



GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 24/ Mayo 2026

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario



05

**LES HISTORIES DE FIDALGO
- HOMENAJE**
José Antonio Fidalgo

07

**LA CALLE DEL RABILERO
Y EL FUEGO QUE NO SE APAGA.**
Andalusian Flavour

12

**ANCESTRAL, REIVINDICACIÓN
MANCHEGA**
Antón Bernabeu

15

NUEVA SANGRE, NUEVAS BODEGAS
El Catacaldos

24

CALDILLO DE PINTAROJA
Coqui Rey

25

CATA DE CONSERVAS DE NAVAJA
Gastrocharlie



COORDINADOR DE CONTENIDOS:
Carlos Hernanz

COLABORADORES:

Antón Bernabeu
Santi de Paul
Gastrocharlie
El Catacaldos
José Antonio Fidalgo
Coqui Rey
Alfonso de la Hoz
Enrique Cubeiro
Andalusian Flavor



www.gastroñam.es

Revista GastroÑAM n°24 de
MAYO de 2026

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

30

EL AMARGO SABOR DE LA IMPOSTURA

Enrique Cubeiro

33

DE LOS RIÑONES AL JEREZ

Alfonso de la Hoz

35

EL GORRÓN

Santi de Paul

37

**LA BECADA,
UNA JOYA ENTRE LA CAZA DE PLUMA**

Carlos Hernanz

41

**RECETAS ANCENSTRALES: SARDINAS
AL HORNO CON HIERBAS Y VERDURAS**

Coqui Rey

Tras cinco meses de parón voluntario, no forzoso ni deseado, pero sí necesitado, vuelve GastroÑam este mes de mayo con espíritu renovado, relajado y siempre libre.

La anterior Editorial fue un poco triste o quizás agrídulce, porque teníamos que parar para un merecido descanso.

Ahora la intención es producir de una forma relajada, de hecho este número empezó a recibir colaboraciones a finales de febrero.

La intención, de momento, es publicar tres o cuatro números al año, como vaya saliendo, sin ninguna presión y sin buscar ningún reconocimiento, pues este suele ser injusto.

¿Quién no ha tenido un compañero de trabajo que trabaja la mitad que nosotros, pero hace mucho la "pelota" y se lleva las medallas, premios y ascensos... Pues eso.

Vamos a disfrutar escribiendo y a publicar cuando buenamente se pueda. Nuestra intención era ir publicando artículos en un Blog, pero ha habido complicaciones técnicas y ningún miembro del equipo domina el wordpress, por lo que lo hemos ido dejando, hasta que nos pusimos la meta de publicar un número en mayo.

Y hablando del "Equipo", seguimos siendo los mismos, excepto que, lamentablemente, no contaremos más con Jose Antonio Fidalgo, que falleció el pasado mes de diciembre con 86 años. Sirva este número para honrar su memoria. Fidalgo era un trabajador incansable con cientos de publicaciones escolares en Física, Química y Matemáticas y cientos de publicaciones sobre gastronomía, especialmente de su tierra, donde fue reconocido, galardonado y miembro de múltiples asociaciones, no así a nivel nacional, donde no me consta que recibiera ningún premio. Habiendo sido el gastrónomo más prolífico de España, con un estilo ameno, familiar y entrañable.

Él nunca podía parar y todavía dos meses antes de fallecer, no faltaba a su cita diaria de publicar una reseña gastronómica en Facebook. ¡Ojalá esté disfrutando unas exquisitas fabes en el Cielo!

¿Y qué ha ocurrido estos meses en el aspecto culinario y de producto?

El escándalo de René Redzepi. Habiendo comandado el mejor restaurante del mundo varios años y la fundación MAD, resulta que era un "monstruito" y ha recibido denuncias de abuso físico y emocional de más de 35 ex empleados. Ha pedido disculpas (insuficiente) y se ha bajado del proyecto de un ambicioso y futurista restaurante en Los Ángeles,

cuyo menú, se decía, iba a costar 1500 dólares. La realidad es que el "abuso" a los becarios de sala y cocina no ha sido infrecuente en los restaurantes de alta cocina españoles y también hubo en su momento "escándalillos".

También ha habido polémica o debate con la desaparición de las pescaderías de Mercadona, para sustituirlo por pescado ya limpio y emplastado, en realidad esto ocurre en todas las grandes y medianas superficies, pero por lo que sea, Mercadona siempre es el caballo de batalla que recibe la mayoría de las críticas. Ellos aducen que este tratamiento mejora la calidad y frescura del pescado. Mi experiencia con Carrefour es que, el procesado y empaquetado en una planta central y posterior transporte, perjudica gravemente el producto, perdiendo su frescura. De hecho me he intoxicado una vez y en dos ocasiones he tenido que tirar el pescado. Por otro lado, a nivel de ecología y sostenibilidad, el sobreuso del plástico nunca es positivo.

Por último, relevante es el "gesto de paz" de Ferran Adriá hacia Santi Santamaría, queriendo restañar las heridas del pasado y afirmando en un homenaje a Santamaría, fallecido en 2011, "que nadie vuelva a abrir una herida que no existe" y "hemos vuelto a ser una gran familia". En realidad, en mi opinión, la tendencia es volver poco a poco a la alta cocina tradicional y sobre todo, dentro de unos límites, dando de nuevo prioridad al sabor sobre la estética. Aunque pocos cocineros lo consiguen.

En la actualidad vemos por un lado, un exagerado optimismo, con autoridades en la materia afirmando que vivimos uno de los mejores momentos de la Historia ("modo político") y quienes piensan que vivimos una profunda crisis con la falta de originalidad e incluso pérdida del producto en menús gastronómicos, las Cartas clónicas en restaurantes de medio pelo y el extensivo uso de la quinta gama en nuevos restaurantes, con calidades muy variables, pero nunca excelentes.

Y después de este repaso, donde me he quedado a gusto... seguir animándoos a que nos leáis, que disfrutéis, que nos critiquéis cuando sea menester y que nosotros somos los mismos y seguiremos escribiendo sin tiempos marcados, sin metas, sin corsés, con mayor libertad si cabe. Trataremos de ser mejores, o por lo menos como hasta ahora.



Carlos Hernanz
Coordinador de contenidos

**¡UN FUERTE ABRAZO A
TODOS Y DISFRUTAD DE LA
PRIMAVERA Y EL VERANO
QUE LLEGA!**



José Antonio Fidalgo Sánchez

LES HISTORIES DE FIDALGO

UNA COMIDINA (MEJOR, "COMILONA") CON MANJARES DE MAR Y TIERRA

El pasado diciembre falleció Jose Antonio Fidalgo, colaborador de esta revista durante dos años.

Le descubrí en Facebook y me impresionó su sabiduría y su estilo llano y ameno escribiendo, más meritorio con su elevada edad de 86 años. Fidalgo se licenció en Ciencias Químicas en 1963. Después ejerció como profesor en el Colegio de la Inmaculada durante más de 30 años. Durante ese tiempo escribió más de 150 libros de texto sobre física, química y tecnología.

Amante de la gastronomía, especialmente la de su terruño, también escribió más de 100 libros sobre diversos aspectos de la gastronomía española. Fue miembro de la Academia de gastronomía asturiana

y de múltiples Cofradías Gastronómicas. Bellísima persona, querido y admirado por todos los que le conocían, fue Cronista de su pueblo natal Colunga, desde hace más de cincuenta años.

Le echaremos mucho de menos y le deseamos, que allí en el Cielo, pueda seguir disfrutando los manjares de los que se vió privado últimamente, debido a su estado de salud.

GastroÑam te quiere y admira, Jose Antonio.

¡Madre del Amor Hermoso! En este noviembre 2025 asturiano, primaveral y prenavideño, con ya presencia de instalaciones de alumbrado festivo en las calles de la ciudad, de anuncios de perfumes y juguetes en TV, con escaparates ofreciendo turrónes, mazapanes, sidras gaseadas, vinos de marcas renombradas, cavas, ¡qué sé yo! uno se siente "apustamau", expresión muy colunguesa que quiere significar algo así como "asombrado", "confuso", "anonadado"...

¡Demonios!, me dije, ¿no publicarán algo en el Facebook que se aleje de tanto "lujo" y destaque "lo de andar por casa", que es en cierta medida lo que define y condiciona nuestro día a día?

Y así, ¡oh maravilla!, "dí con dos platos muy tentadores" que bien pudieran destinarse a esta comidina (o comilona, según vean) otoñal.

Sus artífices son :

– **RESTAURANTE CANZANA**, con una oferta de sardinas asadas en plancha y tomate fresco aliñado.

– **RESTAURANTE EL CHISPERO**, con un guiso de caracoles, alegres de picantin, que es plato de dioses cuando arrecia el frío.



A ambos establecimientos agradezco su autorización para publicar las fotos, de su autoría, que ilustran este comentario.

Bueno, bueno, bueno...

En esto de "sardinas a la plancha", yo tengo una manía que no suele gustar a la gente. A mi gustan piezas grandes y "gordas" ("sardinones") asadas enteras (sin eviscerar) y sin salar. Han de resultar bien pasadas, pero jugosas.

¡Ah! Y comerlas a mano.

En cuanto a los tomates, ¡por favor!, que huelan y sepan a tomate. Lo digo porque algunos de cultivo son inodoros e insípidos y no hay aderezo que lo disimule...

¿Y qué decir de los caracoles? ¡Tan sabrosos, tan tradicionales en nuestra gastronomía, tan rechazados por muchos y tan admirados por otros!

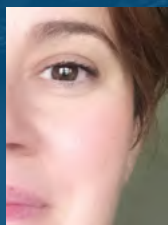
Yo, ante un guiso de caracoles, doblo humildemente mis rodillas en muestra de acción de gracias.

¡Qué dolor! Mis años y mi salud me impiden gozar de esos placeres. Yo, merlucina a la plancha con "pación" (lechuga) y un filete de pechuga de pollequin de granja pasadín por la sartén "vuelta y vuelta. Y "pa beber ", agua de Corconte, que ye muy de régimen.

¡Ay, qué envidia!

¡Feliz día!





Andalusian
Flavor

La calle del Rabilero y el fuego que no se apaga.

Hay un momento, cuando se baja el puerto de Béjar por la vieja N-630, en que el valle del Ambroz se abre de golpe. Uno viene de tierra salmantina, entre castaños y robles, y de repente el paisaje cambia de escala: el fondo ancho, las laderas cubiertas hasta arriba, y al fondo, encajado entre la sierra y el río, Hervás. Seiscientos ochenta y ocho metros sobre el nivel del mar. En esa cifra cabe todo.

El pueblo se derrama desde la iglesia de Santa María —donde antes hubo castillo templario— hasta el puente medieval de la Fuente Chiquita, donde el Ambroz hace un recodo y las casas de adobe y madera de castaño se arriman unas a otras como si tuvieran frío. Unamuno lo vio en una frase: Hervás, con sus castañares recoletos, en la falda de la sierra que hace espalda de Castilla. Así de poco necesitó. El castañar es el árbol de este valle como el olivo lo es

de Jaén: construye la casa, da la sombra, alimenta el otoño.

En su parte más baja y más empinada, junto al río, existe desde el siglo XV un barrio que fue otro pueblo dentro del pueblo. Unas cuarenta y cinco familias judías —sin rango de aljama propia, dependientes de la de Béjar, villa mayor— asentadas donde las calles se empinaban hasta volverse pasadizos. Sastres, curtidores, zapateros, prestamistas. Oficios de manos finas y confianza ganada con los años. Tenían lagar propio, bodega cooperativa, y una sinagoga que la tradición oral sitúa en el número 19 de la calle Rabilero sin que haya quedado piedra que lo confirme. Desaparecida la piedra, quedó el nombre. Que es, al final, lo que siempre pasa con las cosas que duran.

Yo crecí espiritualmente en ese barrio los veranos de mi niñez.

