al final de la comida. Normalmente son exageradamente dulces (a veces saben a chuche de niño pequeño), innecesarios tras una copiosa comida y, o muy poco o demasiado originales. Los mejores suelen ser sobrios y tradicionales. En restaurantes de alta cocina que no tienen estrella Michelín los he tomado impecables. Como ya he comentado, en un viaje paré a tomar café en un restaurante con dos estrellas. Me pusieron unos petit four a precio de un "cinco estrellas". La calidad de un bar de carretera (con el debido respeto a estos, que los hay magníficos). Curiosamente, al año siguiente obtuvo la tercera estrella.

Cuando un caldo, un vino o un licor están incluidos en el menú, el resultado suele ser muy bueno, haciendo un maridaje impecable.

Por último, los añadidos forzados de caviar o trufa, que muchas veces no pegan ni con cola, para más inri, suelen ser de muy mala calidad, caviar chino (o otras procedencias extrañas) de esturiones hacinados, con sabor a lodo y trufas recolectadas con exceso de agua, acorchadas y con sabor a rancio. En estos casos pediría a los restaurantes que se abstengan de añadir un producto que no aporta nada. Es una moda para satisfacer al perfil de cliente que gusta de la ostentación.

Los menús, la carta y la creatividad...

En la mayoría de restaurantes, no es posible comer a la Carta y sería deseable que la mantuvieran en la medida de lo posible. Normalmente tienen entre uno y tres menús degustación de mayor o menor longitud y precios en consonancia al número de pases. En otras ocasiones tienen un menú tradicional y otro de cocina más moderna. También encontramos a veces menús más "de la tierra" o de clásicos históricos del restaurante, una especie de menú de "greatest hits".



Últimamente se habla de la "tiranía del menú". La Carta permite mayor flexibilidad a cliente y cocinero.

Pocos restaurantes hacen cocina de mercado, manteniendo todo el año los mismos menús. Mucho menos hacen cocina de temporada, adaptando los menús a los productos frescos que nos ofrece la naturaleza o los pequeños productores. Incluso hay restaurantes que llevan cinco o seis años con el mismo menú, variando puntualmente algún plato. Eso dice muy poco de la creatividad que se les presupone.

El que hace cocina de mercado o cocina de temporada necesita ser creativo y adaptar el menú al producto de cada momento. En mi opinión ese tipo de cocina tiene más mérito. Hay chefs que, una vez adoptan el aura de "genios", dejan de crear, con lo que su "genialidad" no aporta beneficios.

Ayer mismo vi un reportaje sobre Diverxo, en el que Dabiz Muñoz decía que cada año creaba alrededor de 50 platos nuevos, sacando de entre ellos 20 cada semana. Tienen una base de datos en la que figura lo que ha comido cada cliente y en cada nueva visita, le sacan platos que no conoce, enriqueciendo en gran medida su experiencia en el restaurante.

Algo muy difícil de igualar es la propuesta de Desde 1911, que decide cada mañana el menú degustación de ese día, dependiendo del pescado que les llegue.

La parafernalia...

Hace pocos días, un conocido chef publicaba en redes justificando la postura "dictatorial" de algunos restaurantes Michelín, para los que su "sacrosanto" ritual es mucho más importante que la felicidad del comensal, no permitiéndole por ejemplo, ir a los servicios, salvo en determinados momentos del servicio.

Otro defecto frecuente es que no se sirva pan, en ocasiones hasta el sexto/octavo pase del menú, no pudiendo disfrutar de las primeras salsas que acompañan a entrantes y platos.

Soy partidario de que el camarero, el Jefe de sala o el chef, presente y describa los platos al comensal, pero no como un loro, a toda velocidad, enunciando un texto memorizado y que no permite la interacción con el cliente. Más complicado es que sepan responder alguna pregunta. En esto suelen fallar más los restaurantes con una estrella que tienen menos tablas.

La soberbia...

No se puede generalizar y la mayor parte de los chefs y propietarios son gente fabulosa, grandes profesionales y humildes. Pero a veces, se percibe desde que entras en el local, que no es así. Últimamente, la televisión y las redes sociales no ayudan, creando "Chefs estrella" que poco a poco, con continuos elogios y ninguna crítica, adoptan el papel de divos. Líbrese después cualquier mortal de criticar un plato o una mala praxis en su establecimiento.

Voy a relatar tres vivencias personales.

En un restaurante que cuenta con una estrella y dos soles Repsol desde hace muchos años, me atendió el hijo de los propietarios, desconozco qué formación tiene. En la descripción de los platos, cometió errores de bulto referidos especialmente al producto. Fue literalmente imposible que reconociera que estaba equivocado. La mayoría de los pasos del menú eran anodinos e irrelevantes. Experiencia muy mediocre, pero año tras año va manteniendo el galardón.

En el segundo caso, se trata de un Chef que en la actualidad cuenta con tres estrellas Michelín. En aquel momento aún no había conseguido la primera.



La comida transcurrió sin incidencias, pero en un momento dado pedimos una botella de vino tinto. La trajeron helada, como a 6°C.

Obviamente le dijimos a la camarera que eso no era procedente. Se revolvió. Le pedimos que avisara al Jefe de Sala que tampoco nos dio la razón. Avisó al sumiller que, sorprendentemente tampoco atendió a razones. Le pedimos que avisara al propietario y tras un rato, se acercó el chef con aire petulante. Estuvo discutiendo un rato la idoneidad de servir un tinto helado. A todo esto, nuestra comida llevaba interrumpida 20 minutos. Se ausentó un momento y regresó con un termómetro que introdujo en una copa con vino, que ya estaba a 9°C. Nos dijo, como quien enseña a sus paletoclientes, que el aire acondicionado no funcionaba bien y en pocos minutos el vino estaría a temperatura óptima. En ningún momento se "bajó del burro", para evitar darnos la razón. Lamentable.

El tercer incidente ocurrió en un restaurante con una estrella Michelín. Tenía mucho prestigio en el mundillo gastro, no tanto en lo que reflejan los clientes en sus reseñas de Google, que presentan algunas situaciones bastante surrealistas referentes a comida y servicio. En mi caso el servicio fue muy mediocre, nada que ver con

Los visitantes ilustres...

En ocasiones se ven fotos en redes sociales de famosos críticos o simplemente, clientes gourmet con muchos seguidores, de platos que has probado recientemente visitando el mismo restaurante y no das crédito. La presentación del plato, la cantidad del ingrediente principal y, especialmente el aporte de trufa o caviar, no tienen nada que ver.

O esos videos donde el pensamiento que nos viene es ¿"no le pueden hacer más la pelota"? o esas fotos donde todo el personal de sala y todos los cocineros abandonan sus obligaciones para hacerse una foto con el famoso "foodie" o crítico.

Todos deberíamos pagar lo mismo y recibir la misma atención. Además el crítico debe evaluar la atención recibida y la comida degustada por el comensal común, el anónimo.

El inmovilismo...

Esto ocurre especialmente en restaurantes con tres estrellas, que las mantienen en ocasiones desde hace treinta años. Si se conceden estrellas pero nadie las pierde, el mérito está en conseguirla y no mantenerse. Cierto es que forman parte de la Historia de la gastronomía española y que se merecen todo tipo de homenajes, pero también es verdad que hay que aplicar los mismos criterios para todos los establecimientos y estos, muchas veces, se quedan anclados en el pasado, no evolucionan, y eso debe ser tenido en cuenta.

Año tras año, en cada gala, esperamos que alguno de ellos pierda una estrella. Hasta el momento no ha ocurrido. Del inmovilismo en los menús ya hemos hablado. Cinco años sin variar un plato no es de recibo. Y muchas veces, en lugar de ser penalizados, son elevados a los altares.

También ocurre lo contrario. Existen varios restaurantes en nuestra geografía con un producto excepcional y unas elaboraciones, quizás sencillas, pero manifiestamente perfectas, a veces con uno o dos soles Repsol, a los que los inspectores Michelín o quizás la dirección de la Guía, se niegan cabezonamente a otorgarles una estrella.

Los precios...

Un caso muy sonado es el de Diverxo, que ofrece una experiencia culinaria única. En el año 2021 su menú costaba 250€. En 2022 pasó 365€ y en 2024 volvió

otros restaurantes de su nivel. En la comida algunos platos excelentes, otros mediocres y un par de ellos infumables. El colmo llegó cuando nos presentaron una lubina que no había sido desescamada. Las protestas cayeron en la indiferencia. El chef hizo una aparición fugaz, sin permitir comentar las incidencias. Cobraron 8,5€ por un café.

Nos pidieron realimentación por correo electrónico y relaté todas las incidencias. Como el que oye llover... Después de un segundo intento, hice varias reseñas en redes sociales y comencé a recibir amenazas del entorno del chef. Puse reclamación a los responsables de Consumo. No hubo ni posibilidad de mediación.

Todo eso se hubiera evitado con una disculpa del chef diciendo que no habían tenido su mejor día. Me hubiera marchado satisfecho. Pero... la soberbia jugó su papel. Es de reseñar que al año siguiente obtuvo su segunda estrella Michelín. Yo me limité a subirme por las paredes...

El discurso...

Todo chef que se precie debe mantener un discurso o, dicho de otra forma, un modelo que defina su cocina. No solo creaciones de platos aisladas, sino que exista un hilo conductor entre todas esas recetas.

Así tenemos a los históricos, a los afrancesados, a los japo, a los de fusión entre diversas cocinas, a los temáticos, a los del terreno o Km 0...

El problema es cuando ese discurso se ve desvirtuado porque no es real, es un bluff. Te venden recetas del Siglo XV con productos e ingredientes contemporáneos, te venden fusión japo-peruana y al final es cocina cañí, eso sí, con mucho ají o cocina Km 0 con productos que llegan en avión con una pesada huella de carbono. A veces en lugar de tanto discurso, mejor estar calladitos. No hay coherencia.

A veces, fieles admiradores de cocineros ejercen como una secta, no admitiendo críticas. Estos cocineros presumen de Km 0 y usan botarga italiana antes que hueva de mujol de Murcia, Cádiz o Huelva.

En el tercero de los restaurantes mencionados, me vendieron cordero del Monte Saint Michel pre-salé, que era cabrito de la provincia, perdiz de Las Landas que resultó ser de una finca de la comarca y mantequilla de Normandía que no tengo ni idea de dónde rayos procedía. Hay que vender verdad y si no es así, ser penalizado.

a subir, ahora hasta 450€. Sin duda merece la pena cada euro gastado en este restaurante, pero resulta sorprendente que haya casi duplicado su precio en tres años. Aún así, sus reservas se completan en muy poco tiempo hasta varios meses más tarde.

Al parecer en varios países nórdicos, los precios superan con frecuencia los 500€ y en ocasiones los 600€.

