

GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española



Número 25/ Septiembre 2026

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario



06



11



14



21

06

**LAS CARNES DE OKELAN Y LA
FUNDACIÓN GESALAGA.***Gastrocharlie*

11

**VELASCOABELLÀ, LAS COSAS
BIEN HECHAS***Antón Bernabeu*

14

**DORADA DE ESTERO Y LOS MARES
DEL ELCANO***Coqui Rey*

21

**LAS VACACIONES
O LO QUE FUERON...***El Catacaldos*

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
SEPTIEMBRE 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 

23



28

23

EL MATEMÁTICO ALÉRGICO
Enrique Cubeiro

26

DEL ARRANQUE ROTEÑO
Alfonso de la Hoz

28

OSTRAS ARCADE
Santi de Paul



Publicamos un nuevo número de Gastroñam, a caballo entre el verano y el incipiente otoño. Lo hemos "cocinado" a fuego lento, iniciando su producción en el mes de mayo, aunque el necesario descanso veraniego de los colaboradores, nos ha obligado a apretar un poco a finales de agosto.

Personalmente, he estado unos días en el Valle de Benasque, destacando la tradicional visita a Chongastán, donde volvimos a disfrutar de su arte y su carne de Km0. Quería repetir visita al estrellado Ansils, pero no hubo tiempo. Posteriormente una gira de once días por Francia, me demostró que su gastronomía sigue en muy buena forma, pese a estar menos reconocida que la española en los últimos tiempos y al indudable perjuicio del turismo masivo, como en todas partes.

Una maravillosa experiencia en Zarautz, visitando todas las instalaciones de Cárnicas Okelan, incluyendo un bonito caserío donde viven felices ocho parejas de bueyes de diversas razas peninsulares. Después nos ofrecieron una degustación de carnes curadas y con distintos grados de maduración. Altísimo nivel de cocina.

Para finalizar unas agotadoras vacaciones, unos días de relax y descanso en Pontevedra. Lamentablemente, he apreciado un descenso en la calidad de la comida de muchos restaurantes gallegos,

tanto en frescura del producto como en el cocinado. Yo lo achaco al turismo que se ha incrementado una barbaridad en los últimos años y desborda la capacidad de los establecimientos.

Y esta realidad me conduce a reflexionar como ha evolucionado la capacidad de crítica a la gastronomía española. Por una parte, cada vez hay menos críticos gastronómicos profesionales o con suficiente formación y la mayoría de los que aún quedan, hacen una crítica muy ligera, acentuando lo positivo y pasando muy de soslayo por los aspectos negativos. Eso aumenta la soberbia de algunos cocineros y no induce a la mejora de la oferta culinaria, porque la autocritica también es prácticamente inexistente. El amiguismo y los intereses creados están presentes en sus críticas.

Por otro lado están los "influenciadores" gastronómicos, en muchas ocasiones personajes catetos que ni siquiera comen siguiendo las normas de urbanidad, aunque debo reconocer que algunos, al menos, tienen paladar. En los últimos meses están en el punto de mira, porque sus publicaciones se hacen cansinas, reciben ácidos ataques en redes y están perdiendo seguidores. Algunos de ellos tampoco escriben o graban reseñas o vídeos sinceros, porque han llegado a un acuerdo con los restaurantes. Los de "medio pelo" tratan de colarse con

sus amigos en bares y restaurantes, sin pagar, lo que ha conducido a que los establecimientos objeto de su chantaje, cuelguen carteles en la entrada, anunciando que su visita no es deseada.

Y tras este repasillo, veamos los contenidos de este número:

Gastrocharlie nos cuenta con detalle la completísima experiencia en Cárnicas Okelan.

Antón nos presenta su crítica de la magnífica comida que disfrutó en VelascoAbelló.

El Catacaldos nos describe con un estilo algo más desenfadado al habitual, seis vinos para disfrutar en verano, pasando unos días de descanso en el pueblo.

Alfonso escribe sobre el conocido Arranque roteño, mientras Coqui desarrolla otra receta creada para celebrar el centenario del Juan Sebastián Elcano, vinculando el buque con

productos de la Bahía.

Para finalizar, Quique y Santi nos presentan dos divertidos relatos de historias de amor o desamor con toques cómicos y siempre algún aspecto relacionado con la comida.

Y después de este repaso, os sigo animando a que nos leáis, que disfrutéis y que nos critiquéis cuando sea menester. El siguiente número, si todo va según lo previsto, será en diciembre.

¡UN FUERTE ABRAZO A TODOS Y DISFRUTAD DEL FINAL DEL VERANO Y DEL PRINCIPIO DEL OTOÑO, UNA ESTUPENDA ÉPOCA PARA LA GASTRONOMÍA PATRIA!



Carlos Hernanz
Coordinador de contenidos



Gastrocharlie

Las carnes de Okelan y la fundación Gesalaga.