Mi abuela cocinaba sobre todo de noche. La olla al fuego desde la víspera, los garbanzos con un hueso de ternera y media cebolla, el fuego bajísimo que ella ajustaba sin mirar el reloj, como si la mano supiera sola cuándo. Los garbanzos siempre estaban mejor al día siguiente y ella lo sabía y lo esperaba sin impaciencia. La legumbre que ha reposado tiene una textura diferente, más entera y al mismo tiempo más rendida, y un caldo que se espesa solo, sin trucos, solo con el tiempo que se le ha dado. Eso yo lo aprendí viéndola, no leyéndolo.

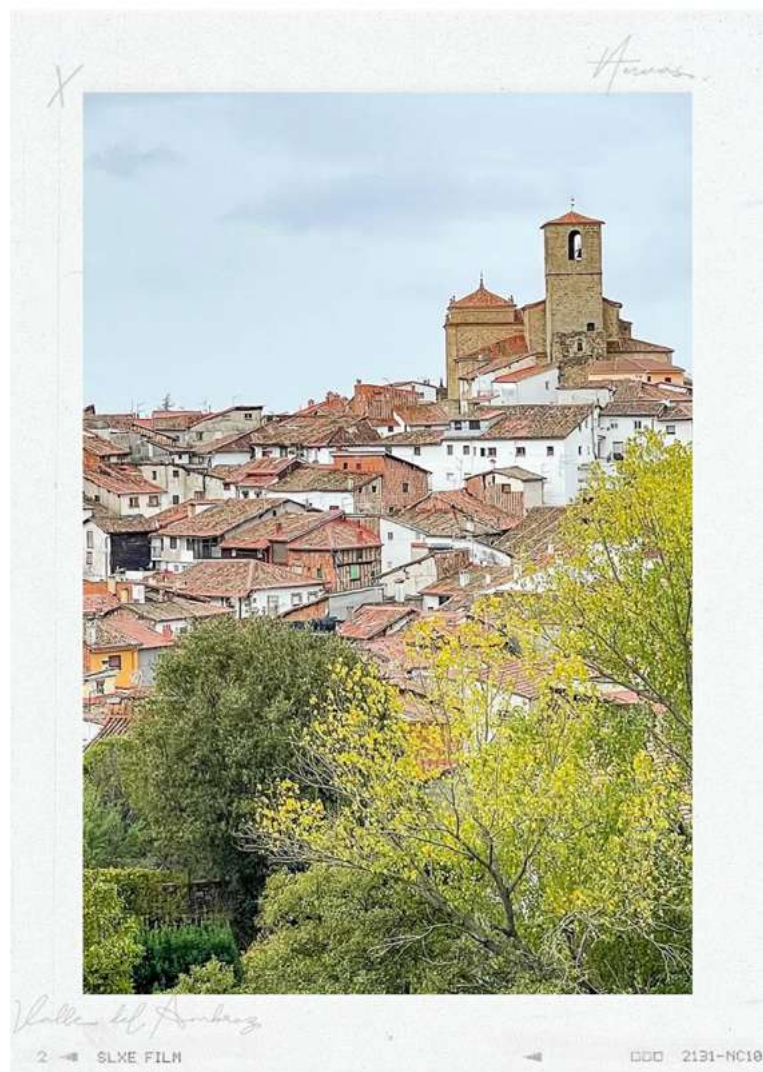
Lo que no entendí hasta mucho más tarde es que esa manera de cocinar —la olla que se deja sola, el fuego que no debe llegar a hervir del todo, el reposo como parte de la receta— tiene un nombre y una historia. Se llama *adafina*, del árabe *al-dafina*, lo enterrado, lo escondido. Es el guiso del sabbat: se prepara antes del viernes al atardecer y se deja en el rescoldo toda la noche porque la ley judía prohíbe encender fuego durante el día de descanso. Garbanzos, cebolla, comino, un rastro de canela, huevos enteros que el calor lento vuelve color caramelo por dentro, y aceite. Nunca manteca. En eso estaba la diferencia.

El aceite. En la Extremadura del siglo XV, donde la manteca de cerdo era el ingrediente más barato y más abundante, usar aceite en la olla de carne era un gesto pequeño con una carga significativa enorme. No hacía falta anunciarlo. Bastaba con que el vecino viera la olla, con que el olor fuera diferente, con que la cocina oliera de otra manera. El kashrut —la ley dietética judía, que separa la carne de los lácteos, que prohíbe entre otras cosas el cerdo y el marisco y la liebre— no era solo una dieta. Era una manera de estar en el mundo que se leía en cada comida, en cada compra en el mercado, en cada olla puesta al fuego. Un sistema que decidía qué entra y qué no, qué se mezcla y qué debe permanecer separado. Para quien supiera leerlo, era una declaración permanente aunque silenciosa. Y en 1492, cuando el edicto de los Reyes Católicos forzó la conversión o el exilio, algo extraordinario ocurrió en Hervás: la mitad de la comunidad se quedó. Algunos de los que habían partido volvieron dos años después. Los conversos fundaron la cofradía de San Gervasio y San Protasio —los santos patronos del pueblo, no por casualidad— para seguir reuniéndose, seguir compartiendo, seguir siendo algo que el mundo exterior prefería que ya no fueran. La Inquisición del tribunal de Llerena los siguió. Los interrogó.

Los procesó. La cocina como evidencia. La olla que se deja sola toda la noche como prueba de cargo.

El cilantro estaba en el balcón. Debajo de los geranios —esos geranios de colores violentos que son la seña del Rabilero en verano, que contrastan con el adobe con una intensidad que casi duele— discreto hasta la invisibilidad, exactamente como una planta que no quiere que la vean desde la calle. Yo iba a cortarlo cuando ella lo pedía. Me gustaba menos que el perejil, ese olor anisado y punzante que los niños rechazan antes de aprender a quererlo, y lo cortaba de debajo de las otras plantas como quien hace algo que siempre se ha hecho así, sin preguntarse el porqué.

Esto lo recuerdo sin ninguna duda: el gesto de agacharme, apartar las hojas más grandes, cortar los tallos finos de



debajo. Lo recuerdo porque me molestaba el olor en los dedos. La memoria del cuerpo es más honesta que la de la cabeza.

El culantro —así aparece en los textos medievales— era una de las plantas que la Inquisición había aprendido a reconocer. No porque fuera ilegal. Sino porque su presencia en una cocina, junto a ciertos guisos, junto a ciertos hábitos, formaba parte de un perfil de sospecha. Se parece al perejil, misma familia, misma hoja joven, mismo verde. Solo el olor delata la diferencia. Esconderlo bajo los geranios del balcón más visible de la calle más judía del pueblo tiene una elegancia particular: ocultarlo en lo más expuesto, camuflar la firma en el lugar donde todo el mundo mira.

Aquí tengo que parar y decir algo incómodo. He leído todo sobre la cocina sefardí de adulto, con esa conmoción del que reconoce en su infancia algo que no sabía que estaba viendo, y ese saber posterior contamina la memoria anterior de una manera que no puedo deshacer. El cilantro estaba, de eso estoy segura. El gesto de usarlo también. Si estaba ahí por lo que creo que estaba, eso ya es otra pregunta, y no tengo respuesta honesta. Lo que sí sé es que la conmoción fue real cuando lo entendí. Y eso también cuenta.

La berenjena es otro caso. En la cocina de mi abuela tenía un lugar fijo, constante, que otras verduras no tenían. Rehogada con cebolla y ajo, con un golpe de comino al final y a veces cilantro fresco, hasta que se deshacía en sí misma y el aceite tomaba ese color oscuro y perfumado que solo da la berenjena cuando se le da tiempo. A veces con calabaza. A veces con un toque de algo dulce, membrillo o manzana, que al niño le parecía un error y al adulto le parece la marca de una cocina que miraba hacia el Mediterráneo oriental, hacia Sefarad. Esta combinación —berenjena, comino, la posibilidad del dulce en lo salado— aparece en los interrogatorios inquisitoriales del siglo XV entre los indicios del judaizante, junto a no trabajar el sábado o no comer tocino. Comer berenjena de cierta manera podía ser razón de proceso. Es el único plato que conozco donde una verdura fue alguna vez un acto de valentía.

En lo cotidiano bajábamos a Plasencia con mi abuela una vez cada quince días, como quien cruza una frontera. No era un viaje largo, pero sí un descenso: del valle al llano, de la montaña al mercado. En Plasencia había otra cadencia, otro volumen, otra manera de estar en la calle. Mi abuela negociaba en los puestos de carne con esa autoridad tranquila de quien sabe lo que vale cada cosa. Compraba jeta, careta, papada —todo lo que llamábamos salpicón de pocilga en casa y que una vez en Hervás se convertiría en guiso lento, cocido con pimentón y vinagre y cebolla hasta que la gelatina del morro lo ligaba todo—, y también especias y legumbre buena, el tipo de provisiones que en una cocina seria se piensan antes de comprar.

Por las noches, sonaba la radio. Radio Plasencia emitía a través de Radio Hervás con esa claridad intermitente de las ondas medias en verano, y en aquellas frecuencias, entre copla y avisos parroquiales, empezó a colarse algo diferente. Un grupo de Plasencia, de allí mismo, del llano que estaba a media hora (a media hora de ahora). Se llamaban Extremaydura, o Extremoduro, o los dos nombres a la vez porque estaban en ese momento de bautismo impreciso. Mi hermano y yo los escuchamos una noche de 1989 y entendimos, sin palabras todavía para formularlo, que aquello era otra cosa.

***Tierra de conquistadores, no nos quedan más cojones.
Si no puedes irte lejos te quedarás sin pellejo.***

ROBE INIESTA · EXTREMADURA · TÚ EN TU CASA, NOSOTROS EN LA HOGUERA, 1989.



A mi hermano y a mí nos divertía cantar esas coplillas porque los mayores fruncían el ceño. Pero no era solo el vocabulario, era la grieta que abría. Esas canciones eran una rabia de tierra olvidada, una conciencia de periferia que nosotros ya no teníamos. Intuimos entonces, con esa inteligencia oscura que tienen los niños para detectar lo prohibido, que aquella música era más incómoda de lo que parecía, no solo por el ruido sino por la verdad que cargaba. Decía lo que no se decía. Nombraba lo que se pensaba, pero se guardaba. Como la olla con aceite en lugar de manteca. Como el cilantro debajo de los geranios. Formas distintas, en tiempos distintos, de no resignarse a la versión oficial.

Los estudios me llevaron lejos de mi familia, de mi hermano. Primero otra ciudad, luego otro país, luego una vida construida en otro sitio. La distancia se fue acumulando sin ruido, con esa eficacia silenciosa que tiene la vida cuando decide separar. Cuando nos vemos no encontramos bien de qué hablar. Tenemos lenguajes distintos, mundos distintos, silencios distintos.

Menos cuando suena Extremoduro. O cuando comemos juntos.

Si en el coche suena Robe algo se destapaba en los dos a la vez, sin necesidad de decir nada. No era nostalgia exactamente, porque la nostalgia requiere un presente desde el que mirar atrás y nosotros no teníamos presente común. Era otra cosa, quizá una frecuencia que ninguno había apagado del todo, solo dejado de buscar. Durante lo que duraba la canción teníamos doce años y la misma radio y el mismo olor del Ambroz en la piel después del baño.

Y cuando había salpicón de pocilga en la mesa —ese guiso pobre y glorioso, toda la casquería de la cabeza del cerdo cocida lentamente hasta que el colágeno lo convierte en algo casi untuoso, terminado con pimentón de La Vera y un chorro de vinagre que lo levanta todo— ocurría algo parecido. El sabor hacía lo que las palabras no podían. Lo mismo con la berenjena con comino: llegaba a la mesa y de alguna manera éramos el mismo sitio otra vez, sin haber cruzado una sola frase que lo explicara.