Más notorio es el incremento del precio en los menús en restaurantes con una estrella y prestigio mediático. Conozco varios que han pasado en tres años de 65€ a 170€, casi el triple, sin haber mejorado la calidad.

En mi opinión, el momento más dulce de un restaurante ocurre en los dos años anteriores a obtener la estrella y hasta un año después. Tienen una relación calidad-precio óptima.

Después algunos se relajan y pierden calidad y otros siguen evolucionando hasta que alcanzan la segunda.

A modo de epílogo...

A la Guía Michelín sin duda le falta chispa. La Guía Repsol con sus posibles errores, está mucho más en sintonía con la gastronomía española, mientras la Michelin parece seguir cánones afrancesados.

Todo es importante, la sala, el servicio, la presentación de los platos, el café, el pan, los vinos...

Pero en mi opinión lo más importante es la autenticidad de la comida.

¿Por qué se prima un comedor con una norma determinada de decoración o un menú degustación compuesto de raciones ridículas? ¿Por qué no puede valorarse una ración de callos perfectamente cocinados y se premia una dosis de 50gr de callos deconstruidos?

Y esta tendencia va a más, menús largos y estrechos con un número de pases infumable.

Por otro lado, debería haber más frescura y flexibilidad a la hora de otorgar y sobre todo quitar galardones.

¿Hay miedo a algunos maestros de la cocina vasca? En Estados Unidos han degradado a tres, entre ellos el famoso Alinea. Aunque dé penita, hay restaurantes que en la actualidad, no tienen el nivel para mantener las estrellas que les han concedido y otros si las merecen y no se las conceden.





El Catacaldos

BLANC DE NOIRS

Hablar de Blanc de Noirs, es remitirnos a un vino blanco elaborado con uvas tintas... Espera... blanco hecho con uva tinta ¿cómo puede ser esto posible? Pues sencillamente por una razón muy simple, el interior de las uvas es totalmente blanco, salvo en la garnacha tintorera, y lo que le da el color a los vinos son los taninos y polifenoles que encontramos en la piel. Por eso estos vinos se elaboran con uvas tintas que tienen muy poco contacto con sus pieles, lo que les hace tener ese color de vino blanco.

Blanc de Noirs significa "blanco de negras" en francés, puesto que este tipo de vinos nació en Francia, concretamente en la región de Champagne. En unos años de una gran escasez de uva blanca, los bodegueros tuvieron que buscar una alternativa a ello, y no se les ocurrió otra cosa que usar las uvas tintas para obtener mostos blancos.

Lo que hicieron fue vendimiar las uvas tintas, introducirlas en bodega tras despalillarlas, y al prensarlas para pasarlas a los tanques de acero inoxidable, hacerles un prensado muy suave para impedir que las pieles estuvieran mucho tiempo en contacto con el mosto. Una vez hecho esto, el mosto resultante fermenta como si fuera un vino blanco para que así conserve todos sus olores y sabores.



Su elaboración se puede decir que es algo más compleja que la de un vino normal. Para obtenerlos, se suelen usar las mejores uvas del viñedo, y muchos utilizan también las barricas para darles algo más de estructura y rebajarles algo la potencia y el volumen que estos tienen.

Las uvas más comunes con las que se suelen realizar estos vinos son la Pinot Noir, Pinot Meunier, Petit Verdot, aunque también encontramos algunos hechos con tempranillo o garnacha tintorera.

Aunque su elaboración comenzó a realizarse con vinos espumosos, se trasladó esta a los vinos tranquilos, obteniendo vinos con grandes cualidades que hicieron que pronto los bodegueros optaran por ellos como parte de los mejores vinos de su bodega.

Por eso, para que estas Navidades podáis disfrutar de algo muy diferente en este mundo del vino, os ofrezco estos vinos hechos con uvas tintas muy diferentes, pero todos como si fueran blancos.

Ponerlos en vuestras mesas y brindar con ellos por estos reencuentros y este nuevo año que llega, del que seguiremos hablando de vinos y

gastronomía porque hay que seguir disfrutando de ambas día a día.

Y como siempre quiero que recordéis que 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.*



OMM BLANCAS

Blanc de Noirs 2024

UVA: Petit Verdot

BODEGA: Bodegas Bleda

ZONA: Jumilla (Murcia)

D.O.: DOP Jumilla

PVP: 11-13€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Omblancas se puede decir que es el primer Blanc de Noirs realizado en la DO Jumilla, y podría ser también el primero hecho con uva Petit Verdot en España, ya que actualmente no tenemos referencia de otro.

Este vino procede de una parcela seleccionada de Petit Verdot, situada en el paraje de "El Carche", con una orientación sur-sureste, lo que le otorga frescura, y una altura de entre 700-800 metros sobre el nivel del mar. La viña se encuentra plantada en espaldera y está algo inclinada debido a la orografía de la zona. El terreno se puede decir que es calizo-arcilloso, ya que es rico en calizas con un fondo arcilloso con gran substrato al ser restos del antiguo Mar de Tetis. La superficie es pedregosa, y se encuentra situado a la falda del pico de El Carche. Un terreno perfecto para la poca lluvia que cae en la zona, ya que absorbe y mantiene toda el agua, dándole frescura. El clima es muy riguroso, seco, mediterráneo con toques de continental, lo que le hace tener veranos muy calurosos por el día, pero con noches en las que baja bruscamente la temperatura, haciendo que la uva tenga una maduración más lenta.

En marzo suelen hacer una primera selección de uva en viñedo, y realizan entonces una poda en verde. Cuando se va acercando el mes de septiembre realizan otra selección de uva, esta vez de hilos a



vendimiar, buscando siempre un equilibrio entre azúcar y acidez, para poder comenzar la vendimia. Esta se suele realizar en el mes de septiembre, y se realiza con máquina, dejando siempre las tolvas a medio llenar para no romper el grano. La uva entra en bodega con una crio maceración de 7 a 8 grados, con el fin de llegar todo lo entera y sana posible. Se hace un primer desfangado, sacando el mosto flor y pasa a realizar una vinificación como la de cualquier vino blanco. Fermenta entre 8-10 grados durante unos 10-12 días, haciéndole algo de battonage para suavizarlo y darle algo de volumen. Se trasciende a otro depósito clarificándolo con bentonita y gelatina, se filtra, estabiliza y embotella, donde permanece unos 5-6 meses afinándose hasta su comercialización.

Vista: Amarillo pajizo con reflejos de oro rosa, lágrima media.

Nariz: Fruta roja golosa, pomelo, herbáceos, cítricos, minerales.

Boca: Fresco, amplio, fruta roja, granada, cítricos, pomelo, regaliz, herbáceos, intenso, equilibrado, persistencia media.

Marida: bien con toda clase de pescados, marisco, arroces, quesos azules, carnes blancas, comida nikkei, sushi.

**Dirección**

km. 2, ctra de Ontur, 30520 Jumilla, Murcia, Spain

Teléfono:

968780012

Web:

<http://www.bodegasbleda.com/>

Bodegas Bleda es un negocio familiar que se remonta a varias generaciones de viticultores situado en la localidad de Jumilla, provincia de Murcia. Fue una de las bodegas que mejoró en la zona gracias a la plaga de la filoxera, que al no afectar a esta zona hizo que ellos, al igual que muchas familias prosperaran gracias al cultivo de la vid y a la realización de vinos y mostos.

Pero fue en 1915, cuando gracias a la visión de Antonio Bleda García, apuestan por la comercialización y exportación de sus vinos en botella, creando para tal fin una de las primeras embotelladoras de la zona, algo insólito para los bodegueros de Jumilla, al considerar su mercado como granelista.

Poco a poco fueron consiguiendo su cuota de mercado, y llevando el nombre de Jumilla a muchos rincones del mundo, adaptándose a los tiempos y modernizando sus instalaciones con estos. Es en 2008, cuando fundan la nueva bodega, situada en el Paraje de Ommblancas, al lado de su viñedo. Un paraje de gran belleza con impresionantes vistas al Castillo de Jumilla y a las sierras que rodean la zona.

Esta nueva bodega cuenta con una sección de elaboración, crianza y almacenaje de vinos, con los avances más novedosos a nivel industrial. Hay que destacar su sala de depósitos de acero, donde las uvas fermentan varietalmente, y son controladas exhaustivamente por un sistema informatizado

que revisa cada fase del proceso de elaboración. Gracias a este sistema, pueden actuar rápidamente ante cualquier eventualidad. En la sala de crianza encontramos barricas bordelesas de roble francés y americano, procedentes de las mejores tonelerías, que reposan en unas condiciones de luz, humedad y temperatura adecuadas, para que el vino repose sin sufrir percances en su crianza. Por último, no podemos dejar de lado la aséptica zona de embotellado, donde el vino es envasado en las mejores condiciones sanitarias posibles, a fin de poder llegar al cliente con todo sus sabores y aromas.

Cultivan diversas variedades de uva, entre las que encontramos la Monastrell, la reina de la zona en uvas tintas, Syrah, Petit Verdot, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, como uvas tintas. En uva blanca cultivan Airén y Sauvignon Blanc principalmente. Cuentan con un microclima muy característico en Jumilla, baja pluviometría, con años de extremo secano, y unos suelos calizos, arenosos y pedregosos, que permiten a las viñas sobrevivir ante estas adversidades, ofreciendo los mejores frutos que tienen.

Son muy exigentes en el cultivo de sus viñas, y respetan el medio natural a la vez que intentan implantar las mejores técnicas de cultivo ecológico en ellas. La sostenibilidad ha sido desde el origen una seña de identidad de la bodega, y un compromiso de toda la familia. Todo esto lo encontramos en la calidad de sus vinos, que viene marcada en gran parte por la excelente materia prima que disponen, la uva de sus viñedos viejos, de gran calidad y de otros que han ido poco a poco adquiriendo a lo largo de su historia para integrarlos en sus proyectos.

Bodegas Bleda sigue siendo una bodega familiar, que cuida sus viñedos, su legado, que sabe que tiene un producto de calidad, y por ello une la tradición a la hora de hacer vino con las nuevas innovaciones, siempre con la vista puesta en la zona donde se asientan.

BLANCO DE TEMPRANILLO

Blanc de Noirs 2024

UVA: Tempranillo

BODEGA: Bodegas Pago del Vicario

ZONA: Porzuna (Ciudad Real)

D.O.: Pago del Vicario

PVP: 7-9€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Este Blanc de Noirs procede de una de las 8 parcelas de tempranillo que se encuentran alrededor de la bodega, y que cada año va cambiando al comportarse de manera diferente, eligiendo siempre la parcela más adecuada para esta elaboración. Su cultivo es en espaldera, con una formación alta aparaguada de manera ecológica, y en un suelo calcáreo, de textura ligera y de profundidad pequeña con unos contenidos de calcio muy altos, de unos 25 años de antigüedad. Se encuentra ubicada en el término de Porzuna, a 9 kilómetros de Ciudad Real.

La finca se encuentra situada a unos 600-615 metros de altitud sobre el nivel del mar, con una orientación noroeste-suroeste lo que le aporta una frescura y golosidad a las viñas única en la zona. La presencia del río y la proximidad del pantano dan al entorno de monte bajo de encina y vegetación arbustiva un meso clima más suave, limitando las situaciones extremas del clima continental. Esto hace que el clima sea seco, con pocas lluvias anuales, y podríamos decir que se trata de un clima continental con toques mediterráneos.

La vendimia es a máquina, y se realiza normalmente a mediados finales del mes de agosto. Intentan coger la uva con el punto óptimo de maduración, para obtener un vino con gran presencia de fruta, frescura y no mucha extracción de color. La vendimia se lleva a



cabo al alba, con la bajada de temperaturas, ya que el mosto frío ayuda a no extraer color y a conservar más el potencial aromático. Una vez en bodega se realiza una selección de racimos, y el mosto va a depósito directo, escogiéndose solo el mosto flor, donde no hay extracción de color. Un desfangado-flotación, les ayuda a separar la parte turbia del vino y tras la misma inician la fermentación a bajas temperaturas que puede llegar a tardar unos 20 días. Tras la misma, se juntan todas las partidas destinadas a este vino y tras unos trasiegos, inicia un periodo corto en depósito con lías finas. Despues del cual se estabiliza y posteriormente se embotella, manteniéndose en esta el tiempo necesario para su comercialización.

Vista: Amarillo dorado pajizo, brillante, limpio, lágrima media.

Nariz: Fruta blanca algo madura, pera de agua, níspero, melocotón, cítricos, lima, herbáceos, hinojo, heno, lavanda.

Boca: Fresco, untuoso, fruta blanca madura, pomelo, ciruela blanca, cítricos, limón, herbáceos, balsámicos, buena acidez, persistencia media.

Marida bien con toda clase de pescados, marisco, arroces, quesos azules, carnes blancas, comida nikkei, sushi.

**Dirección**

Ctra. Ciudad Real, CM-412, km. 16, 13196 Porzuna,
Ciudad Real, Spain

Teléfono:

926666027

Web:

<https://pagodelvicario.com/>

Bodegas Pago del Vicario nace en el año 2000, como un nuevo proyecto dentro de todos los que tenían dedicados a la agricultura la familia Barco Fernández. Ellos querían continuar la tradición vinícola familiar que les había enseñado su padre, y decidieron construir la bodega a 9 kilómetros del centro de Ciudad Real en un entorno flanqueado por el río Guadiana y en las primeras estribaciones de los Montes de Toledo.

El nombre de Pago del Vicario es fruto de la fusión de dos hechos. La finca se encuentra enclavada junto al embalse del Vicario y un antepasado de la familia, gran amante del vino y la viticultura fue vicario de la Diócesis de Ciudad Real. De ahí el nombre que le pusieron.

Como filosofía defienden el concepto de pago como signo de alta calidad que se basa en un seguimiento del producto desde la cepa hasta el envasado final y en elaborar únicamente la uva de la propia finca. Un concepto, el de Pago, que consiguieron en el año 2019, tras mucho esfuerzo por conseguir la calidad e instalaciones deseada.

Se encuentra situado a 600 metros de altitud, en la ribera del río Guadiana. Abarca una superficie de 130 hectáreas de viñedo, con 9 tipos distintos de uva. Predomina la Tempranillo, la uva española por excelencia, y además tienen Garnacha, Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot en tintas, y Sauvignon Blanc y Chardonnay en blancas.

Posee una orografía ondulada, con pendientes decrecientes hacia el río. Su proximidad al curso de agua, le proporciona un microclima excepcional, con temperaturas suaves y un gran contraste térmico entre día y noche, lo que favorece la síntesis de aromas en la época de maduración de la uva.

Ellos hablan de su viñedo como un mosaico de matices, ya que lo tienen dividido en 29 parcelas, cada una con su personalidad y su vocación, donde cultivan una selección de variedades que hablan el idioma de la diversidad. Esto lo podemos encontrar en la diversidad de suelos que tienen, que abarca desde los franco arenosos y franco limosos hasta afloramientos de cuarcitas y pizarras, lo que permite que cada parcela ofrezca una expresión única. Por eso en Pago del Vicario, no hay dos parcelas iguales, y pueden realizar un manejo del viñedo individualizado, adaptando las técnicas a las características específicas de cada suelo y a la identidad del vino que allí nacerá.

Siguiendo esta individualización, la vendimia como la posterior vinificación se llevan a cabo de manera individualizada, parcela a parcela. Es al final cuando se realizan los coupages que conformarán cada uno de los vinos. El parque de barricas está compuesto por una selección de distintos tipos de roble, predominantemente francés así como americano y del Cáucaso.

El diseño de la bodega de Pago Del Vicario conjuga modernidad y tradición. La bodega, tiene forma de catalejo, y cada una de las distintas lomas del edificio se integra a la perfección con la orografía y el color del paisaje, al tiempo que la sucesión de arcos decrecientes simboliza las distintas fases de transformación del proceso, desde el viñedo, al depósito, a la barrica, a la botella y finalmente a la copa.

Una bodega que ha sabido adaptarse al entorno que le rodea, donde la tradición, vanguardia, diseño, y buen vino conviven en perfecta armonía.

LOS CAPRICHOS DE PACO

Blanc de Noirs, 2023

UVA: Cabernet Sauvignon

BODEGA: Amadís de Gaula

ZONA: Campo de Criptana (Ciudad Real)

D.O.: Sin D.O.

PVP: 12-13€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Este Cabernet Sauvignon nace de un viñedo de secano situado en la zona de El Bonillo, al suroeste de la Provincia de Albacete, rozando ya la provincia de Ciudad Real. Son unos viñedos con certificación ecológica que tienen una edad media de unos 30 años.

Se encuentran en un paraje con una altitud de entre 1000-1050 metros sobre el nivel del mar, rodeado de un bosque de sabinas y tiene la cercanía de las Lagunas de Ruidera. El suelo es predominantemente pedregoso, lleno de canto rodado y con un fondo franco arcilloso. El clima que soporta se podría decir que es continental con influencias del mediterráneo, tiene inviernos muy fríos y veranos calurosos, aunque la altura que tienen le hace tener noches más frías en verano lo que le alarga el periodo de maduración.

Las cepas están en espaldera y se vendimian a mediados del mes de octubre. Hay una cuidadosa selección en el viñedo que se hace con una poda en verde en los años que se ve necesaria, y al vendimiar las cepas se realiza otra. La uva se vendimia con máquina y entra fresca en bodega, realizándose una selección manual de las uvas, donde pasa por



una prensa suave que le hace preservar los aromas naturales y la integridad de la Cabernet Sauvignon. Hay una mínima maceración pelicular, por lo que en ningún momento pierde los aromas y sabores de la uva. Se desfanga y pasa a depósitos de acero inoxidable donde fermenta a una temperatura controlada. Posteriormente se pasa a una crianza sobre sus propias lías con una ligera microoxigenación. Se embotella, y se deja reposar por casi 12 meses antes de salir al mercado.

Vista: Amarillo brillante, capa y lágrima media.

Nariz: Fruta roja, arándanos, floral, herbáceos, manzanilla, anises, monte bajo.

Boca: Fresco, fruta roja, manzana, albaricoque, cítricos, pomelo, balsámicos, monte bajo, persistencia media.

Marida muy bien con arroces, pescados, mariscos, embutidos, quesos de corta y media curación, carnes blancas.

**Dirección**

C/ Alfonso XII esquina Calle del Pilar
13710 – ARGAMASILLA DE ALBA (Ciudad Real)

Teléfono:

Juan García - 605 28 08 80

E-mail:

info@amadisdegaula.es

Amadís de Gaula es una bodega relativamente joven, que nace de la inquietud de un enólogo y un grupo de restauradores que buscan una nueva "vuelta de tuerca" en este difícil mundo del vino, con la aportación que cada uno de ellos puede ofrecer desde el punto de vista que les otorgan sus diferentes ocupaciones en el intento de llegar a un mayor conocimiento del consumidor sobre el vino. Su idea es la de crear algo nuevo, unos vinos que tengan carácter y personalidad, pensados para un público exigente, que espera algo más de una botella de vino.

Aunque su centro se encuentra en Campo de Criptana, la filosofía de la bodega y su carácter creativo, audaz e innovador le lleva a elaborar vinos en distintas zonas de Castilla-la Mancha. Por lo que se nutren de las diferentes uvas que hay plantadas en la región, así como los diversos suelos, con zonas de cantos rodados, arcillosas, calcáreas... etc... siempre buscando las más óptimas para su proyecto. Conjugan la amabilidad de la meseta con sus 650-700 metros de altitud con la contundencia del techo de algunas zonas que llegan y superan los 1.000 metros de altitud. De esta manera hacen frente a los problemas climáticos que se pueden encontrar, tales como sequía, heladas, etc....

Aunque la elaboración la realizan en diferentes lugares o espacios naturales con el fin de conseguir estos "denominados por ellos, vinos completos", las fases

de crianza y embotellado se realizan en Campo de Criptana. Aquí nos encontramos con una sala de crianza donde el uso de la barrica Bordelesa de Roble Francés Allier, es el elegido para ello. Es una elección clásica que aporta estructura y finura a los vinos. Gracias a la variedad de ubicaciones y altitudes, los vinos combinan frescura con profundidad. El resultado son tintos elegantes con cuerpo, blancos refinados y coupages vibrantes con personalidad. No se trata de una gama estándar, sino de una colección de vinos con una historia personal, pensada para amantes del vino con un paladar curioso.

Nada de esto podría haber sido llevado a cabo, sin la presencia de su enólogo, Paco Granado, una persona que no solo aporta su conocimiento en este mundo, sino también décadas de experiencia. Nació en Sevilla, y se podría decir que desde la cuna ya correteaba entre barricas, las de Domecq, donde su padre trabajaba. En 1989 comienza su carrera en Vinícola de Tomelloso, donde centra su labor en estudiar el viñedo, diseñar y seleccionar las técnicas de trabajo, organizar el departamento comercial y, especialmente, crear una gama de vinos que "digan algo nuevo". Nace así una de las marcas referentes en Castilla-La Mancha, AÑIL. Es en 2001 cuando decide dedicarse a poner sus conocimientos al servicio de empresas con un perfil dinámico y con perspectiva de desarrollar proyectos comunes. Comienza a trabajar con diferentes empresas familiares donde su trabajo le lleva a poder innovar año tras año.

La Enología, las bodegas, el arte, la gastronomía... diferentes puntos de vista que levantan pasión por el mundo del vino, y que gracias a su empuje y al de unos amigos, han fusionado para fundar la bodega Amadís de Gaula. Una bodega que destaca por su creatividad, artesanía y enfoque inquebrantable en la calidad.