También la repostería de Hervás, que lleva dentro algo que la distingue. Los nuégados —masa frita de harina, agua, aceite y anís (nunca manteca) bañados en miel caliente y crujientes por fuera, casi vacíos por dentro, como si la

masa hubiera hecho un hueco para el aire— se venden como dulce típico sin que nadie sienta necesidad de explicar su genealogía. En la tradición sefardí se asocian a Janucá, la fiesta de las luces, que celebra el aceite que duró ocho días cuando solo había para uno. En Hervás se hacen porque siempre se han hecho, y el silencio sobre el porqué también es una forma de olvidar.

Va a subir la marea y se lo va a llevar todo. Hay tormenta y yo me tiro al mar, me abandono, no me voy a ahogar, y ahora arriba soy el huracán.

ROBE INIESTA · DECIDÍ · TÚ EN TU CASA, NOSOTROS EN LA HOGUERA, 1989

El oído y el paladar. Los únicos dos idiomas que compartíamos sin esfuerzo, sin traducción. Pienso a veces que somos como dos hermanos conversos de la calle Rabilero, en 1495 o así, que después de 1492 tomaron caminos distintos: uno se fue, otro se quedó y se bautizó y aprendió a comer lo que tocaba en público. Si se volvían a ver, ¿de qué hablaban? Quizás de nada que importara. Quizás, si se quedaban solos, la berenjena con comino aparecía en la mesa sin que nadie la hubiera pedido, y eso era suficiente. El sabor como contraseña. Como el único idioma que no se olvida del todo, aunque uno se empeñe.



La canción termina. El plato o los nuégados se acaban. Pedimos otro vino. Hay un silencio que ya no intentamos rellenar porque hemos aceptado que es lo que hay. Pero durante esos minutos, mientras Robe sonaba y el comino todavía estaba en la boca, estábamos el mismo sitio.

En Hervás existe el riesgo de que todo esto se convierta en escenografía. El nuégado como postal. La sopa dulce como objeto de museo. La judería como excusa para cobrar más por algo que se llama herencia. Hay establecimientos que han caído en eso, y se nota en seguida. Pero Nardi no.

La última vez que fui a comer fue en julio de 2025, fui sola. Nardi se sitúa exactamente 300 metros calle arriba de donde estuvo la sinagoga. José Miguel Sánchez con sensibilidad en los fogones, Vega Serrano en la sala y a los mandos del vino con esa cálida atención que no interrumpe. Un menú degustación que, en Julio, con el calor que hace en el valle, no pesa ni adormece pese a su contundencia. Paté de campaña de cochinillo, gazpacho de cerezas con vieira en escabeche, berenjena en escabeche sefardí, lomo de bacalao confitado con crujiente de su piel y almendras, callos de bacalao en pepitoria, a petición mía sustituyeron un plato de carne por uno de la carta que me apasiona: manitas con patatas revolconas. Y de postre fresas maceradas en vinagre de Jerez con sorbete de hierbabuena y merengue seco. El precio, contenido. En calidad, perfecto. En resonancia, maravilloso. La berenjena, sin cartel. El comino, sin subrayado. Nardi lleva décadas cocinando este territorio como se ha cocinado siempre: por sedimentación, no por reivindicación. Este año la guía Michelin les ha otorgado un merecido Bib Gourmand y ha obtenido un meritorio Sol Repsol. Su cocina es como el cilantro debajo de los geranios. Como todo lo que dura en este valle. Sin hacer ruido, sin pedir permiso.

Robe murió en diciembre de 2025. Su último disco se llamaba Se nos lleva el aire. Cuando me enteré llamé a mi hermano. No dijimos gran cosa. Quedamos en volver al Nardi.





Antón Bernabeu

Ancestral, reivindicación manchega

Mientras las aperturas en las grandes capitales traen cada vez propuestas más sofisticadas se está registrando una cierta contestación, cocineros que vuelven a su tierra buscando o redescubriendo sus raíces. Luis Lera volvió a Castroverde de Campos, Edorta Lamo llevó su Arrea! a Kanpezu, o los casos de La Taberna de Miguel en Bailén o el restaurante Ausiàs en Pedreguer, Alicante, entre otros muchos. Por eso me llamó la atención la mudanza de Ancestral, desde la localidad toledana de Illescas a Madrid. Defender una cocina marcadamente local en la difícil plaza capitalina como gran reto.

Los chefs Saúl González y Victor Infantes conquistaron una estrella en su emplazamiento original, y su audaz mudanza ha sido recompensada con el mismo reconocimiento en la última gala Michelin.

En cualquier caso, Ancestral mantiene la esencia con la que llevaba trabajando desde 2022 en Illescas, Toledo, su primigenia ubicación. Por cierto, vecinos allí de El Bohío de Pepe Rodríguez Rey. Esencia manchega renovada y un toque de brasa en sus elaboraciones, en las que brillan la casquería y la caza.

Restaurante Ancestral

- Dirección: C. Saliente, 2, 28223, Pozuelo de Alarcón, Madrid
 - Teléfono: 608 577 658
 - Web: ancestral.com
 - Días de apertura: Lunes cerrado, martes a jueves servicio de comida, viernes y sábado servicio de comida y cena y domingo servicio de comida
 - Menú: 100€
- 1 estrella michelín

La propuesta actual pasa por un único menú, Pardo, que desde el principio no deja lugar a dudas de su reivindicación mesetaria. Este comienzo, denominado Taberna, se conforma por un intenso consomé de tasajo de ciervo y tomillo, un sabroso buñuelo de callos a la toledana, oreja suflada con gel de limón (el best seller de la casa) y un estupendo guiso de perdiz roja escondido en un falso bombón de tomate. Difícil encontrar un planteamiento más manchego.

El segundo bloque del menú, denominado Tiempo juega con la tradición y la temporada. Aparece una sopa de ajos elaborada 24 horas en olla de barro acompañada de un tropezón tostado de hogaza gallega y un huevo de codorniz, plato que ante semejante enunciado se desinfla por falta de punch. Continúan unas colmenillas que acaban de inaugurar su estación, en un canelón, trabadas



Mesa en el restaurante Ancestral



Escabeche de liliáceas



Esparrago con manjar blanco de almendra

por una untuosa salsa de foie, con chips de tupinambo y cecina. Sigue un poderoso guiso de castañuelas de cerdo ibérico, casquería de alto nivel. Se trata de las glándulas salivares del animal, muy similares a las mollejas, en este caso tostadas a la brasa, con una magnífica reducción de oreja y judías verdes. Termina esta parte de la comida con un esparrago cocido en caldo de gallina y terminado a la brasa con manjar blanco de almendra y un toque crujiente de chips de torreznos.

La siguiente parte del menú se denomina Arroyo, y consta de un único y gran pase, un escabeche de liliáceas, de consistencia similar a un chawanmushi japonés con un fondo ácido y vegetal muy destacable.



Castañuelas con jugo de oreja y judías verdes



Canelón de colmenillas con salsa de foie, tupinambo y cecina.



Trucha con su pilpil y sus huevas

La parte que contiene los platos principales aquí recibe el nombre de Río y monte. Su primera propuesta es una estupenda trucha de los pirineos a la brasa con su propio pilpil, sus huevas y un contrapunto de ajo negro. Un fantástico producto que aquí se trabaja lo justo para que se manifieste en todo su esplendor. El último plato de la parte salada es una pechuga de pichón pasada por la brasa con una salsa de remolacha, correcta elaboración de un producto un tanto manido y que se aleja de la filosofía apegada a la tierra de todo el menú. Una pena no haber organizado la visita en temporada de caza.

Los postres, bien resueltos. El primero que funciona para desgrasar el paladar, un resultón cristal de limón con apio y menta. Y el cierre, un goloso crujiente de piñones y chocolate blanco.

Por lo que he podido observar en redes sociales hay una cierta flexibilidad en la composición del menú, el escabeche de liliáceas suele acompañarse de anguila y el pichón, de sus muslos. Que en esta ocasión no estuvieran entre los platos que me sirvieron es posible que se debiera a la fecha de mi visita, al comienzo de la Semana Santa.

El espacio que ocupan en la Quinta Aleño ya permite simultanear el restaurante gastronómico con una propuesta más informal, llamada Brassafina y en el futuro tienen planificado incorporar más conceptos. El espacio que ocupa Ancestral en la planta superior cobija a algo más de 30 comensales en un espacio tranquilo y acogedor con la cocina a la vista. Servicio muy atento y bodega estupendamente gestionada por Guillermo Delgado, anteriormente en el Ganz Bar del Barrio de las

Letras, que marida con acierto los sabores de marcado carácter provenientes de la cocina con una propuesta líquida que, en esta visita, viajó por blancos manchegos de muy distinto perfil.

En definitiva, se trata de un restaurante con un presente muy atractivo con visos de seguir creciendo por las posibilidades que le brinda el espacio en el que se está asentando.



Pichón a la brasa con salsa de remolacha y tosta de sus interiores.



Cristal de limón con apio y menta



El Catacaldos

Nueva sangre, Nuevas Bodegas

Desde hace unos años estamos viendo como gente joven, y no tan joven, vuelve a sus pueblos, a sus raíces, y retoman el patrimonio vinícola olvidado en ellas. Estos emprendedores se alejan de los estándares industriales y vuelven a la forma de hacer vino de siempre, la de nuestros mayores, la de las mínimas intervenciones y el respeto por la tierra y la naturaleza.

Son bodegueros que ven valor en las viñas familiares, o en las de su pueblo, que creen en esa denominada España Vaciada y saben que su trabajo pone en valor las localidades donde se encuentran.

Apuestan por la calidad de los suelos, la naturaleza, la recuperación de viñas viejas, de variedades antiguas... en definitiva la esencia de la viña es lo que tiene que embotellarse. Los vinos reflejan la identidad del territorio donde nacen, recuperando las técnicas de vinificación de antaño, pero con la vista en el futuro.

Son vinos frescos, delicados, innovadores, creativos... lejos de la potencia de los vinos clásicos, y que enseguida atraen a las nuevas generaciones de consumidores, y al mercado gastronómico en general. Es una gran transformación en el panorama del vino español, y gracias a ella os traigo 4 vinos de estas "nuevas bodegas" totalmente diferentes, pero con la identidad de la tierra donde nacen y el corazón de las familias que los cuidan y ven crecer.

Un trabajo manual, duro, y algo romántico, que tenemos que recordar al disfrutar de ellos. Un trabajo, que, como el vino, es el sustento de miles de familias españolas... así que beber vino, con moderación, que la vida a través de una copa de vino es mucho mejor

CAMALEÓNICA

Tinto crianza, 2023

UVA: 100% Monastrell

BODEGA: Bodega Doble de Pérez

ZONA: Albatana (Albacete)

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

PVP: 16-18€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino tinto



Esta Monastrell de Pie Franco criada en tinaja, nace en una de las mejores parcelas que tiene la familia en la finca Hoya de Santa Ana, en la zona de Tobarra (Albacete), en la llanura de la meseta castellanomanchega, cercana ya a Jumilla.

Procede de un viñedo que se puede considerar ecológico, ya que tiene mínimos tratamientos, y son todas cepas en vaso, de pie franco, de unos 50 años de antigüedad. Son suelos calcáreos, ricos en nutrientes, pero pobres en recursos hídricos, situados a una altura de unos 900 metros sobre el nivel del mar, lo que les aporta frescura. La temperatura se puede decir que es continental con toques mediterráneos, ya que se caracteriza por tener inviernos muy fríos y veranos calurosos, manteniendo una diferencia térmica entre el día y la noche de entre 15 a 20 grados.