SEÑORIO DE INIESTA BLANC DE NOIRS

Blanc de Noirs, 2025

UVA: 100 % Bobal

BODEGA: Bodega Unión Campesina Iniestense

ZONA: Iniesta (Cuenca)

D.O.: IGP Tierra de Castilla

PVP: 4-6€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Este Blanc de Noirs está elaborado con uva Bobal, procedente de diferentes viñedos de los socios de la Cooperativa, que son escogidos y supervisados por el enólogo de la bodega, buscando siempre obtener las mejores uvas y recogidas en el momento preciso.

Se encuentran situados a unos 750-800 metros de altitud entre los Valles del Júcar y el Cabriel, en un entorno natural donde el viñedo está rodeado de encinas, enebros, tomillo y pinares. Los suelos son ricos en materia orgánica, calcáreos, calizos y minerales, y su cultivo es 100% ecológico.

El clima de la zona se podría decir que es continental con toques mediterráneos, pero con características únicas que solo se da en esas tierras. Cuenta con largos días soleados, escasez de humedad y noches frescas, gracias al denominado viento "solano", que provoca que el diferencial térmico entre día y noche sea bastante elevado, lo que favorece la maduración perfecta de la uva, intensificando su sabor, frescura y estructura.

Gracias a estas condiciones climáticas a lo largo del año, la vendimia se realizó a finales del mes



de septiembre, cuando la maduración de la uva y los parámetros de acidez, PH y azúcares eran los óptimos. En bodega se seleccionó la uva, enfriándose y llenando con este mosto los depósitos. Se prensan suavemente y de forma rápida para que el mosto no entre en contacto con las pieles por mucho tiempo, y así evitar la extracción de los pigmentos de esta. El mosto claro obtenido se fermenta de manera similar a un vino blanco, a bajas temperaturas para preservar los aromas y sabores. No suelen pasar en depósito más de 3 meses desde la vendimia, ya que enseguida se embotella para mantener todas sus cualidades y se procede a su venta.

Vista: Amarillo pajizo suave, lágrima media baja.

Nariz: Fruta tropical, lichis, flores rojas, herbáceos, cítricos, algo dulce.

Boca: Fresco, amplio, algo cremoso, flores silvestres y frutas exóticas.

Marida bien con pastas, carnes blancas, ensaladas, pescados blancos, mariscos, quesos.

**Dirección**

C. San Ildefonso, 1, 16235 Iniesta, Cuenca, Spain

Teléfono:

967490120

Web:

<http://www.cooperativauci.com/>

En el verano de 1944 y gracias a la iniciativa de un grupo de 34 labradores de la localidad, nace la "Unión Campesina Iniestense", una Cooperativa del Campo Local sujeta a los preceptos de la Ley de 2 de enero de 1942 y sus Reglamentos y encuadrada en la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de la localidad.

Los primeros momentos fueron muy difíciles, y la primera campaña de recolección de uva que llevaron a cabo fue la de 1947. No sería hasta el año 1953, cuando la Cooperativa contó con instalaciones propias, que le permitieron recoger 1.971.000 kgs de uva, obteniendo como producto 1.546.000 litros de vino.

La década de los 50 sirvió para sentar las bases de la futura evolución de la Unión Campesina Iniestense, se puso en marcha la almazara, se constituye en el seno de la Cooperativa la Caja Rural y se pone en marcha el molino de piensos. A partir de ahí comenzaron diversas ampliaciones marcadas por la modernización de las instalaciones y la potenciación de la sección de la bodega, dejando en un segundo plano la almazara, en la actualidad en desuso, el molino de piensos y transformando en una Sección de Crédito la Caja Rural que tenían.

En los años 80 es cuando deciden comenzar a embotellar sus vinos, siendo esto ligado a los primeros pasos del departamento comercial, quien comienza



primero vendiendo los vinos embotellados en la zona. Posteriormente se fue dando paso al desarrollo de planes de comercialización, investigación de mercado y un largo etcétera en cuanto a trabajo se refiere para comenzar con la internacionalización de los vinos.

Con el cambio de los tiempos y las nuevas exigencias de los mercados internacionales, en el 2011, la bodega transformó 1.500 Hectáreas de las 7.000 con las que sus socios cuentan en propiedad, a viñedo ecológico, convirtiéndose así en la Bodega de vinos tintos ecológicos más grande del mundo.

Gracias a su privilegiada situación entre los valles del río Júcar y el Cabriel, y su elevación a 750 metros sobre el nivel del mar, la bodega cuenta con un microclima ideal para el cultivo del vino. De entre sus diferentes variedades Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Macabeo y Sauvignon Blanc, cabe destacar la "Bobal" variedad autóctona de la zona y con la que se elaboran principalmente vinos rosados, reconocidos a nivel mundial por su sabor y color particular certificando así la calidad de los vinos que la Cooperativa elabora y que ayudan también para poder seguir llegando a sus actuales y potenciales clientes con todos sus productos.

La calidad de sus vinos viene marcada en gran parte por la calidad de la materia prima que disponen, la uva de sus viñedos viejos, de gran calidad y de otros que disponen de sus socios, y que han ido integrando poco a poco en sus proyectos. En definitiva es una Cooperativa en la que todo el trabajo que sus socios desarrollan en el viñedo para conseguir la calidad que les caracteriza, resulta fundamental en el resultado final.

QEZ

Espumoso, 2024

UVA: 100% Pinot Noir

BODEGA: Bodegas Vázquez

ZONA: Ossa de Montiel (Albacete)

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla

PVP: 9-10€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Tinto



Aunque los espumosos no son los vinos típicos en Castilla-La Mancha, Bodegas Vázquez, ha conseguido realizar un gran vino de un viñedo plantado en espaldera relativamente joven, ya que cuenta con escasos 5 años.

Esta parcela se denomina Viña Melilla, se encuentra situada en una orientación este-oeste, y a una altitud de unos 900-950 metros sobre el nivel del mar. Se caracteriza por tener un suelo arenoso con un índice calizo muy alto, lo que les hace obtener vinos de gran complejidad aromática y tonos muy elevados de color. Cuenta con un clima muy riguroso, seco y continental, caracterizado por esos inviernos muy fríos y veranos calurosos. En este caso la altura que tienen es un hándicap para el cultivo de la Pinot Noir, ya que en verano le hace tener noches más frías, con lo que se consigue alargar el periodo de maduración.

El viñedo se encuentra en viticultura ecológica, aunque en el momento de elaboración de este espumoso, podemos decir que todavía se encontraba en el proceso de conseguirlo. Las viñas las encontramos en espaldera, por lo que la vendimia se hace a máquina, a principios del mes de octubre. La uva entra en bodega, se selecciona y pasa a la



despalilladora. Tiene una maceración pelicular de unas 8 horas, con el fin de extraer y preservar, todos los compuestos aromáticos, color y estructura en el mosto. Se desfanga y se traspasa a un depósito de acero inoxidable, donde realiza la fermentación controlada. Se embotella y se le añade una mezcla de azúcar y levadura, llamada "licor de tiraje", con el fin de que realice una segunda fermentación en la botella, siguiendo el método Champenoise. Una vez que se le realiza el degüelle, se deja reposar en botella unos 24 meses antes de su comercialización.

Fase visual: Amarillo pajizo, reflejos dorados, burbuja fina y constante.

Fase olfativa: Notas lácticas, fruta blanca, pera de agua, algo de tostados, mantequilla, herbáceos.

Fase gustativa: Fresco, goloso, con volumen, fruta blanca de hueso, melocotón, manzana verde, bollería, persistencia media.

Maridaje: Todo tipo de carnes blancas, cerdo, embutidos, salazones, quesos curados, pescados, mariscos, arroces, pastas.



rendimientos bajos, por lo tanto, alta calidad del fruto y gran concentración de color y aromas en los vinos.

Bodegas Vázquez quiere ser 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 la zona.

Aunque la propiedad se dedica a otras labores del campo, estas se encuentran totalmente integradas con la bodega, y hacen que el viñedo les dé un vino que muestra todo el potencial del que es capaz de ofrecer las variedades que cultivan. Así, cada botella que sale de su bodega, encarna la pasión y el esfuerzo de una familia dedicada a la viticultura sostenible.

Dirección

Ctra. Ossa de Montiel – El Bonillo, Km.5
Finca Dehesa del Espinillo
02611 - OSSA DE MONTIEL (Albacete)

Teléfono:

Juan Vázquez - 659 07 52 97

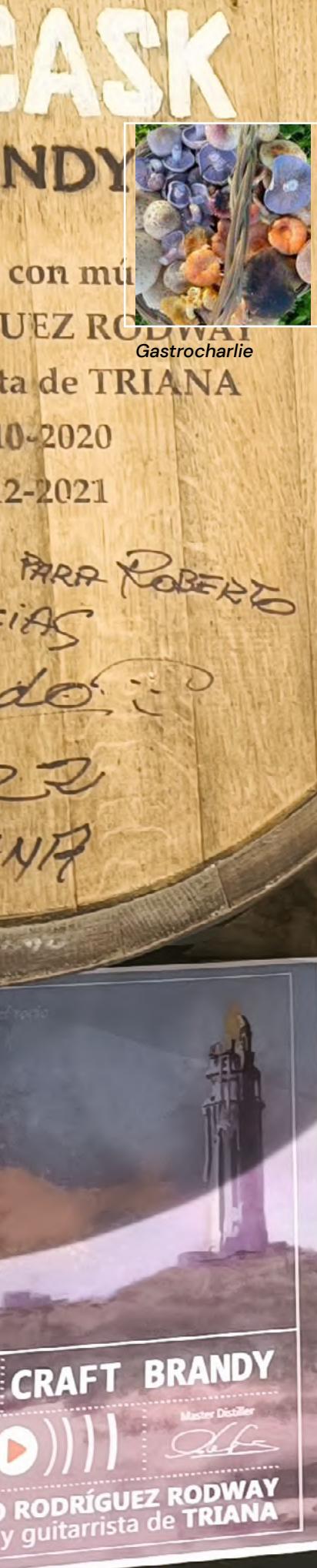
E-mail:

vjuan165@gmail.com

Bodegas Vázquez es el proyecto de bodega realizado en las instalaciones de la Finca Dehesa el Espinillo, en la localidad de Ossa de Montiel, situada al noroeste de la provincia de Albacete, cerca ya de la de Ciudad Real.

Es una bodega nueva, cuyos viñedos se pueden considerar jóvenes, y se encuentran distribuidos en distintas parcelas, con unos vinos que se podrían denominar "De Autor", por lo que están acogidos a la Denominación Vino de la Tierra de Castilla. Desde su primera cosecha han ido avanzando en las instalaciones e investigando en la elaboración de las variedades que disponen, 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 unos 10 Km. al sur de Ossa de Montiel, con unos suelos fundamentalmente arenosos con un índice calizo muy alto, y a una altitud sobre el nivel del mar de entre 900 y 950 metros. El clima continental es el que les caracteriza, la cercanía a las Lagunas de Ruidera, los bosques cercanos, y los terrenos, calizos de fertilidad baja, junto a unas precipitaciones que están por debajo de los 350 mm anuales, son idóneos para



ARTÍCULO

GASTRO ÑAM

DESTILERÍAS WEISSHORN.

LOS BARRILES MÁS MARCHOSOS Y UN VERMUT SINGULAR

Hace algo más de un año, curioseando en un mercado artesano en Los Toruños, vi un puestecillo que me llamó mucho la atención. Vendían vermut, pero cuando me acerqué, observé que estaba hecho con granada, en lugar de vino. Lo probé, era original y estaba delicioso. María Eugenia atendía el puesto y cuando me fue dando detalles de su elaboración, les pregunté si había posibilidad de hacerles un reportaje.

Pasó un año completo, ya que quería ir durante la nueva cosecha. Aprovechando una ruta gastronómica sanluqueña con mi amigo El Catacaldos, nos acercamos al mediodía a la destilería.

El nombre es muy curioso weiss horn en alemán "cuerno blanco", es una conocida montaña de los Alpes suizos, pero Weisshorn también es el nombre de un carguero chipriota, "el barco del arroz", que encalló frente a la costa de Chipiona y Sanlúcar en 1994, cuando iba a recalcar en Sevilla. Al entrar el agua de mar, el arroz se hinchó y reventó los mamparos de las bodegas. Los vecinos de las dos poblaciones tuvieron que sufrir durante un mes el olor hediondo del arroz putrefacto.

La leyenda del buque naufragado inspiró a María Eugenia y Roberto a poner ese bonito y original nombre a su destilería. La originalidad está presente en varios aspectos más, como iremos desgranando.



A mediados de septiembre me recibe María Eugenia en la finca de su padre, ubicada entre Sanlúcar y Chipiona. La finca es preciosa, entre la entrada y la casa familiar, nos encontramos un par de hectáreas de granados en plena fructificación, en algunos las ramas rozan el suelo del peso de los frutos, pese a que hacen podas para reducir su número y aumentar su tamaño. Me cuenta María Eugenia que esa misma mañana han recolectado unos 220 Kgs con destino al mercado. Primero se recolectan estos, normalmente los más grandes y más tarde se recolectan los que tienen un mayor grado de maduración. Al tener un punto más alto de azúcar, el vermut que se produce es de mejor calidad. La plantación es ecológica, sin añadir ningún tipo de producto químico. Los árboles están plantados en loma y entre calles se permite crecer la vegetación libremente. La biodiversidad en la finca es increíble, insectos, aves como perdices y abubillas, conejos etc. En un principio plantaron dos mil árboles, pero era muy complicado de gestionar sin ayuda externa. Han dejado poco más de lo necesario para la producción del vermut, unos seiscientos árboles que producen una media de cien kilos cada uno.



Para la producción de vermut son necesarios unos tres kilos y medio de granadas por litro producido. La venta directa de fruta no está siendo rentable porque, si bien, se vende al consumidor a 4€ el kilo, a los productores se la pagan a 70 cts. La recolección es un trabajo muy duro.

Es necesario lavar las granadas ante de proceder al despalillado, para ello tienen una máquina especial, similar a las despalilladoras de la vendimia. El fruto entra en un mecanismo sinfín en el que por un lado sale la piel y la pulpa blanca y por el otro sale el grano limpio. Posteriormente se introduce este en una prensa



manual, donde se somete a un prensado muy suave, de forma que salga un zumo sin taninos. Con los ollejos que quedan están experimentando para elaborar vinagres.

Al año están produciendo unos mil litros de zumo, al que se le añade un 16% de alcohol, lo que supone algo más de mil cien litros. En realidad es una combinación de ajenjo macerado en alcohol de 96°.

Nos dirigimos a la destilería en Sanlúcar de Barrameda, donde Roberto toma el relevo para contarme los entresijos de sus diversas bebidas. Me cuenta que sus ventas están dirigidas al consumidor final, sin intermediarios y sobre todo al extranjero, donde hacen envíos a países como EEUU y sobre todo, Europa.

Nos acercamos al alambique y Roberto me comenta los orígenes de la destilación, que se remonta a más de mil años con árabes y persas. Él lo asemeja con la alquimia, en este caso basada en la separación de agua y alcohol mediante calentamiento. El agua se evapora, como es sabido, a los 100°C y el alcohol etílico a los 77°C. El alcohol metílico se separa a los 67°C.

El secreto durante el calentamiento es definir y separar claramente tres fases: cabeza, corazón y cola.

Introduciendo por ejemplo un vino en el alambique, que se calienta con fuego directo a gas, al llegar el líquido a 67°, comienza a evaporarse el primer alcohol, el metanol, a eso se denomina "las cabezas". Tiene un olor intenso a acetona o pegamento. A los 80° ya todo el alcohol es etílico. Todo el anterior se condensa y se pasa a un recipiente para su control y posterior descarte, ya que es tóxico.

"animar" con vibración musical, los barriles donde envejecen los licores.

El equipo de música es singular y extraordinario. Sólo reproduce sonidos muy graves, de frecuencias tan bajas que son inaudibles, pero como los sonidos graves, provocan vibraciones. Todos hemos experimentado en una discoteca, como al situarnos junto a un subwoofer, todo nuestro cuerpo comienza a vibrar. Pues esto es lo que hacen con las botas donde envejecen los productos de Weisshorn.

El líquido interactúa mucho más con la madera, se percibe incluso en el color que adquiere, que se oscurece en pocas semanas.



A partir de ahí a la siguiente fase se le denomina "corazón", el alcohol bueno, esta fase puede durar dos o tres horas, hasta que la temperatura alcanza 90°. Comienza la fase de "colas" en la que también se descarta el alcohol porque no nos gustan sus aromas y sabores, suele coincidir con unos 50° de graduación de alcohol. Las colas se introducen en un tercer recipiente.

Cabezas y colas se pueden redestilar al día siguiente, obteniendo mejor rendimiento (mayor volumen destilado) y aumenta algo la graduación alcohólica y la intensidad del destilado.

Al finalizar todo el proceso, acude el personal de Aduanas, para tomar nota del destilado producido. El alambique de Weisshorn es de 200 litros y en cada proceso de destilado se obtienen aproximadamente 40 litros de licor a unos 60° alcohólicos.

Los alambiques suelen ser de cobre porque transmiten muy bien el calor. También absorbe los sulfitos que son nocivos para el destilado. El alambique de Weisshorn es precioso, parece que tiene más de cien años, cuando la destilería se fundó en 2018.

Los destilados entran al barril con la misma graduación y se rebaja con agua al grado de alcohol deseado en el momento del embotellado.

Roberto es un gran amante de la música y su hijo se dedica a ella profesionalmente. Han inventado un sistema denominado "Soundcask" que se refiere a



Otra originalidad de la destilería es que a cada barril le aplican un disco concreto de un grupo. En ocasiones tiene que ver con un licor que le guste a algún componente del grupo, lleva su dedicatoria y aparece en las RRSS del grupo. Son series limitadas de unas 300 botellas y tienen mucha aceptación entre los coleccionistas. Jethro Tull y Triana son dos de sus grupos emblemáticos.

A los barriles se les da una segunda vida, ya que son de vinos del Marco de Jerez (palo cortado, amontillados, Cream con más de cincuenta años) o barriles bordeleses de tinto, en este caso se tuestan intensamente, con piñas (de pino piñonero).

Los productos más singulares de Weisshorn se ofrecen en su página Web weisshorn.es/tienda:

- *Vermut de granada y de citrico de uva palomino.*
- *Luciferi Doñana Gin y Luciferi Doñana Gin reserva. Con hierbas y frutos típicos de Doñana.*
- *Orange Brandý*
- *1522 Old Town Gin*
- *Licores Soundcask de brandy, ginebra, vodka y licor de arroz.*
- *Un aguardiente de uva palomino y uno muy original elaborado con fumé de langostino.*

Maria Eugenia es ceramista y adorna las botellas con piezas de cerámica pintadas a mano.

En definitiva vemos que todo lo que hacen Maria Eugenia y Roberto es singular, tremadamente original y de gran calidad. Me cautivó su vermut de la granada, especialmente después de probarlo, pero cuando visité la destilería, no dejé de sorprenderme, desde el original nombre, su respeto por la Historia, sus continuas alusiones a Sanlúcar y su entorno, el "invento" del Soundcask y el cariño que ponen en todas sus elaboraciones. No puedo más que recomendarlos probar sus productos.





Enrique Cubeiro
Cabello

EL FLINT ESPECIAL



El capitán de corbeta Benjamin Flint observaba preocupado el horizonte desde el puente de mando del HMS "White Swan". Coincidiendo con las primeras luces del crepúsculo vespertino, acababan de salir del radio de acción de la RAF, por lo que la probabilidad de sufrir un ataque submarino se había disparado.

Llevaban dos días de navegación hacia el este desde el fondeadero de Rosyth, en Escocia. En ese tiempo, Flint se había sentido como un perro pastor tratando de formar un rebaño de ovejas autistas. Había necesitado de toda su energía y un tremendo número de órdenes para poner en marcha el convoy y por fin navegaban en algo razonablemente parecido a una formación. Eso sí, a la penosa velocidad de 9 nudos a la que les obligaban los dos lento cargueros rusos, atiborrados de armamento pesado.

Desde que dejaron atrás Bass Rock y quedaron desprotegidos del socaire de la costa, navegaban dando brincos entre olas de más de veinte pies. En la Royal Navy se tenía por axioma que cuanto peor era la mar, más improbable era sufrir el ataque de los U-bootes. No hay mal que por bien no venga, pensó Flint. Pero poco duró su esperanza, porque en ese momento un grito llegó desde el puente alto.

-¡¡¡Periscopio en marcación setenta por estribor. Distancia estimada tres mil yardas!!!

A pesar de la enorme tensión, y del apiñamiento de gente en el pequeño puente de la corbeta, las órdenes se sucedieron con bastante calma.

-Pitts, zafarrancho de combate. Ordenad al convoy que navegue al O25. Máxima velocidad. Y al "Stirling" que tome posición entre el grupo y el contacto. Frankie, nosotros, en el punto medio entre el "Stirling" y el convoy.

Tan pronto se sucedieron las órdenes por la megafonía y la radio, los once hombres que ocupaban el puente guardaron un tenso silencio, que solo rompían las escuetas órdenes de Flint al timonel. Todos sabían que el impacto de un torpedo en aquellas aguas podía significar el hundimiento de la corbeta. Y que rara vez un U-boote operaba en solitario.