La vendimia suele hacerse a mediados de septiembre, es totalmente manual, siendo la familia al completo quien se encarga de realizarla en cajas de 15 kg, haciendo una primera selección de uva en el viñedo. Esta vendimia suele hacerse a primera hora de la mañana, así intentan conservar la uva en perfectas condiciones para evitar fermentaciones o posibles pérdidas de frescura. Ya en la bodega se realiza una descarga manual a baja temperatura, y

posteriormente una segunda selección de racimos. Se pasa a depósitos de acero inoxidable, donde realiza una fermentación espontánea, con levaduras autóctonas, sin adicción de productos enológicos. Una característica de este vino, es que un 25% de la uva se fermenta con raspón en maceración carbónica y otro 75% se vinifica en acero inoxidable con un estrujado suave. Una vez terminan ambas fermentaciones se realiza una fina prensa y se pasa a tinajas, y barricas de roble francés de 300 litros usadas previamente, donde realiza una crianza en ambos recipientes por un tiempo de 6 meses. La clarificación y estabilización es natural, no se filtra y por eso puede contener algún resto de materia colorante en la botella. Por último, se afina durante casi 1 año en botella antes de pasar a su comercialización.

Vista: Rojo rubí, limpio, brillante, capa y lágrima media.

Nariz: Frutas rojas silvestres, fresas, grosellas, monte bajo, minerales, maderas finas.

Boca: Fresco, goloso, frutas rojas, moras, buena acidez, final medio y un poco amargo.

Marida muy bien con gazpachos, carne de caza, arroces camperos, embutidos, quesos de corta y larga curación.

**Dirección**

Pl. Ayuntamiento, 7, 02653 Albatana, Albacete

Teléfono:

627 58 81 19

Web:

<https://dobledeperez.es/>

MicroBodega DobledePerez, es un proyecto familiar de 3 hermanos, que un día decidieron que querían hacer un vino propio, con las viñas que sus padres tenían desde hace años. Eso sí, basado en una filosofía de trabajo, según la cual solo usarían métodos artesanales, fermentaciones espontáneas a baja temperatura, crianza en tinajas de barro y barricas de roble francés de varios usos.

Por eso volvieron a su pueblo natal, Albatana, donde comenzaron a trabajar los viñedos de más de 30 años, con un pensamiento ecológico y natural, respetando el entorno que los rodea. No usan herbicidas ni pesticidas, ya que su intención es la de ayudar a retener el agua y a fijar el nitrógeno, en definitiva, mantener unos suelos vivos, cuidar el entorno, y dejarlo mejor de lo que se lo han encontrado.

Los parajes donde tienen las cepas tienen una oscilación de entre 600 a 900 metros por encima del nivel del mar, disfrutando de un clima mediterráneo ideal para el cultivo de la vid. La mayoría son suelos franco-arenosos de gran profundidad, pobres en materia orgánica, pero con buen drenaje y un nivel medio de retención de agua.

Cultivan principalmente Monastrell, Syrah, Merlot, Garnacha Tintorera, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel. De estas variedades elaboran

5 vinos distintos, 2 blancos y 3 tintos. Ellos siempre respetan todas las notas varietales de las uvas de las que proceden, realizando elaboraciones de vinos que expresan en nariz y en boca el carácter de su tierra y la particularidad de un cultivo tradicional de sus vides.

La microbodega se encuentra en el pueblo de Albatana, y allí es donde tienen el viñedo. Para sus vinos realizan una selección manual de los racimos de mayor calidad, que van a terminar su elaboración en tinajas de barro, tanto para la fermentación como para la crianza. Esto lo pueden hacer gracias al constante estudio de las parcelas y variedades durante todo el año para poder vendimiarlas en el momento óptimo. Junto con las tinajas, también utilizan barricas de roble francés de 300 litros para redondear los vinos tintos... y todo el embotellado, etiquetado, lacrado y cualquier otra cosa a realizar en bodega, es manual, ya que intentan siempre poner algo de ellos dentro de cada botella.

Todos estos factores, junto con el esmerado cuidado con el que la familia busca el equilibrio natural entre el terreno, la planta y su rendimiento, dan lugar a vinos caracterizados por el terroir, con un perfil muy definido y singular, lo cual unido a unas técnicas de elaboración avanzadas, permiten a estos vinos transmitir el potencial enológico de las uvas de las que proceden.

DobledePerez mira al futuro sin olvidar su pasado, su pueblo, su tierra, un rico pasado del que hablan sus cepas y su familia, y que lo expresan muy bien en sus vinos, que año tras año dan lo mejor de sí en cada botella que sale de sus instalaciones. Una bodega para seguir de cerca por lo lejos que llegan.

FINCA VILLALOBILLOS AIRÉN DE PIE FRANCO

Blanco, 2022

UVA: 100% Airén

BODEGA: Bodegas García de Lara

ZONA: Corral de Almaguer (Toledo)

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

PVP: 9-11€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Esta airén nace de unos viñedos de secano situados en la zona de Corral de Almaguer, al este de la provincia de Toledo, muy cercano a la provincia de Cuenca. Son unos viñedos de pie franco que tienen una edad de unos 90 años aproximadamente.

Se encuentran en un paraje denominado “Finca Villalobillos”, de ahí el nombre del vino, y tiene una altitud de entre 740-760 metros sobre el nivel del mar. El suelo es predominantemente calizo y pedregoso, poco fértil, lo que le da ese sabor inconfundible a la airén. El clima que soporta se podría decir que es continental, con inviernos fríos, veranos muy calurosos y gran amplitud térmica. Esto hace que los vinos se definan como vinos de gran carácter, maduración equilibrada y buena acidez. La baja pluviometría y alta insolación favorecen raíces profundas y uvas concentradas, lo que le aporta volumen y frescura.

La vendimia se realiza a mediados de septiembre, esperando el mejor momento de maduración de la airén, ya que intentan cogerla con todos los sabores y olores que la caracterizan. La uva entra fresca en bodega, realizándose una selección manual de esta, se despallilla y pasa por una prensa suave que le hace preservar todos los aromas naturales. Este mosto yema, es el que se usará para realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable con un exhaustivo control de temperatura, de 14° durante 4 semanas,

por lo que en ningún momento pierde los aromas característicos de la uva. Realiza una breve crianza sobre sus lías finas con lo que se consigue un vino más fino y elegante. Se hace un desfangado estático y se procede a embotellar, afinándolo en botella por unos meses, hasta su comercialización. En definitiva, es un vino que requiere de una elaboración sin prácticamente intervención alguna, buscando siempre obtener todo el potencial de la variedad.

Vista: Amarillo pajizo, limpio, brillante, capa y lágrima media.

Nariz: Fruta blanca algo madura, melocotón, herbáceos, hinojo, anises, minerales.

Boca: Fresco, goloso, graso, fruta blanca, pera, manzana, herbáceos, cítricos, buena acidez, final medio y un poco amargo.

Marida muy bien con arroces, pescados, carnes blancas, quesos tiernos, comida japonesa, sushi, ceviches.

**Dirección**

C. El Cristo, 42, 45360 Villarrubia de Santiago,
Toledo

Teléfono:

648733298

Web:

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

Bodegas García de Lara nace en 2017, cuando la familia García de Lara decide recuperar la tradición bodeguera de su familia que data del 1878. Es en esa fecha cuando se construyó la bodega familiar en Villarrubia de Santiago, provincia de Toledo. Desde ese año sus bisabuelos, abuelos y padres se han dedicado al negocio de elaboración de vinos, de forma intermitente, aunque nunca dejaron de cultivar sus viñedos.

Sin embargo, la bodega estuvo inactiva hasta que fue revitalizada en 2017, continuando así el legado familiar caracterizado por la producción de vinos finos que reflejan el carácter de las variedades de uva y del terreno. Por eso, con la filosofía de volver a elaborar vinos de sus viñas respetando la variedad, su carácter y los suelos de donde proceden, deciden volver a vinificar de forma respetuosa, pero sin renunciar a la mejor tecnología y conocimiento del siglo XXI, para descubrir a que sabía aquella tierra y aquellos vinos que no pudieron probar.

La bodega cuenta con viñas propiedad de la familia, distribuidas de norte a sur de la provincia de Toledo, desde las laderas de la vega del río Tajo en Villarrubia de Santiago, hasta la llanura manchega en Corral de Almaguer, viñas plantadas por sus abuelos, por sus padres, y las más jóvenes plantadas por ellos.

Una parte importante del proyecto consiste en la recuperación y modernización de las instalaciones de la bodega familiar que tienen en Villarrubia de Santiago donde elaboran una parte de sus vinos y realizan la crianza y afinamiento en barricas de roble y en botella. Es allí donde disponen de diversa maquinaria y de pequeños depósitos de acero inoxidable con control automático de temperatura.

La filosofía de Bodegas García de Lara, tanto en el viñedo como en la bodega, refleja una profunda conexión con la tierra y una pasión por la calidad. Con tres parcelas únicas plantadas con variedades locales como Airén, Tinto de la Pámpana Blanca y Cencibel, la bodega enfatiza la importancia de viejos viñedos en vaso que prosperan sin riego. Estas cepas cuidadosamente seleccionadas crecen en suelos calcáreos con textura arcillo-limosa, una combinación que otorga a los vinos una identidad distintiva. Plantados en los años 1935, 1950 y 1960, producen cuatro vinos monovarietales bajo la denominación Vino de la Tierra de Castilla.

En la bodega, se opta por una vinificación respetuosa que combina métodos tradicionales y tecnologías modernas para extraer lo mejor de cada uva y producir vinos de calidad excepcional. Esta filosofía se refleja en la meticulosa vinificación y la crianza en barricas de roble, otorgando a sus vinos perfiles de sabor únicos.

Bodegas García de Lara es reconocida por su dedicación a la vinificación y su estrecha relación con sus viñedos. Utilizando tecnologías modernas y respetando las características de cada variedad de uva y del suelo en el que crecen, García de Lara logra producir vinos excepcionales. Su compromiso por fusionar la tradición con métodos innovadores, convierte a los vinos de Bodegas García de Lara en una experiencia única.

DIVERSO CHARCÓN

Blanco, 2024

UVA: 100% Sauvignon Blanc

BODEGA: Bodega Coronado

ZONA: Alberca de Záncara (Cuenca)

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

PVP: 11-13€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Diverso Charcón nace de una uva que se ha adaptado muy bien en esta zona, la Sauvignon Blanc. Proceden de un viñedo en espaldera de 2,3 hectáreas, plantado en un suelo calcáreo y franco-arcilloso en el año 2005. Esta viña se encuentra situada en la zona de Alberca de Záncara, provincia de Cuenca, a unos 820 metros de altura sobre el nivel del mar.

La codiciada altura es la que le otorga el clima tan característico que tienen en la zona, el típicamente continental, con una fuerte amplitud térmica entre el día y la noche, llegando a +40°C en verano y a temperaturas bajo 0 en invierno. A pesar de la altitud, las vides están sometidas a un intenso estrés hídrico ya que se encuentran en una zona donde las lluvias escasean. Por eso cuentan con un sistema de riego localizado por goteo, que tan solo se utiliza como apoyo a ese estrés, en años que lo necesita, ya que se encuentra en una zona que cuenta con muy pocas precipitaciones, alrededor de 300-400 litros anuales.

A principios de septiembre es cuando se realiza la vendimia. Esta suele ser con máquina y nocturna, empezando sobre la 1 de la mañana y acabando a las 8, así conservan fresca en la uva y controlan las posibles fermentaciones que pueden tener por el exceso de calor. Una vez en bodega la uva pasa por una mesa de selección, se despallilla y se introduce

en depósitos de acero inoxidable. En estos depósitos comienza la fermentación que es parada a la mitad de proceso, con el fin de que acabe en barricas nuevas de roble americano con tostado ligero. En estas barricas permanece con sus lías durante unos 5-6 meses, cogiendo volumen y resaltando sus sabores, hasta que se embotella. Para el embotellado se filtra y clarifica mínimamente, a fin de respetar el sabor y aromas del vino. En botella reposa durante 4 o 5 meses más afinándose hasta que se comercializa.

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

Nariz: Fruta blanca de hueso, melocotón, albaricoque, especias dulces, vainillas, brioche, cítricos, lima, heno, hinojo, frutos secos.