Tras dos horas de zigzags, seis lanzamientos de cargas y decenas de órdenes, Flint decidió poner fin a la acción evasiva. Poco a poco, la dotación fue relevando en sus puestos y Flint se dio cuenta de que llevaba sin meterse nada en el cuerpo desde la noche anterior. Se disponía a pedir algo a la cocina cuando desde el puente alto el serviola de guardia gritó el avistamiento de un nuevo periscopio.

No hubo mucho que contar en aquella ocasión. A la hora y media del supuesto avistamiento, Flint ordenó volver al régimen de guardias de mar. Para entonces, ya era noche cerrada. Miró la hora. Las 17:30. Tenía que redactar el informe diario para el almirantazgo.

Bajó a su camarote, se sentó frente al escritorio y comenzó a rellenar los campos del mensaje. Era de agradecer que tuviera un formato tan estricto, así no tenía que forzar su cerebro abotargado. Fue cubriendo la prioridad, el asunto del mensaje, la posición, rumbo y velocidad a las 18:00, el combustible consumido y remanente... Fue entonces cuando notó la falta de energía y que tenía mucha hambre. Acercó su boca al tubo acústico:

-Avisad a la cocina. Que me suban un especial al camarote.

Al pensar en el especial se le hizo la boca agua. Se trataba de un bocadillo creado por él en su época de la mercante. De hecho, en su naviera, aquel bocadillo fue bautizado como un "Flint especial". Y pronto resultó también muy popular a bordo de la corbeta. Había puesto mucho empeño en conseguir que en la factoría le suministraran algunos de sus ingredientes, que no eran fáciles de conseguir. El Flint especial era un sándwich que se componía de siete capas. De abajo a arriba: guacamole, anchoas, huevo revuelto, tomate en rodajas, queso azul, bacón frito y salsa BBQ. Todo ello embutido en dos gruesas rebanadas de pan de molde tipo brioche ligeramente tostado. Aquella mezcla, había nacido de la intuición y, además de un manjar succulento, había probado su valía como solución para el mareo y la resaca, condiciones muy habituales en el día a día de un marino de su graciosa majestad.

Siguió llenando los campos del mensaje, sin poder apartar de su cabeza la imagen del succulento sandwich al que iba poder hincarle el diente en unos minutos. Oyó las pisadas por la escala. Ahí llegaba.

En ese momento se volvió a oír el grito: "¡¡¡Periscopio, periscopio, periscopio por la amura de babor!!!". Y, a continuación, el estridente graznido de la alarma antisubmarina.

Flint no pudo regresar a su camarote en las siguientes diecisésis horas. En ese intervalo, habían encadenado tres acciones antisubmarinas más, saldadas con el hundimiento de un mercante ruso por impacto de un torpedo y una colisión entre el "Stirling" y uno de los mercantes yankis. En ese tiempo, la adrenalina había actuado de atenuador del apetito. Pero, llegada la calma pasajera, en su cerebro fue haciéndose cada vez más nítida la imagen del Flint especial.

Bajó corriendo la escala y descorrió la cortina de entrada al camarote. Vio sobre la mesa la bandeja y el plato, pero ni rastro del sándwich. Se inclinó sobre la mesa y vio que las rebanadas y el contenido estaban desparramados por todo el piso.

Recogió las piezas, recompuso el conjunto lo mejor que pudo y se lo llevó directamente a la boca. Nada le importó la humedad de la corteza y el regustillo a gasóleo. Durante unos minutos, tras veintiséis horas en vela, navegando en su pequeña corbeta en mitad de un temporal y en aguas infestadas de submarinos enemigos, Flint se sintió el hombre más feliz del mundo.

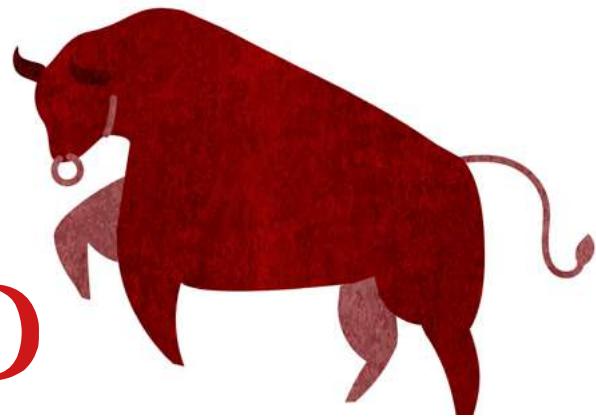
Aquel era, sin duda alguna, el Flint especial con el que más había disfrutado.





Alfonso de la Hoz
Marino y dilectante.

DE LA CARNE AL TORO



Uno de los platos que más me encandiló cuando llegué a Cádiz, a mediados de los años ochenta, para preparar las oposiciones de Marina, fue el de la carne al toro.

Me maravillaron tanto el sabor como la textura. Me fascinaron las papas fritas como acompañamiento del guiso, el dejé picantón que da nombre al sugerente nombre del plato y el aroma que desprenden todos sus condimentos y especias.

Se atribuye a Joselito, el Gallo, rey de los toreros, la célebre frase: "quién no ha visto toros en El Puerto no sabe lo que es un día de toros..." Y es precisamente, el Puerto de Santa María, la cuna de tan prodigioso guiso. Concretamente, el ya desaparecido restaurante "El Tendido 4", sito en la Avenida del Ejército, en las inmediaciones del coso taurino.

El plato consta de muy pocos ingredientes, siendo el principal la carne de ternera, aunque la leyenda nos remite a la carne procedente de la lidia. El resto consiste fundamentalmente en ajo, pimentón, laurel, cayena y orégano; si bien cada uno es libre de prepararlo con cebolla, zanahoria, vino, nuez moscada, tomates o especies para caracoles...

La leyenda nos remite a uno de los secretos a voces mejor guardados de la Bahía de Cádiz: la utilización del aceite usado en la fritura de pescado, artificio que me fue revelado por un marinero cañaílla que, recién llegado del Puerto de Santa María, puso en práctica en el Arsenal de La Carraca.

El plato se popularizó muy pronto en la Isla de León, aunque con aceite nuevo y del paquete, o para ser más precisos u ortodoxos, suministrado en lata o envase de vidrio. Suelo deleitarme con la carne al toro de la estación ferroviaria de San Fernando



Centro, cada vez que pierdo el tren con destino a Cádiz, tras dejar el coche oficial en el Parque Naval de Automóviles número 3. Mi ética particular me impide llevarme el coche oficial a casa. Y es que, tras treinta y ocho años de servicio en la Marina, continúo siendo un "outsider", un extraño.

Un profano podría determinar que la carne al toro no deja de ser un ragú, un estofado o incluso un fricassé. Sin embargo, tengo la certeza de que supera con creces a todos esos platos exquisitos. El puntito picón y la papa frita otorgan a este plato un carácter único.

Ni que decir tiene que durante el periodo transcurrido durante los años de mando del Tío de la úlcera en el buque hidrográfico "Malaspina", el plato estuvo proscrito. Cuando a mi contramaestre de víveres se le ocurrió preparar dicho guiso, de gran popularidad entre la marinería de reemplazo, mayormente gaditana debido a la regionalización del servicio militar obligatorio en sus últimos coletazos, se le fue un poco la mano con la cayena. El estómago del Señor Comandante empezó a supurar y el broncazo que me llevé no fue superado hasta que, siendo ya comandante y jefe del parque de Autos de la Base Naval de Rota, sufrí las iras de un tal Fariña por no regalarle un jamón al que se creía acreedor.

Controlemos por tanto el dejé picante de la carne al toro, plato emblemático de la cocina gaditana.



Bar "El Tendido 4" del Puerto de Santa María.
Fuente: www.gentedelpuerto.com



Fuente: TripAdvisor





Santi de Paul



Una dieta milagrosa que se está haciendo viral.

Según parece hay 2 situaciones en la vida del hombre que hay que evitar a toda costa: Volverte a casar y ponerte a dieta. Yo soy de los segundos, porque casarme, lo que se dice casarme, lo he hecho ya en tres ocasiones. Sin comentarios. Vivan los novios.

¿Por qué se pone uno a dieta?

Muy sencillo. La báscula no engaña y poco a poco, día a día, la tremenda escalada en tu peso es brutal. Dañina diría yo. Una cosa importante sobre el particular: no por pesarte más veces al día consigues adelgazar. Así que déjate de subir a la báscula cada vez que entras en el baño.

Día a día, sin contemplaciones, vas aumentando de peso y no es precisamente porque ayer bebieras un vaso de agua de más. Te gusta hacer "barquitos", anhelas los torreznos y lo sabes. Es horrible, tu barriga no para de aumentar. Ya no son un par de kilitos.

Algunos, incluso, entran en pánico y consumen bolsas y bolsas de gusanitos sin respirar. Es más, fijan un día para comenzar la dieta, engullen todo tipo de viandas la noche antes, como si se tratase de una despedida final, incluso abren latas de fabada caducadas y terminan la botella de whisky, haciendo apología de la gula, y... al cabo de 3 días vuelven a repetir todo el proceso, el mismo guion, pues vuelven a engullir de





todo porque están desesperados, se suben por las paredes. Todos sabemos de qué estamos hablando, hemos pasado por ahí. No, no es gula, es necesidad.

Por otra parte te cuesta horrores abrocharte los cordones de los zapatos y finalmente en lugar de hacer el amor, se hacen "barriguitas", pues la barriga choca continuamente en el acto amoroso y ese es todo el contacto entre los amantes. "Besarse ombligos" que se llama.

Por todas estas razones y por algunas más, uno decide ponerse a dieta. Ya digo...de las peores decisiones que se pueden tomar. Al iniciar este duro proceso, en el mejor de los casos se sueña por las noches con bocatas de rico jamón y montañas de fabada llena de choricos y morcilla, y en los casos límite se van dando mordiscos a todo lo que se tercie: vegetales, animales e incluso seres humanos. Ten cuidado al morder al vecino si es más fuerte. No, el vecino no sabe a chuleton.

En ese estado calamitoso, hay que seguir sobreviviendo y a duras penas se consigue. Sólo piensas en comer, sólo vives para comer, todo queda supeditado a terminar de una vez la dieta de espanto, pero ese momento nunca llega. Encima, sigues igual de gordo o más y eso que ahora te pesas 10 veces al día. Pero hay una solución...

Lo aprendí de YouTube de un sabio de una cultura milenaria de un país exótico. Es bien sencilla: grápate la boca (con cuidado. Previamente date vaselina en la comisura de los labios)

Este revolucionario invento que se está haciendo viral e incendiando todas las redes, consiste en ponerte 9 o 10 grapas en la boca y olvidarse así de las ansias gastronómicas. Confirmado: en un par de semanas dejarás de soñar con gambas al ajillo. Este procedimiento puede parecer algo doloroso, pero nada más lejos de la realidad, porque según confirman varios estudios de universidades mundiales, lo que sí es realmente doloroso es estar a dieta. Viva el torrezno.