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

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

**Dirección**

C. San Isidro, 67, 16620 La Alberca de Záncara,
Cuenca

Teléfono:

676463483

Web:

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

Bodegas Coronado, se encuentra situada en La Alberca de Záncara, provincia de Cuenca, y se fundó a partir de una idea familiar que tuvo el patriarca de la familia, D. Casildo Coronado García, en el año 2002. Aunque anteriormente contaban con la tradición de elaborar vinos nunca se habían dedicado profesionalmente a ello, y fueron sus hijos Raúl y Casildo, los que decidieron ponerse al frente del proyecto familiar.

Para poder controlar directamente todos los procesos que afectan a la buena elaboración de sus vinos, se dividieron el trabajo, Raúl en la bodega y Casildo en el campo, trabajando con los viñedos. Siempre con el claro objetivo, de hacer el mejor vino posible, empezando en el viñedo, y acabando en la bodega.

Bodegas Coronado, trabaja con sus propios viñedos todos situados entre 820-850 metros de altitud, controlando directamente todos los factores relacionados con la viña y su fruto. Los suelos que tienen son calcáreos y franco-arcillosos, disfrutando de un clima continental muy especial, ya que tienen un gran salto térmico entre el día y la noche de hasta unos 20 grados.

El cuidado de la viña, junto con la Vendimia es el factor más importante para poder elaborar un vino de máxima calidad, por ello se hacen controles en bodega

mediante muestras que se cogen en el campo, para asegurarse que tenga un equilibrio en acidez, Ph y grado Baumé, a fin de conseguir siempre una uva que se encuentre en su punto óptimo de madurez. Con estos controles conocen de una forma rápida cuando pueden comenzar con la vendimia, que normalmente se realiza por la noche, de madrugada, para que la entrada de la uva a la bodega venga lo más fresca posible y el mosto macere en frío. Tienen cinco variedades de uva tinta diferentes, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cencibel, Merlot y Petit Verdot, y también elaboran vino blanco a partir de las variedades Sauvignon Blanc y Gewürztraminer.

Todos ellos son elaborados con la más moderna tecnología enológica, como es el control de todos los procesos a los que se somete el vino, vigilando las fermentaciones tanto en temperatura como en maceración, cuidando las estabilizaciones, depósitos y barricas de la bodega...etc.

Por ello uno de los rincones en los que podemos decir que se mantiene la esencia de la Bodega, es la sala de barricas. Una sala climatizada tanto en temperatura como en humedad, lo que hace que el silencio y la ausencia de luz, ayude al vino a reposar y afinarse de forma natural. Destacan también sus barricas, una mezcla de robles americanos y franceses, junto con unos botelleros de cerámica contruidos especialmente para el reposo y afinamiento del vino uno vez embotellado.

En Bodegas Coronado llevan 23 años dedicados a este mundo del vino. Desde sus comienzos en el año 2002 hasta hoy, ya en el 2026, la experiencia, dedicación, aprendizaje, motivación, cariño, entusiasmo y mucho trabajo, es lo que han querido dar en cada botella, y que aparece cada vez que se abre una.

LOS MAYOS

Tinto, 2024

Uva: Bobal, Rojal Tinta, Pardillo

BODEGA: Descendientes de Elisa Amores

ZONA: Alcaraz (Albacete)

D.O.: sin DO

PVP: 17-19€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Tinto



En plena Sierra de Alcaraz, una zona agreste del sur de la provincia de Albacete, encontramos esta viña enclavada entre campos de cereal y carrascas, con vistas al Pico de la Almenara, una zona casi salvaje, que ha sido recuperada para elaborar este vino del cual se hacen menos de 2.500 botellas.

Las cepas se encuentran todas en vaso, ya que son muy viejas, con una edad de 60 años aproximadamente. El suelo es arcilloso calcáreo, situado a un nivel de unos 850 metros sobre el nivel del mar, lo que le aporta frescura. La temperatura es continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos, manteniendo una diferencia térmica entre el día y la noche de entre 15 a 20 grados.

Es un viñedo en el que se cuida con esmero cada cepa, buscando un equilibrio natural entre el terreno, la planta y su bajo rendimiento. Por eso la mayoría de las cepas no llegan a obtener el kilo de uva de producción anual, pero esto se compensa con una mayor calidad e intensidad en el fruto que recogen. Los rendimientos de este viñedo oscilan entre 800-900 kg por hectárea, por lo que podemos imaginar cómo ha sido su recuperación, y los cuidados que han tenido que darle.

La vendimia se realiza a principios de septiembre, y puede decirse que es totalmente familiar, ya que en un día dejan toda la viña vendimiada. Se hace una vendimia tradicional y a mano, dadas las características del terreno y del viñedo. Aquí realizan lo que se denomina una mezcla de campo, donde a

partir de las distintas variedades de uva plantadas en el viñedo, todas son recogidas juntas y pasan juntas también a su fermentación. Esto es una práctica común en las viñas antiguas, donde no se plantaba una sola cepa, sino una mezcla de ellas, y al fermentar juntas, se crea una integración natural de sabores y aromas, resultando en un vino equilibrado y único que suele reflejar honestamente su origen. Por eso fermenta en depósitos de acero inoxidable, con una maceración durante 10 días, sin despalillar y con gran parte de la uva entera. La fermentación alcohólica la realiza con levaduras autóctonas, y una vez realizada, el vino pasa a tener una crianza en damajuanas de 55 litros, por 8 meses. Una vez realizada esta crianza, se filtra mínimamente y se embotella hasta su comercialización.

Vista: Rojo cereza, borde granate, capa media, lágrima intermedia.

Nariz: Fruta roja del bosque, moras, grosellas, frambuesas, herbáceos, monte bajo, regaliz rojo, balsámicos.

Boca: Fresco, goloso, fruta roja, moras, floral, violetas, algo mineral, buena estructura en boca, confitado, sabroso, tanino maduro y dulce, final largo y persistente.

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

**Dirección**

C/ Mayor 21, 02300 Alcaraz (Albacete)

Teléfono:

623181624

Web:

info@elisaamores.es

Descendientes de Elisa Amores es una pequeña bodega familiar que se encuentra en la Sierra de Alcaraz, al suroeste de la provincia de Albacete. En una zona de montaña con parajes considerados como microreservas naturales, tales como La Molata y los Batanes.

Esta es una bodega muy joven, ya que comenzó su andadura en el año 2021, cuando la familia decidió, apostar por recuperar zonas de viñedo en su pueblo, parajes agrestes con pocos rendimientos, pero con una calidad excepcional a la hora de hacer vino. Para ello buscaron la mejor viña hablando con la gente mayor de la zona, que sigue siendo la guardiana del conocimiento agrícola de la zona.

En su afán por esta recuperación, dieron con una viña en la zona del Pico de la Almenara. Una antigua viña, abandonada a su suerte desde hacía muchos años, con más de 60 años de antigüedad, pero que reunía las características que la familia buscaba. Se encuentra rodeada por campos de cereal y carrascas, en plena naturaleza. Una viña plantada en vaso, a 850 metros de altitud, de estricto secano, y con un suelo calcáreo arcilloso, y un clima continental bastante extremo.

No lo dudaron y enseguida arrendaron estas 7 hectáreas de viña, en la que se encontraban con muchas faltas y vacíos por lo que el rendimiento general era bastante

bajo, pero la calidad obtenida lo compensaba. El trabajo por adecuarla fue arduo, pero pronto obtuvieron la recompensa. Descubrieron que la viña tenía lo que se suele denominar "Field Blending", o lo que es lo mismo, en la viña había plantadas diferentes variedades de uva que se cosechaban y fermentaban todas juntas, destacando sobre todas ellas la bobal, pardillo y rojal tinta. Estas tres uvas junto con las otras, se usaban, y usan para producir un vino único que reflejara fielmente la tierra donde nace.

Históricamente en los viñedos de la zona, se plantaban varias variedades juntas, para asegurarse la cosecha, ya que, debido a las condiciones meteorológicas de la zona, con inviernos fríos y veranos muy cálidos, junto con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, no todas sobrevivían. Además, al estar las uvas mezcladas desde el inicio se logra una armonía natural y una complejidad única difícil de replicar.

Todo este trabajo cuidadoso y sostenible que hacen en el viñedo y una elaboración sin prácticamente intervención alguna, les da como resultado un vino que muestra todo el potencial del que es capaz de ofrecer esa parcela. Así, cada botella de las 2500 que hacen, encarna la pasión y el esfuerzo de una familia que busca recuperar la historia y el patrimonio vinícola de la zona, poniéndola en valor, a ella y a sus gentes.



LAS RECETAS DE COQUI REY

Caldillo de Pintarroja

El caldillo de pintarroja es mucho más que una sopa picante; es un testimonio líquido de la historia de Málaga. Representa la dureza de la vida de los pescadores de El Palo y Huelin, y la calidez de los hogares malagueños durante las mañanas de invierno. También la astucia de los taberneros de antaño, que aumentaban la sazón y el picante, para vender más vino. El uso del pequeño tiburón pintarroja, descubre una lección de aprovechamiento alimentario que sigue siendo relevante en la actualidad.

La persistencia de este plato en el imaginario colectivo, su papel como remedio tradicional y su reciente elevación a las mesas de la alta cocina aseguran que el caldillo de pintarroja seguirá siendo un pilar de la identidad marenga. Mientras haya un vaso de caldo humeante, una ramita de hierbabuena y un trozo de limón en una barra malagueña, la esencia de la ciudad y su estrecha relación con el mar continuarán vivas, alimentando no solo el cuerpo, sino también la memoria de un pueblo.

INGREDIENTES

- 800 g - 1 kg de pintarroja limpia y troceada
- 2 tomates grandes maduros
- 3-4 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan
- Un puñado de almendras crudas
- 1-2 guindillas (chiles)
- 1 vaso de vino blanco
- Hebras de azafrán
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto
- Agua



PREPARACIÓN:

1. Pon los tomates a cocer en una olla con agua y una pizca de sal durante unos minutos, hasta que la piel empiece a desprenderse. Saca los tomates del agua, deja templar ligeramente y péralos.
2. En una sartén con aceite de oliva, fríe los ajos, las almendras y la rebanada de pan hasta que estén dorados. Reserva.
3. En el mismo agua de cocción de los tomates, añade la pintarroja troceada y deja cocer durante unos 10 minutos.
4. Tritura (o maja en mortero) los ajos, almendras y pan fritos junto con los tomates pelados y un poco del caldo de cocción hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Añade este majao a la olla con la pintarroja. Incorpora también las guindillas y el azafrán. Ajusta de sal. Vierte el vaso de vino blanco y deja cocer todo junto unos 5 minutos más para que se integren los sabores.



Friendo ajos y almendras



Friendo pan





Cata de conservas de navajas.

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

La cata se hace con 14 latas de diferentes conservas, de varias zonas costeras, generalmente de Galicia.

El precio de la navaja escurrida catada, osciló entre 330,8 €/Kg y 93,1 €/Kg.

La mayoría de las conservas eran al natural, algunas con trazas de aceite y unas pocas en aceite de oliva.

En general las navajas eran de buena calidad. En algunos casos influyó el sabor de las vísceras, si no se habían limpiado o el encontrar algo de arenilla entre la carne. En cuanto a textura, tuvieron mayor aceptación las que estaban más "al dente" que las más blandas.

La cata se hizo en dos sesiones, 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 navajas 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, el aspecto y el caldo con coeficiente doble. 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 caldo que a cada catador le puede gustar más o menos intenso 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:

COFRADÍA DE CANGAS

Navajas de las Islas Cies. Su sabor es excelente, tanto su carne como su caldo (AOVE) son finos y elegantes. Su textura ligeramente al dente. Bonita forma, sin defectos. Tamaño medio grande. 115/60 gr. 14,5€.

Nota media 9,3



JOSÉ CIMAVILLA

Conservera de Gijón. Navaja de tamaño medio tirando a pequeño, irregular. Su sabor es poco limpio y su textura algo blanda y arenosa. El caldo es bueno, no lleva aceite. 110/60 gr. 7,8 €. 8 piezas

Nota media 6,96



REAL CONSERVERA ESPAÑOLA

Navajas al natural fabricadas en Cambados. Sabor muy elegante potenciado con un caldo te acentuado por un caldo fino. Su textura es excelente, al dente. Son de tamaño grande, muy bonitas e igualadas. 120/65 gr. 21,5 € 6 piezas.

Nota media 8,6



PACO LAFUENTE

Navajas al natural de esta conservera de Villanueva de Arosa. Al degustarla se nota arenilla y toques amargos. Su textura es irregular, más bien al dente. Su caldo no tiene nada destacable. Su tamaño es medio grande e igualado. Las piezas mantienen el saco visceral y son seis. 115/65 gr. 13,65 €.

Nota media 6,87



LA MAR DE TAZONES

Navajas ahumadas en AOVE elaboradas en Gijón. Su sabor es exquisito. Su caldo también muy rico. Es una pena que sean pequeñas y su aspecto poco atractivo, lo que les baja la nota media. 8 piezas. 110/62 gr. 16,83 €

Nota media 8,49



GUEYU MAR

Navajas a la brasa elaboradas en el obrador del restaurante Güeyu Mar, sin embargo, a diferencia de otros de sus productos, no se aprecia en absoluto el sabor a brasa. Su textura es algo dura, su aceite de muy buena calidad y su tamaño grande, pese a que no destacan por su aspecto. 150/82 gr. 8 piezas 23,9 €.

Nota media 7,84



CONSERVAS CAMBADOS GOURMET

Estas navajas de Cambados tienen un sabor limpio y elegante, textura al dente. Un excelente caldo y su tamaño es muy grande, color algo más oscuro del habitual y una bonita forma. Su envase es el más elegante de todas las navajas catadas. 266/154 gr. 8 piezas 21,5 €.

Nota media 8,71



CONSERVAS CAMBADOS

Es un formato más modesto de la misma conservera. Nada destacable en sabor ni textura. Buen caldo. Aspecto limpio y blanquecino. Tamaño pequeño. 8 piezas. 111/63 gr. 7,91 €.

Nota media 7,29



FELISA

Se desconoce la procedencia de las navajas de esta conservera Barbateña. El sabor es muy neutro, no encontrándose el sabor a marisco de otras catadas. Su caldo es bastante mejor. El tamaño es grande. 115/65 gr. 6 piezas 6,05 €.

Nota media 6,87



LA BRUJULA

Navajas de las Rías Gallegas. Su sabor es intenso. El caldo muy rico con un marcado sabor a marisco y manchas oscuras de aceite. La textura es blanda. Tienen gran cantidad de viscera oscura. Su tamaño es grande. 6 piezas 115/70 gr. 7,95 €

Nota media 7,89



FERROMAR

Navajas al natural de esta pequeña conservera gallega. Se nota algo el sabor de la víscera en la carne, cuya textura es más bien blanda. El caldo tiene muy buen sabor y está manchado de aceite. Tamaño mediano. 7 piezas 110/63 gr. 7,58 €.

Nota media 7,58



ROSA LAFUENTE

Esta conservera gallega de Villanueva de Arosa, nos presenta una lata muy elegante, con 6 navajas. Tienen buen sabor y un caldo muy sabroso, intenso, con manchas de aceite. Su aspecto es bueno y su tamaño regular. 6 piezas 111/65 gr. 11,76 €.

Nota media 8,07



EL CORTE INGLÉS GOURMET

Sabor no demasiado remarcable ni elegante. El Corte Inglés presenta estas navajas de tamaño grande (3 a 5 unidades. En este caso 5). Proceden de las Rías Gallegas. Son muy anchas y aspecto extraño. El caldo es bueno, con aceite de oliva. 5 piezas. 111/63 gr. 16,9 €.

Nota media 7,88



LOS PEPERETES

Esta conservera gourmet de Villagarcía de Arosa nos presenta una navaja grande, con buena forma y muy limpia. Su caldo sin aceite es intenso y rico, así como su carne. Llama la atención que hay mucha más proporción de carne respecto al caldo. 6 piezas. 120/85 gr. 20,0 €

Nota media 7,79



Tabla de conservas: calidad, precio y valoración

 NOMBRE CONSERVA	 NOTA (sobre 10)	 PRECIO	 RELACIÓN CALIDAD-PRECIO
COFRADÍA DE CANGAS	★★★★★ 9,3	14,50 €	● EXCELENTE
CAMBADOS GOURMET (doble)	★★★★☆ 8,71	21,50 €	● EXCELENTE
REAL CONSERVERA ESPAÑOLA	★★★★☆ 8,6	21,50 €	● BUENA
LA MAR DE TAZONES	★★★★☆ 8,49	16,83 €	● MUY BUENA
ROSA LAFUENTE	★★★★ 8,07	11,76 €	● MUY BUENA
LA BRÚJULA	★★★★ 7,89	7,95 €	● EXCELENTE
CORTE INGLÉS GOURMET	★★★★ 7,88	16,90 €	● REGULAR
GUEYU MAR	★★★★ 7,84	23,90 €	● REGULAR
LOS PEPERETES	★★★★ 7,79	20,00 €	● REGULAR
FERROMAR	★★★★ 7,66	7,58 €	● BUENA
CAMBADOS	★★★★ 7,29	7,91 €	● BUENA
JOSE CIMAVILLA	★★★☆☆ 6,96	7,80 €	● REGULAR
PACO LAFUENTE	★★★☆☆ 6,87	13,65 €	● MALA
FELISA	★★★☆☆ 6,87	6,05 €	● BUENA

Nota: La puntuación es sobre 10. Precios orientativos.

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.





Enrique Cubeiro
Cabello

El amargo sabor de la *impostura*

Tomás era un solterón gris, funcionario de nivel medio, cuya vida estaba marcada por la monotonía del Excel y el tupper recalentado. Vivía en un pequeño apartamento en un barrio alejado del centro, donde su vida se iba consumiendo poco a poco y sin aliciente alguno, pues ya ni siquiera encontraba interés en la filatelia, única afición que se le conocía. No tenía a nadie que pudiera considerarse amigo y siempre había sentido una tremenda vergüenza al tratar con las mujeres, que se acentuaba cuanto más atractivas le parecían. Cada vez más encerrado en sí mismo, cumplidos ya los 50, comenzaba a aceptar su fracaso existencial y casi se había resignado a no esperar ya nada bueno de la vida.

Casi, porque en los últimos meses, especialmente desde que cumplió la cincuentena, había notado como sus zonas erógenas se habían ido concentrando casi por completo en su paladar. Y él, que nunca había encontrado especial placer en la comida, empezaba a sentir como iba naciendo en él una energía desconocida e hipnótica que, como los cantos de sirena, arrastraba su espíritu, lenta pero irremediadamente, hacia un nebuloso mundo desconocido, rebotante de maravillosos sabores y aromas extraordinarios que necesitaba experimentar.

Ya habían pasado nueve meses desde que, consciente de esa inclinación creciente hacia los placeres culinarios, decidió darse un homenaje en el principal restaurante de la ciudad, tirando de los ahorritos atesorados tras una larga vida de completa austeridad. Parecía mentira que ya hubieran pasado nueve meses de aquella mágica cena que todavía aparecía como un maravilloso sueño en sus recuerdos. Los vapores de la botella de Pétalo de Pintus ayudaron a que cualquier evocación de aquella noche apareciera en su mente envuelta en una bruma de sabores mágicos, texturas deliciosas y diálogos imposibles.

Recordaba la extrañeza que le produjo el nerviosismo del maître cuando respondió negativamente a la pregunta de si tenía reserva, el frenesí de los camareros cuando montaron una elegante mesa individual en el centro de la sala, los cuchicheos y las miradas furtivas... Y el sabor delicioso de las colmenillas bajo la suave capa de la salsa de foie al Oporto, la textura del solomillo sangrante, la delicadeza de las patatas deconstruidas, la finura del suflé de limón... que los diligentes camareros fueron depositando frente a él, de manera impecable. Todo regado con aquel Ribera exquisito, que el sumiller le dijo mientras le servía la primera copa que corría por cuenta de la casa. Y la insistencia del chef al negarse a aceptar el pago de la cena, y las sonrisas y reverencias que le fueron acompañando hasta la puerta del local cuando se iba.

—Por favor, don Wenceslao, su visita es todo un privilegio para nosotros. Esperamos verle por aquí muchas más veces.

Días después, mientras hojeaba un ejemplar de la prestigiosa revista *Gastroñam*, entendió el porqué de aquellos extraños comportamientos. Acompañando una crítica de un restaurante salmantino, en la parte superior izquierda de la página, aparecía una foto de un tipo que era su viva imagen. Al pie de la foto aparecía su nombre y apellido: Wenceslao Cifuentes.

Tras investigar un poco en Internet, descubrió que Wenceslao Cifuentes era el crítico gastronómico más temido y reverenciado de la Guía Firestone, el hombre que podía hundir o encumbrar un restaurante con un simple calificativo. Eran muchas las fotografías que de W.C. aparecían en la red. Y en todas ellas podía notar que no era simplemente parecido a él; es que era una copia casi perfecta. Tenían la misma línea de cabello en retroceso, la misma forma de mandíbula, incluso la misma expresión de aburrimiento que Tomás usaba para ocultar su timidez. Y, por lo que podía apreciar, sus

estaturas y complexión eran similares: ambos lucían una barriguilla incipiente y apenas sobrepasaban el metro setenta. El único rasgo distintivo de Cifuentes era su "uniforme de trabajo": una chaqueta de cuadros escoceses, una pajarita de seda granate y unas gafas redondas de cristal amarillento que le daban un aire de intelectualidad excéntrica.

Veintidós euros le habían costado a Tomás la chaqueta de tweed y la pajarita en una tienda de ropa de segunda mano. Las gafas las encontró en el chino que había bajo su casa. Se observó en el espejo. Ante sí tenía una réplica casi perfecta de Wenceslao Cifuentes.

Su primera "función" la representó en "El Baitoki de Eladio", un selectísimo local de mantel blanco y precios que hacían palidecer. Tomás, con el corazón martilleando en el pecho bajo la chaqueta a cuadros, se sentó en una mesa secundaria que había reservado con antelación. El efecto fue inmediato. Al verlo aparecer con las gafas amarillas y su expresión aburrida, el maître palideció visiblemente, repitiéndose, más o menos, la escena que ya conocía: en segundos, una mesa central, la mejor de la sala, fue liberada mágicamente. Un sumiller nervioso apareció con una botella de Vega Cerdeña que no figuraba en la carta. Eladio, el chef propietario, salió personalmente de la cocina, con el delantal limpio y los ojos inyectados en sangre, para dar la bienvenida al "señor Cifuentes".

Tomás, temblando por dentro, mantuvo un aire circunspecto y se limitó a asentir con un ligero movimiento de cabeza. La cena fue espectacular: foie gras con trufa, cochinito confitado, un postre

de oro comestible... Entre plato y plato fingió tomar notas crípticas en una libreta negra, otro de los sellos distintivos de Cifuentes. Y al final, cuando Tomás hizo el gesto de pedir la cuenta, Eladio apareció de nuevo, con la frente sudorosa.

—Señor Cifuentes, por favor. Es un honor. La casa invita. Esperamos que la Guía trate bien a nuestro humilde establecimiento.

Tomás salió del restaurante, con el paladar anonadado por los placeres tan intensos que acababa de experimentar; pero, sobre todo, con la confianza en su nivel máximo. ¡Aquello era lo más parecido a poseer un superpoder!