Y creo que me voy a casar por cuarta vez, porque mi mujer no deja continuamente de regañarme por lo gordísimo que estoy. ¿Pero no tenía grapada la boca? Sí, la tengo, pero ahora la fabada...me la tomo con pajita y, soy feliz. ¡Qué ganas de comerme un centollo!



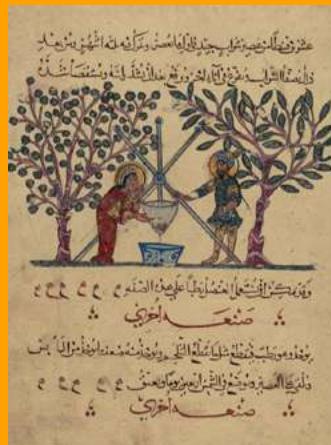
Coqui Rey

EL ALMORÍ

El almorí ('murrī') era un condimento muy versátil, esencial de la cocina medieval. Su sabor, fruto de una lenta fermentación al sol, aporta profundidad, equilibrio y una complejidad difícil de lograr con otros ingredientes, y se podría comparar con una salsa de soja de larga fermentación. El almorí se usaba para realzar y armonizar sabores en una cocina donde la alquimia y el arte se fundían en cada preparación.

Hay diversas fuentes donde se describe a grandes rasgos el proceso de elaboración del Almorí. Una de ellas es el libro de Nawal Nasrallah, escritora Iraquí, "Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib", es una traducción del manuscrito más completo hasta la fecha (manuscrito Or.5927 – Biblioteca británica), de un recetario andalusí del siglo XIII, escrito por Ibn Razin al-Tujibi: "Filat al-Jiwn fayyib al-am wa-l-Alwn", comúnmente conocido como "La Fudala".

Otro libro recomendado es "Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos", traducción de Manuela Marín, basado en otro manuscrito de 'La Fudala' de Ibn Razín, encontrado en Tetuán (manuscrito de Madrid – Biblioteca Nacional de España).





Originalmente, existían dos tipos de 'murrī': uno a base de pescado y otro de cereales. El primero, heredero directo del garum Romano, tenía un aroma tan penetrante como su prestigio. El segundo, hecho de pan o cebada fermentada, revelaba la evolución de una tradición oriental más doméstica, más cercana a los campos de Mesopotamia. El garum romano, mezcla de pescado con sus vísceras, sal, especias y sol, fue el alma de la cocina mediterránea durante los siglos I a.C. y V d.C. De su fermentación nacían líquidos dorados y pastas oscuras que perfumaban los banquetes de emperadores y plebeyos. El Talmud recoge su eco bajo nombres hebreos como 'muries', 'tsir dagim' o 'hilmí'. La conexión de todos los nombres precursores no es solo lingüística, sino sensorial y cultural. En ambos mundos, el arte de fermentar representaba la frontera entre lo cotidiano y lo sublime. De hecho, los sabios judíos medievales, como Maimónides, confirmaron la equivalencia entre el 'kutah' babilónico y el Almorí árabe, herencia viva de aquel mundo antiguo que aprendió a domesticar la descomposición.

En la época medieval, se establecía una jerarquía de calidad para el almorí ('murrī'): El mejor almorí era el que se hacía solo por maceración y fermentación de sus ingredientes base y se llamaba 'murrī naqī'. El 'murrī' rápido que se hacía con pan de cebada

asado hasta casi la carbonización se consideraba de categoría inferior.

Es el primer Almorí, considerado de más categoría, y que solo los cocineros o fabricantes especializados que seguían la tradición y usaban los ingredientes correctos, podían elaborarlo. Este es el que he intentado recrear.

Esta elaboración exigía una larga serie de operaciones y un notable grado de paciencia, pues se trataba de un fermento controlado más que de una simple salsa. El proceso completo podía extenderse por más de tres meses, combinando fases de secado, fermentación y reposo que seguían el ritmo del clima y del sol.





En primer lugar, los panes de cebada, envueltos en hojas de cabrahigo (higuera silvestre), reposaban durante cuarenta días, hasta adquirir el grado de descomposición necesario. Luego, la harina obtenida se mezclaba con agua, sal y especias, y se dejaba fermentar al sol por veinte días más, removiéndose varias veces al día. A esto seguían tres fases sucesivas de amasado y reposo, de siete, siete y tres días, respectivamente, antes del filtrado y del secado final, que requería cinco días adicionales. Así, tras más de setenta días de preparación activa y reposo, el resultado era un líquido oscuro, salado y de aroma intenso: un destilado del tiempo y del calor, empleado como condimento esencial en guisos, legumbres y carnes. El Almorí sintetiza, mejor que ningún otro producto, la ciencia culinaria del Occidente islámico medieval, donde la fermentación era entendida como una forma de perfeccionar la materia a través de la paciencia y del sol.





Cata de conservas de anchoa.

Reunidos varios colaboradores de GastroÑam en San Fernando, decidimos hacer una cata con conservas de esta delicia gastronómica.

La cata se hace con 20 latas o blíster de diferentes conserveras, todas del Cantábrico.

El precio de la anchoa escurrida oscila entre 140 €/Kg y 350 €/Kg.

Los aceites (de oliva), en varios casos, son de mala calidad. Sería preferible emplear un buen aceite de girasol en lugar de un mal aceite de oliva. En nuestra opinión, en algún caso perjudica el sabor de tan digno producto.

En general las anchoas probadas tenían un punto de sal elevado. Eso las hace más sabrosas, pero pierden elegancia y textura, tendiendo a quedarse más "tiesas".

La cata se hizo en tres días, dado el elevado número de latas a probar. Se decidió no hacer cata "a ciegas" por la complicación que ello

conllevaba. Se empleó la siguiente metodología, se dispusieron las anchoas en platos con el cartón de la marca recortado en la cabecera. Se fueron probando los platos uno a uno tal y como estaban colocados en la mesa. Se puntuó el "sabor" multiplicando la nota por tres, la "textura" con coeficiente doble, su aspecto y tamaño por 1,5 y la calidad de aceite y punto de sal, sin multiplicar su calificación. Cada catador rellenaba una hoja puntuando cada aspecto de 1 a 10 y anotando observaciones sobre las cualidades organolépticas de cada conserva testada.

En la cata hay elementos muy subjetivos como el sabor o el punto de sal que a cada catador le puede gustar más o menos subido y otros bastante objetivos como la textura, el aceite y sobre todo el tamaño y aspecto.

Algunos envases y latas son muy elegantes y atractivos, ya que nos movemos en el segmento alto o gourmet, pero eso no nos debe influir en las calificaciones.

Los resultados son los siguientes:

CODESA SERIE ORO

Calibre medio alto con buena textura pese a encontrar alguna raspa. El sabor es bueno pese al exceso de sal. Aceite de oliva transparente e insípido. Con un buen aceite mejora notablemente. 120/62 gr. 12,95€.

Nota media 8,05



CODESA CURADA EN SAL ROSA DEL HIMALAYA

Muy buen sabor, aunque algo subidas de sal. La textura es suave aún apreciándose alguna espina porque no están bien sobadas. No son muy grandes y la forma de la anchoa es irregular. El aceite con una marcada tonalidad verdosa es excelente, el mejor de todas las conservas catadas. 115/70 gr. 27,5 €.

Nota media 7,92



DOÑA TOMASA OO SELECCIÓN PRIMAVERA

Sabor muy potente acentuado por un exceso de sal. Textura algo blanda, lo que unido a un mal estibado hace que se deterioren al extraerlas de la lata. Aceite de girasol de buena calidad. Calibre medio. Aspecto blanquecino. 275/125 gr. 42,9€

Nota media 7,82



REVILLA SERIE PREMIUM 10 LOMOS

Textura suave. Algo subidas de sal. Tamaño medio con bonita forma y bien recortada. 10 a 12 meses de maduración. Aceite de oliva regular. 120/60 gr. 18,9 €.

Nota media 7,67



REVILLA MANTEQUILLA

Sabor a anchoa madurada, la textura es blanda. Equilibrado de sal, la mantequilla es suave, de calidad regular. Son muy pequeñas, muy delgadas y con forma muy irregular. 12 a 14 lomos. 120/55 gr. 17,6 €.

Nota media 6,94



LÓPEZ SERIE ORO 8 LOMOS

Destaca sobre otras por su sabor y la calidad del aceite de oliva, con buen color. También está más equilibrada que otras en el punto de sal, sin embargo su textura es irregular. Tamaño grande (formato mariposa), poco recortadas. 115/60 gr. 24,2 €.

Nota media 8,07



MARIVAN GOURMET BLISTER

Buena textura y excelente sabor. El punto de sal es perfecto, pero el aceite es mejorable. Muy buena forma y gran calibre. Vienen en blíster de plástico, no en lata, por lo que necesita frío. 8 lomos. 18 €.

Nota media 8,68



CONSORCIO

El sabor es agradable, muy intenso. Subidas de punto de sal. El aceite es excelente, no invasivo y mejora el sabor de la anchoa. La textura es buena, algo rígida. El sobado es mejorable, se nota alguna espina. Son pequeñas y mal recortadas, resultando irregulares. 6 lomos. 74/38 gr. 5,43 €.

Nota media 7,76



FELISA AHUMADA

Textura muy suave y carnosa, muy buen sobado. Sabor potente y puro, estando muy presente el ahumado. El punto de sal muy equilibrado. Aceite suave de girasol. Punto de sal muy equilibrado. Tamaño más bien pequeño. Blíster, necesita refrigeración. 120/60 gr. 5,78 €.

Nota media 8,23



FELISA OO ACEITE DE OLIVA

El sabor es fino y elegante aunque ligeramente subido de sal. El aceite no es bueno, es incoloro e insípido. El tamaño es mediano, bien recortadas y sobado regular. 100/50 gr. 16,8 €. Nota media

Nota media 7,41



MORCILLO 000

Textura muy suave, sin rastro de espinas, muy bien sobada. Sabor suave, un poco subidas de sal. Aceite de girasol suave. Muy bien perfiladas y enormes de tamaño. Presentación en blister con 12 lomos. 160/85 gr. 15,95 €.

Nota media 8,97



MINGO SERIE ORO

Textura muy suave. Sabor fino y elegante, ligeramente subido de sal. El aceite de oliva es suave, no invasivo. Están muy bien recortadas, pero son pequeñas en comparación con otras catadas. 12 a 14 lomos. 114/58 gr. 18,5 €.