Durante los nueve meses siguientes, su vida se transformó. Se convirtió en un habitual de los mejores restaurantes de la comarca. Su colección de chaquetas de cuadros creció y perfeccionó las poses de Cifuentes, visionando sus entrevistas en Youtube. Comía como un rey, bebía los mejores vinos y era tratado con una reverencia que nunca había experimentado en su triste vida. Y el miedo inicial a ser descubierto fue siendo reemplazado por la adicción al lujo, la sensación de poder y la emoción de la impostura.

Ya había visitado todos los grandes restaurantes en doscientos kilómetros a la redonda. Aquella noche tocaba "La estrella oscura", del que había oído hablar muchas veces a la gente de la oficina. Eran casi tres horas en coche, por lo que decidió que en aquella ocasión sería comida en lugar de cena. Buscó la ubicación en Google y leyó en diagonal algunas



referencias. Todas sobresalientes. Observó que no tenía estrella Firestone y pensó que aquello jugaría a su favor. Estarán deseando obtenerla y se desvivirán conmigo, se dijo a sí mismo mientras aparcaba su pequeño utilitario a escasos metros del restaurante. Quería ahorrarse hasta la propina del aparcacoches.

En esta ocasión, había hecho la reserva dando sus iniciales: W.C. Por entonces, ya no sentía nervios, solo la excitación anticipada del festín que le esperaba. Al entrar, notó las miradas de camareros y maître. No había duda, le habían reconocido. Sin embargo, algo era diferente. No reinaba el nerviosismo habitual; su lugar lo ocupaba una eficiencia clínica y fría. Lo recibió quién supuso que debía de ser el propietario; un hombre corpulento, de mirada profunda.

—Le estábamos esperando, señor Cifuentes. El chef ha preparado un menú de degustación exclusivo para usted.

Tomás, impasible tras sus gafas amarillentas, asintió fríamente sin pronunciar palabra. Fue escoltado a la mesa central. Eligió el vino más caro, un tinto del Bierzo de edición numerada que sabía que costaba más de mil seiscientos euros la botella. Tras catarlo, le sirvieron el vino con elegancia y al poco rato comenzaron a llegar los platos. El primero, un erizo de mar con emulsión de azafrán, servido en su propia cáscara. Lo encontró exquisito. El segundo, un wagyu envejecido en ceniza volcánica. Insuperable.

Tomás se sentía como un dios. Tomaba sus notas, saboreando cada bocado. El sumiller rellenaba su copa con aquel tinto delicioso, mientras el propietario observaba imperturbable desde la distancia. Cuando el festín llegó a su fin, Tomás hizo su gesto habitual para pedir la cuenta. El dueño apareció como salido de la nada y se sentó a la mesa frente a Tomás, quién dio un respingo ante lo inesperado del gesto.

—¿Qué le ha parecido la degustación, señor Cifuentes?
—preguntó con una voz suave pero inquietante.

Tomás, fiel a su papel, se pasó la servilleta por los labios y cerró su libreta con un clic sonoro.

—Sublime. Rayando la perfección técnica. El wagyu tenía un toque de ceniza volcánica muy interesante. Está claro que sus precios son muy altos, pero lo que

ustedes ofrecen bien lo vale.

—Me alegra oírlo. Sobre todo, esto último que ha dicho. Aquí tiene la cuenta.

Le entregó una preciosa caja de madera, que Tomás abrió con manos temblorosas. Solo la línea del vino superaba ya el límite de su tarjeta.

—Pe...pero ¿no van a invitarme? — Consiguió pronunciar con un hilillo de voz.

—No, señor Cifuentes. No vamos a invitarle.

—¿No sabe que puedo hundirles con mi crítica?
— Tomás había recuperado algo la compostura y se aferraba a su papel como un náufrago al rosco salvavidas.

—Veo, por su expresión, que no me ha reconocido. Será porque he ganado algunos kilos. Soy Marcel Bernard. El propietario del “Cuervo negro”. El restaurante que usted hundió, hace tres años, con una crítica tan demoledora como injusta. Perdimos la estrella Firestone. Y, con ella, nuestra reputación y nuestra clientela. Dedicábamos cada segundo de nuestras vidas a conservar esa estrella que tanto esfuerzo nos costó conseguir. Nos desvivíamos hasta el punto de que yo perdí a mi familia, presa de aquella tan absurda como irrefrenable obsesión. Y usted destrozó todo aquello de un plumazo. Mire, perder aquella estrella me salvó. Recuperé mi vida y saqué adelante, con mucho esfuerzo, este local. Ahora me limito a hacer las cosas bien, porque esto sigue siendo mi pasión, pero sin obsesionarme. Y así he vuelto a ser feliz. No quiero para nada su estrella y me traen sin cuidado sus críticas. Supongo que pagará con tarjeta. Si lo desea, podemos fraccionarle el pago hasta tres meses, sin recargo.

Mientras caminaba como un sonámbulo hacia el coche, sintiendo un fuerte sabor amargo en su boca, Tomás arrojó la pajarita al suelo. Trataba de recordar en qué parte del desván había guardado su colección de sellos.



Alfonso de la Hoz
Marino y diletante.

DE LOS RIÑONES AL JEREZ

Empecé a aficionarme a la casquería durante mi embarque como alférez en prácticas a bordo del Transporte de Ataque Aragón. Recuerdo haber hollado las calles de Ferrol, junto a Juan Carlos y José Manuel, dos compañeros del buque en busca de una taberna donde degustar oreja cocida, aunque yo la prefería frita.

La casquería, a la que el diccionario de la Real Academia Española define como vísceras y otras partes comestibles de la res no consideradas carne, se encuentra en toda Europa, aunque en España, además de la oreja, se consumen con mayor o menor frecuencia los siguientes productos casqueros: callos, zarajos, morros, gallinejas, hígado, sesos, criadillas, mollejas y riñones.

No cabe duda de que los riñones al jerez constituyen una de las cumbres de la casquería, por algo se les denomina casquería fina o alta casquería. Dentro del género de la casquería, todavía existen clases y

podemos asegurar que los riñones forman parte del estamento superior.

Ya durante mi etapa como joven capitán veinteañero en el archipiélago canario me debatía los fines de semana entre el deporte y la ruta Destroyer, sucedáneo autóctono de la levantina ruta del Bakalao. Solíamos cenar lo viernes en un uruguayo legendario: "El Novillo precoz". Allí di cuenta por primera vez de los riñones de ternera a la brasa, junto a otros manjares como los chinchulines (intestino delgado de la vaca). Posteriormente, supe también de los riñones de cordero, de cerdo y hasta de conejo.

Pero hiciera deporte o me levantara resacoso, no perdía la costumbre de acudir junto a mis amigos a tapear por los bochinchos de la zona del Arenal. Solíamos frecuentar locales asturianos o vascos como *El Pote* o *Pagasarri*, respectivamente. Y curiosamente, fue en estos establecimientos, de raigambre más bien norteña, donde me aficioné a los riñones al jerez.



*Restaurante El Novillo Precoz**Restaurante El Pote*

Y digo bien, al jerez. Ya que la salsa de vino fino combina a las mil maravillas con el particular sabor de los riñones.

Para preparar unos riñones al jerez como Dios manda, hay que asegurar un preceptivo e intenso lavado, quitándoles la piel; aunque hoy en día se venden ya limpios y preparados. No obstante, no está de más asegurar su limpieza, siquiera con agua y vinagre.

Es importante extraerles la ternilla o cartílago que tiene en su interior, y cortarlos en trozos bien grandes, para salpimentarlos posteriormente (si es con pimienta negra, mejor).

Tras calentar un chorrito de aceite de oliva en una sartén, se añade cebolla y ajo bien picaditos, para a continuación añadir los riñones, bien de ternera, bien de cordero. Una vez empiecen a quedar dorados, se añade un vaso de fino de jerez; aunque hay quien utiliza oloroso. Tal y como se evapora el alcohol, se puede añadir perejil y servir a continuación.

Personalmente, adoro que se sirvan con arroz blanco como guarnición, lo que le da prestancia y estilo al plato.

*Restaurante Pagasarri*



Santi de Paul

EL GORRÓN.



- ¿Vendrá también hoy “el gorrón”?

- Me temo que sí que se nos va a acoplar de nuevo.

Así hablábamos por teléfono (fijo) Carlos y yo de Julián, el primo del tercer amigo en discordia Felipe. Las tardes-noches de Princesa habían tomado otro color desde la incorporación hacía un mes del gorrón, como así lo llamábamos. Bueno, el primo-gorrón, en concreto. A quién no le ha tocado uno en suerte en la vida.

Era increíble. Había aparecido en nuestras vidas desde hacía un mes, en los fines de semana, y jamás de los jamases había invitado a una copa o pincho. Es más, ni siquiera daba las gracias, como si tuviésemos la obligación de invitarle. Un gorrón profesional.

Me constaba que había gente así, pero nunca lo había sufrido en mis propias carnes. Ya pasáramos por

el Parador de Princesa en Madrid a tomar aquellos “minis”, ya entrásemos en el “Chapandaz” o “Porrone” nunca tuvo un detalle Julián, ni siquiera lo intentó, y además, el pobre tampoco era muy simpático. Más bien sosito. Una joya. Había que soportarle por ser el primo de Felipe y punto. Y eso, a los 17 años, cuando apenas hay dinero, duele.

¿Como eran las tardes de princesa en los años 80? Movidas, claro que eran movidas. Ese trasegar de fin de semana, ese intentar ligar, ese “si mamá...me sentó mal el último vino, no sé qué tendría” y encima desde hacía un mes, con menos dinero, pues el gorrón salía caro.

Tras quedar los cuatro en el Parador, donde por supuesto no pagó nada, fuimos a un Burger king. Era tarde de hamburguesa esta vez. A manganar sobrecitos de ketchup.

Ni por esas pagó. Fue Julián el que le invitó allí ante

sus súplicas al primo. ¿Las patatas fritas? Mucho mejor las de mi madre, sin comparación. Comenzamos entonces a devorar la hamburguesa desbordada de ketchup y mostaza, y entonces sucedió...

En la mesa de al lado se sentaron, qué casualidad, un grupo de otras 4 niñas de nuestra edad, como caídas del cielo. Y nos comenzamos a mirar todos, ya sabemos de qué estoy hablando. Con interés algunos, con deseo otros, con curiosidad los más. Había que hacer algo, pero estaba eso de la timidez, una timidez que nos acorralaba.

Fue entonces cuando de repente el gorrón se levantó, y cambiándole por completo la cara, les hizo sonreír con una buena parida que soltó y siguió largando. Curioso: tenía escondida la simpatía para repartirla únicamente por aquella mesa.

No sólo eso, sino que al poco tiempo fue a la barra y apareció de nuevo con 4 coca-colas fresquitas para ellas, fingers de pollo empanado y más patatas fritas con las que él invitó a las chicas. Los 3 amigos nos miramos perplejos. Se había producido allí mismo un milagro. El famoso milagro del Burger king.

El primo era otro. Gracioso, ocurrente, les hacía reír y les prometía cosas de lo más variopintas. Estaba en su salsa. Increíble es la palabra.

Tras el famoso día del milagro, salimos con aquel grupo más veces y formamos pandilla. Pero ahí no queda la cosa...

Luego, con el tiempo, dejamos de vernos. No así a mi primo, que cada vez que le interesaba algo nuestro asomaba la nariz por el grupo. Nos alegramos mucho cuando fue nombrado Diputado, pero desde ese mismo día ya no nos volvió a llamar. Repartía sus simpatías por otros lares.

Siempre que paso por el Burger king, me acuerdo del primo gorrón, perdón, del señor diputado. Es increíble cómo sabía sonreír cuando le convenía. Eso sí: me cuentan que en el bar de la Carrera de San Jerónimo sigue sin pagar ni una ronda. Seguirá ahorrando.





Carlos Hernanz

La becada, una joya entre la caza de pluma.

Una experiencia en Galicia.

La becada *Scolopax rusticola*, ave buscada y venerada por cazadores de todo el norte de España, se caracteriza por su plumaje con manchas marrones de diversos tonos y, en ocasiones, rojizos con los que se mimetiza perfectamente entre la vegetación por donde se esconde y alimenta y por su pico exageradamente largo que entierra en la tierra para capturar lombrices, su plato preferido.

Su distribución, en el hemisferio norte, es amplia. En España inverna, fundamentalmente en el norte de Castilla y León, en toda la cornisa cantábrica y en los Pirineos.

Se encuentra en bosques cerrados de caducifolios y coníferas y en ocasiones, zonas de monte bajo, encinares e incluso dehesas. Es insectívora y sus hábitos son nocturnos.

Cuando hice el reportaje sobre los camarones y nécoras, me fui a tomar una cerveza, tras la entrevista con Eva y Orlando. En el transcurso de la animada charla, este último me confesó que era un apasionado de la caza y que su presa preferida era la becada. Yo desconocía que esta especie pudiera encontrarse en Galicia. Me aseguraron que sí, que era relativamente común en la península del Morrazo y que, de hecho, el otoño anterior, Orlando había cazado una gran cantidad.

Inmediatamente, me propuse organizar un viaje para conocer mucho más sobre esta interesante y misteriosa especie cinegética.

Al final, por circunstancias personales y por como estaba evolucionando la temporada, retrasé el viaje al mes de enero. En esa semana las perspectivas no eran demasiado optimistas.

Orlando tiene una pick up todoterreno que utiliza exclusivamente para la caza y varios perros de raza setter.

La becada es uno de los animales más esquivos que existen y su caza es un arte y un auténtico reto.

Quedamos en el centro de la localidad de Cangas con las primeras luces del alba.

Orlando tiene un coto de caza a una hora de su domicilio, donde caza fundamentalmente jabalí y dos o tres zonas, entre quince y treinta minutos, donde caza la becada y otras piezas de caza menor.

El lugar donde fuimos, al llegar todavía había algunos penachos de neblina despegando del suelo, tiene una zona baja, plana, donde las abundantísimas lluvias del otoño, habían dejado todo anegado. Además, la noche anterior también había llovido. Afortunadamente el día de autos, hacía un día magnífico. Orlando nos equipó con unas profesionales botas de agua con forro interior y unos sobrepantalones o perneras de un material impermeable similar al de los chubasqueros de los pescadores. La primera media hora estuvimos rebuscando por esa zona y nos metíamos en el barro 30 cm, si no estábamos vadeando un regato.

Orlando abrió la parte trasera de la pick up donde llevaba dos jaulas con tres perros cada uno, sacó tres de los mejores, especialmente una perra Noah, muy experta y uno jovencillo que estaba en "prácticas". El protagonista es un hombre tranquilo, pero para la caza es casi tan nervioso como los perros que, en cuanto bajaron del coche comenzaron una incesante búsqueda random.



Algunos perros van equipados con un collar con posicionamiento GPS y otros llevan dos, el de localización y otro que emite un pitido muy agudo cuando un perro se para y se queda en posición de muestra. En ese momento el cazador se acerca lo más rápido que pueda a la situación del perro. A veces dos o tres perros hacen muestra en círculo alrededor de unas matas, rocas o troncos amontonados. Eso es muy buena señal.

En la zona baja solo vimos algunos excrementos de becada y aunque algún perro hizo alguna muestra, estas eran por poco tiempo y sin fiabilidad. Probablemente la becada había estado alimentándose por allí y había rastro. Según Orlando, era una zona muy buena de "despensa" de nuestra ansiada ave. La hierba alta estaba escarchada a primera hora y encontramos un hozadero de jabalíes.

Al no encontrar ninguna, comenzamos a subir por el curso de un arroyo a un par de lugares de los que Orlando tenía información de otros cazadores, pero no encontramos nada. Seguimos subiendo hasta llegar a una zona un poco más despejada, poblada de eucaliptos, grandes helechos secos y algunos roquedos. Había zonas en las que habían talado eucaliptos jóvenes y los habían dejado en la ladera, muy escarpada. Al pasar sobre los eucaliptos inclinados sobre la elevada pendiente, perdíamos el equilibrio, ya que estaban mojados y resbalaban.



Cada vez que sonaba el pitido indicando que algún perro hacía muestra, Orlando miraba distancia y dirección y salía pitando, normalmente en subida y yo le seguía como podía, con la lengua fuera.

Un rato después Noah marcó una becada encamada cerca de un roquedo y Orlando la abatió con gran habilidad. Entre que el animal levanta el vuelo y hasta que se aleja fuera del alcance de los perdigones pasa una fracción de segundo, por lo que el cazador tiene que tener muy buenos reflejos. La rapidez y habilidad de Orlando con la escopeta de cartuchos es encomiable. Curiosamente, el primer cobro lo hizo el perro más novato. Eso les motiva tremendamente y los perros se vuelven adictos a la caza. Les encanta tanto la búsqueda, como el cobro de las piezas. El instinto de los perros, que aprenden por imitación de sus compañeros más expertos, es increíble.

Un rato más tarde cobramos otra pieza en circunstancias similares, la diferencia es que los perros estaban bastante altos y cuando marcaron la pieza y sonaron dos pitidos a la vez, Orlando salió disparado cual "hombre bala" y me resultó imposible seguirle, quedándome sentado en el talud de un sendero. A los cinco minutos apareció exultante el cazador y yo solo puede felicitarle. Esta pieza era un poco más pequeña que la anterior, no llegando a los 300 gr.

Dimos por finalizada la jornada matutina, cobrando dos en cuatro horas de dura marcha subiendo y bajando. 14 Km de trail, en los que Orlando me llevó todo el rato con la lengua fuera. En ese tiempo los perros hacen unos 50/60 Km de media. Pese a ser puro nervio, ya se les notaba y poco cansados, por lo que agradecieron volver al coche.

Nos dirigimos a la casa de campo, con su jardín y huerta que tiene el matrimonio en las afueras de Cangas y allí nos "apretamos" un magnífico cocido muy completo, probablemente habría ocho o diez tipos de carne y embutido y sus correspondientes verduras, entre las que destacan, para distinguirlos de otros cocidos, especialmente los grelos, o las nabizas dependiendo de la época del año. Eva empezó a prepararlo la víspera y lo remató esa misma mañana con un resultado espectacular.

Por la tarde fuimos a otro monte repleto de vegetación lujurante y arroyos, donde los márgenes eran auténticas selvas. Fuimos muy rápido para intentar cazar otra pieza antes de la anochecida. Hubo dos amagos, más arriba en zonas no tan cerradas y tenemos dudas de



si sería una sola becada que habíamos encontrado en dos encames diferentes o eran dos distintas.

En una de las ocasiones fue muy emocionante, porque estaba encamada en una roca pegada a un árbol y rodeada de matorral, un poco aislada del resto del terreno, como en la cumbre de una colina. Los perros fueron tomando posiciones alrededor del lugar, en círculo, mientras iban sonando los pitos uno a uno. Cuando ya estaban los cuatro parados, la becada debió notar a uno demasiado cerca y mientras Orlando preparaba el arma, salió volando a gran velocidad, por lo que cuando pudo efectuarse el disparo, estaba un poco lejos, errando el tiro por un pelo.

Nos fuimos de la zona un poco apesadumbrados. Orlando todavía quería ir a otra zona antes del ocaso, pero me tenía que llevar a Cangas a recoger mi coche, ya que yo había quedado en Santiago de Compostela. Entre una cosa y otra, le faltó tiempo para cobrar una última becada.

Yo terminé exhausto, incluso con miedo de coger el coche sin tomarme un respiro antes. Pero la experiencia es una de las mejores que he tenido en mi vida y mi agradecimiento a esta simpática y noble familia será eterno.

Mi próximo viaje me queda probarlas "in situ", como hice algo más tarde en Els Casals y en Cal Enric, donde quedará para la memoria para siempre su mítica sopa de becada y, en general, su menú gastronómico en torno a este interesante y misterioso representante de la caza de pluma más selecta.





Coqui Rey

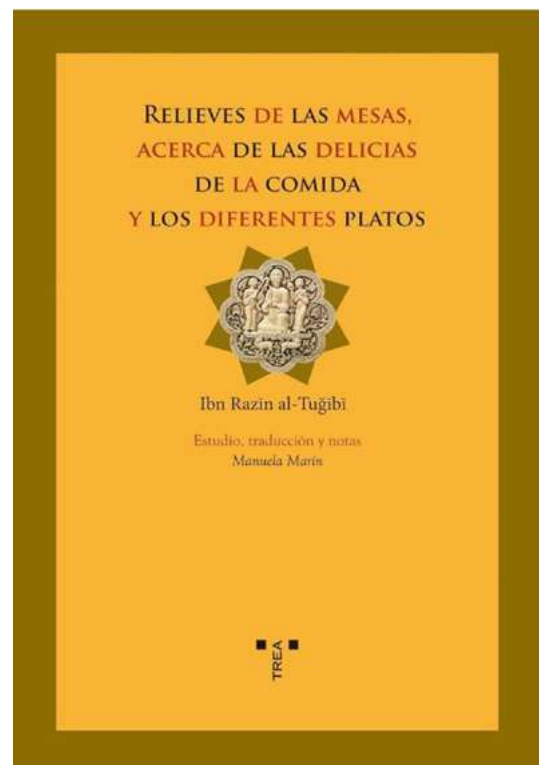


Recetas Ancestrales

Sardinas al Horno con Hierbas y Verduras

Este plato es el antepasado de la moraga de sardinas o sardinas a la moruna. Un plato marinero del sur de Andalucía y sobre todo de Málaga, que ya se elaboraba en al-Andalus y resto del Mediterráneo, en el medievo. Gracias a los ingredientes traídos del continente Americano tras los viajes del siglo XV, se pudo transformar para bien esta forma de guisar las sabrosas sardinas; El tomate pasó a tener un protagonismo indudable en el plato, por detrás de la humilde y sabrosa sardina.

Una recreación de una de las muchas recetas de pescado que se describe en un recetario andalusí del siglo XIII, manuscrito por Ibn Razin al-Tujibi: "Fiḍālat al-Jiwān fī Ṭayyibāt al-Ṭa'ām wa-l-Alwān", comúnmente conocido en España como "La Fudala"



SARDINAS AL HORNO CON HIERBAS Y VERDURAS

Paso 1: Las sardinas

Limpia las sardinas retirando vísceras y cabeza si lo deseas. Lávalas bajo agua fría y escúrrelas bien. Sazonálas con sal.

Paso 2: Verduras y hierbas

Pica muy finamente el cilantro, la hierbabuena, el bulbo de hinojo y la cebolla. Una vez picados, pásalos rápidamente por agua para refrescarlos y escúrrelos bien.

Paso 3: El montaje

En una cazuela de barro, fuente para horno o tajín, coloca una primera capa de la mezcla de verduras y hierbas. Añade encima una capa de sardinas. Repite alternando capas de verduras y de sardinas hasta llenar el recipiente. Riega con aceite de oliva y almorí uniformemente. Espolvorea por encima la canela, el jengibre, el zumaque y una pizca de mástique triturado.

Paso 4: Hornear y servir

Lleva la fuente al horno precalentado a 200 °C y hornea durante unos 25, hasta que las sardinas y verduras estén cocidas y ligeramente doradas.

INGREDIENTES

- Sardinas pequeñas
- Sal
- Aceite de oliva
- Manojos de cilantro fresco
- Manojos de hierbabuena fresca
- Bulbo de hinojo fresco
- Cebolleta
- Almorí
- Canela de Ceilán
- Zumaque
- Jengibre molido
- Una pizca de mástique (almáciga)





 **Artgonuts®**



**DESCUBRE MÁS RUTAS ÑAM
CON ARTGONUTS**

 Consíguelo en el
App Store

 **DISPONIBLE EN
Google Play**

GASTROÑAM