Nota media 8,18



EL CAPRICHÓ

Sabor no demasiado remarcable, algo subidas de sal. La textura es ligeramente rígida, pero no desagrada. El aceite tiene un tono verdoso, es de oliva de buena calidad. Debo reseñar que no encontré las tope de gama, formato "hansa" y me tuve que conformar con una calidad intermedia en formato "dingley". Maduración de 12 a 18 meses 16 lomos. Tamaño pequeño, bien recortadas y bien sobadas. 95/50 gr. 18 €.

Nota media 7,17



ANGELACHU

Buen sabor, algo subidas de sal. Buena textura pese a encontrar alguna espinilla. Aceite de oliva de buena calidad, tono verde muy claro. Tamaño grande y bien recortadas. 12 lomos. 115/60 gr. 22,5 €.

Nota media 8,24



DON BOCARTE

Muy buen sabor, elegante y con mucho umami, algo subidas de sal. La textura buena pero algo rígida. El fabricante declara AOVE ecológico, sin embargo a la vista (amarillento) y al paladar, no se aprecia un aceite de gran calidad. Es la anchoa más grande catada hasta el momento y muy bien recortada. 8 lomos. 100/58 gr. 23,5 €.

Nota media 8,52



CATALINA

Sabor intenso, algo subido de sal. Textura suave. Son grandes, muy bien recortadas y con un aspecto muy cuidado. El aceite de oliva es insípido y muy claro. 10/12 lomos. 110/60 gr. 16,2 €.

Nota media 8,64



NUEVO LIBE

El sabor no es fino y algo subido de sal, la textura es suave. Las anchoas son grandes y bien recortadas, sin embargo el sobado es mejorable, ya que se ha detectado alguna espina. El aceite de oliva es muy neutro, de tono amarillento y tiene sabor a anchoa. Las latas no se comercializan hasta que pasa un mínimo de 20 días tras el envasado. 15 lomos. 120/62 gr. 17 €.

Nota media 7,78



SOLANO ARRIOLA

Buen sabor pero excesivamente saladas. Tamaño mediano, delgadas y bien recortadas con textura algo rígida. El aceite es muy claro y algo insípido. La maduración es de seis a ocho meses. Tras la cata, probé otra lata de anchoas pequeñas, de 35 gr y estaban muy buenas, con un precio de 5,74 €. 12 lomos. 120/55 gr. 15,4 €

Nota media 7,48



ALTAMAR

Tienen buen sabor, sin embargo están subidas de sal y son muy pequeñas, rígidas y con un aceite de girasol de poca calidad. Están bien recortadas. 25 lomos. 230/95 gr. 10 €.

Nota media 6,72



LA MACHINA

Muy buen sabor, más suave que otras catadas, quizá se debe a que el punto de sal es perfecto, muy equilibrado. La textura también es muy suave y sedosa, resultando muy agradable en boca. Su tamaño es grande y su forma muy estética. El aceite es fino, de tono claro y algo insípido. Presentación en lata pandereta. 24 lomos. 180/125 gr. 30 €

Nota media

Nota media 8,62



Para finalizar, se presenta una tabla resumen, donde se refleja la relación calidad-precio relativa entre ellas.

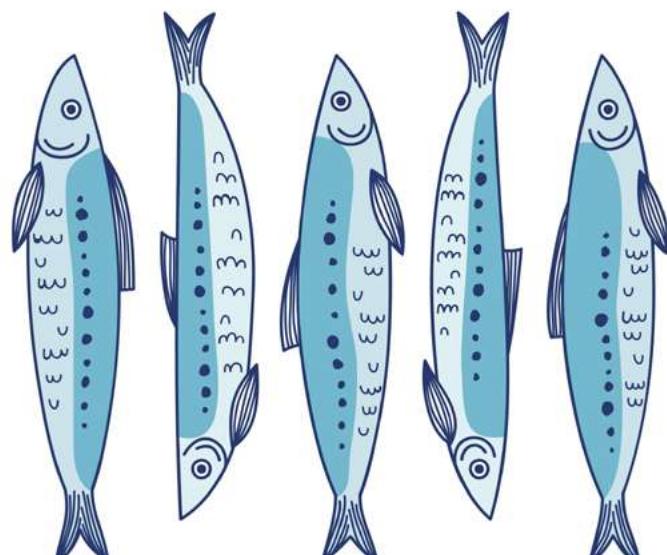
NOMBRE CONSERVA	NOTA	PRECIO	RELACIÓN CALIDAD-PRECIO
JAMONES MORCILLO	8.97	15,95 €	EXCELENTE
MARIVAN GOURMET	8.68	18,00 €	BUENA
CATALINA	8.64	16,20 €	MUY BUENA
LA MACHINA (doble)	8.62	30,00 €	BUENA
DON BOCARTE	8.52	23,50 €	BUENA -
ANGELACHU	8.24	22,50 €	REGULAR
FELISA AHUMADA	8.23	5,78 €	EXCELENTE
MINGO	8.18	18,50 €	BUENA
LÓPEZ SERIE ORO	8.07	24,20 €	REGULAR
CODESA SERIE ORO	8.05	12,95 €	MUY BUENA
CODESA SAL ROSA HIMALAYA	7.92	27,50 €	MALA
DOÑA TOMASA (doble)	7.82	42,90 €	REGULAR-
NUEVO LIBE	7.78	17,00 €	BUENA -
CONSORCIO	7.76	5,43 €	BUENA
REVILLA SERIE PREMIUM	7.67	18,90 €	BUENA-
SOLANO ARRIOLA	7.48	15,40 €	BUENA
FELISA	7.41	16,80 €	REGULAR +
EL CAPRICHOS	7.17	18,00 €	REGULAR
REVILLA MANTEQUILLA	6.94	17,60 €	MALA
ALTAMAR	6.72	10,00 €	REGULAR

En general, salvo en un caso, las anchoas en blíster tienen mejor relación calidad-precio que las enlatadas.

En la cata faltaría alguna marca de prestigio como Hazas, Royo, Pujado Solano o Bolado. Cuando las consiga y las vaya catando, trataré de colocarlas en el ranking.

Quiero agradecer a los "jueces" improvisados la colaboración para poder llevar a término esta cata, que seguramente, será la más completa (que no quiere decir rigurosa) que se haya hecho nunca.

Al menos los aficionados a la gastronomía tienen una referencia de las marcas que les puede convenir comprar, de este preciado manjar.





Mabel Scharfhausen
Kebbon

Recetas Ancestrales

LAS RECETAS DE MI ABUELA

Esta receta de la serie, dentro de Recetas Ancestrales, con las más curiosas o emblemáticas de mi abuela, Mabel Scharfhausen Kebbon, nacida en 1894 en Malmö (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!

HUEVOS RELLENOS

Huevos rellenos.

6 huevos, hervir 10 minutos, cuajarlos en agua fría, pelarlos y sacarles una tapita, se hace con cuidado los yemas que se tamizan con un colador y se mezclan con el contenido de una lata pequeña de foie-gras, una cucharada de mostaza quilla, 1 trufa, sal y pimienta rellenando con este chata los huevos que se pondrán en aceite fresco una hora. Al servirlos se cortan en rodajas que se colocan sobre lonchas de patatas hervidas batidas en mayonesa.

Huevos rellenos a "la Gran Duquesa".

Cocer durante 13 minutos 6 huevos

Ingredientes

(3 personas)

Esta receta antigua de huevos rellenos tiene algunas cosas en común con la actual de atún. En este caso los ingredientes son más elitistas.

- 6 huevos
- Sal y pimienta
- 50 gr de mus de foie
- 20 gr de mantequilla
- 20 gr de trufa rallada
- 2 patatas medianas
- 100 cc de mayonesa

Elaboración:

Se cuecen las patatas entre 15 y 18 minutos. Se dejan enfriar y se cortan en rodajas de 1 cm de grosor. Se reservan.

Se hierven los huevos 8 minutos, se introducen en agua fría y se reservan.

Se pone en un cazo o cuenco el foie y la mantequilla al baño maría o microondas, muy suave para licuarlo sin que se caliente. Se añade sal y pimienta y la trufa rallada. En mi caso utilicé tartufata (tiene mucha aceituna negra, pero aporta el aroma).

Se cortan los huevos en dos mitades y se sacan las yemas. Se mezclan bien con el resto de los ingredientes.

Se llenan las claras con la mezcla.

Se disponen las rodajas de patata en una bandeja, se cubren con una cucharada sopera de mayonesa (en mi caso añadí a la mayonesa una cucharada de tratufata).

Sobre cada patata se pone medio huevo duro relleno. Se adorna.

¡Y A DISFRUTAR!





José Antonio
Fidalgo Sánchez

LES HISTORIES DE FIDALGO

HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL "POTE DE BERCES"

He aquí, vuelto a recuperar, uno de los platos más tradicionales de Asturias, cien por cien campesino, que los tiempos, en su evolución, han ido modificando en su esencia primitiva.

Y cuando digo primitiva, me refiero a cualesquiera años anteriores al Descubrimiento de América (1492).

En aquellos tiempos el campesinado astur se abastecía de lo que daban "la tierra", "la casa" (ganadería, aves, ...) y "lla pesca" si se vivía cerca del mar o de un río.

Los NABOS, LAS CASTAÑAS Y LAS BERZAS (no patatas ni alubias) y los productos del cerdo (salazones y embutidos curados al humo) fueron la base del POTE DE BERCES, guiso en el que estas (no repollo ni lombarda) tenían especial protagonismo.

¿Qué sucedió a partir del Descubrimiento?

Los "conquistadores españoles", en retorno a España, importaron productos americanos como, por ejemplo, maíz, patatas, alubias, pimientos y otras muchas cosas que modificaron nuestra tradición culinaria.

Y así, el viejo POTE DE BERCES (nabos o castañas, mucha berza y algo de compangu) se convirtió en el actual, un tanto distinto al primitivo (berza, patata, unes fabes y compangu "a lo exagerao".

¡Ni mejor ni peor, sino "distinto"!

La Hostelería actual asturiana pregonó el POTE DE BERCES, sí, pero el de ahora, que no el aquel de los tiempos de su invención.

Y digo yo "pa que no me faigan casu": ¿Se atreverá algún restaurante a ofrecer el que en su día fue el VERDADERO POTE DE BERCES?

En fin, perdonen esta perorata, máxime cuando no acostumbro a escribir "Histories..." por la tarde. Ello se debe a que vi anunciado en Facebook un certamen sobre el POTE DE BERCES y pensé que podía interesar "esti cuentín".

La idea, he de confesarlo, la tomé de un "menú del día", en el restaurante Junco- Pindal, gasolinera de Colunga, Autovía A-8. que ofertaba como "segundo plato" cachopu de pollo.

Un buen comienzo de julio en un día "de alpargates y orbayando".





DESCUBRE MÁS RUTAS ÑAM
CON ARTGONUTS



GASTROÑAM