La empresa, la Fundación y la familia... Empresa familiar fundada en 1974. Los fundadores José Cruz Gesalaga y Arantxa Aizpurúa, empezaron con una carnicería. Les fue muy bien y fueron abriendo otras carnicerías por toda la comarca, el nombre de la empresa era Otzarreta (1980), nombre también del caserío familiar. Poco a poco fueron elaborando subproductos de la carne, como lasaña y albóndigas. Tuvieron un gran éxito y construyeron un pequeño obrador para tales menesteres, pero el crecimiento fue continuo. Los siguientes pasos fueron hacer una línea de productos precocinados y crear una marca de croquetas, "Croqueta y presumida" (2014), con sabores tan variados y originales como gulas al ajillo, alga wakame, buey, cecina, pulpo a la gallega, todas de gran calidad, por lo que la demanda no dejaba de crecer. La marca Croqueta y presumida se franquició en más de 50 establecimientos, ese modelo se fue abandonando, pasando a la venta en quinta gama y restaurantes y catering y a venta directa online. Las materias primas son de proveedores de confianza y lo más importante, la leche, es de caseríos de los alrededores, siguiendo un modelo de Km 0. Después de consolidar toda la gama de elaborados, se creó la marca "Okelan" (2017) para dar más peso en la empresa a los productos cárnicos de calidad, pasando de comprar carne a comprar el ganado vacuno y criarlo, aunque la ganadería de la familia Gesalaga, comenzó ya en 1992 (Proyecto Valtierra).

La empresa siguió creciendo y esto obligó a ir inaugurando naves para las diferentes secciones de la empresa.

En 2025 se inauguraron las instalaciones de Marmarra, con tienda, una interesante escuela para formación en todo lo relacionado con la carne y una magnificas cocinas para control de calidad y hacer I+D+I de los productos y sus diferentes posibilidades culinarias, para lo que cuenta con un equipo de siete personas. Tanto el edificio, como el interiorismo (esculturas de vigas de madera en los techos y diseños funcionales), son una maravilla a nivel arquitectónico y de diseño.

A día de hoy, se venden más de mil chuleteros a la semana, apostando por razas de vacuno autóctonas y rústicas de toda la península. En la actualidad, el Grupo Gesalaga cuenta con más de 230 empleados y ha alcanzado los 50 millones de euros de facturación.

En octubre de 2024, "para preservar y aumentar la cabaña de razas bovinas autóctonas de la península" se constituye la Fundación Okelan. Es decir, se trata de poner en valor las razas rústicas autóctonas de España y Portugal, añadiendo algunos cruces con razas europeas, de uso en ganadería ya en las últimas décadas. En la actualidad, Okelan maneja 26 razas, algunas en peligro de extinción y su objetivo final, es llegar a su totalidad, que oscila alrededor de cuarenta.

Para su cría y alimentación adquirió el Caserío Erromin, con más de 600 años de antigüedad. Tanto es así, que en el transcurso de las obras de refuerzo y acondicionamiento, un fallo estructural, derrumbó el edificio, destinado a Museo, aunque ello no haya afectado al ganado, que sigue pastando feliz en sus prados.

La Fundación ha creado unos cursos de formación sobre carne de vacuno y unas "experiencias" que detallaremos más adelante.

Después de que Mirari, la Directora de Marketing de la Fundación, nos hiciera la introducción sobre la historia y evolución del Grupo Gesalaga, Okelan y su Fundación, nos acercó en su vehículo de empresa, que estrenaba ese día, por una serpenteante subida en un entorno paisajístico espectacular, al Caserío Erromin, a apenas 10 minutos en coche de Marmarra. Tras pasar por la "ruina" del Caserío, fuimos recorriendo por una pista los prados donde se encontraban los animales. Ocho parejas de bueyes y un ternero recién nacido con su madre.

En la primera parada, se acercó a explicarnos Antxon, un vecino de Urteta, simpático a más no poder y con enorme humanidad, que tenía asignado el cuidado de los animales, que tienen un enorme valor, económico y por su singularidad.

Había una pareja de bueyes tudancos, raza autóctona de Cantabria, acostumbrada al yugo, para arrastrar carros y piedras, un terreño, raza autóctona de Euskadi, que ejercía de "macho alfa" y me lo demostró bufando, removiendo

tierra con las patas delanteras y agitando la cornamenta, cada vez que intentaba tocarlo. Dos maroneses de Portugal, mucho más mansos. También tienen asturiana de los valles, con complexión más ancha en cadera y barrosa y una vaca sayaresa (probablemente la raza más antigua de Europa), con su ternero de nombre Bernarda. En Erromin los animales llevan menos de dos años. Anteriormente, todos los bueyes se comercializaban tras una selección de dos ojeadores expertos, Mario y Patxi, que van recorriendo pequeñas granjas, a veces con Jose Luis Gesalaga, y eligiendo los mejores animales, que normalmente se sacrifican y descuartizan en un matadero próximo. Muchos proceden de José Caridad, un gallego que cría y engorda una cabaña de 80 o 90 bueyes.

Pregunté a Antxon cual era el animal de más peso que habían tenido y fue el famoso Titán, un minhoto de 2800 Kgs, unos 1400 en canal. Pero no es raro que sacrifiquen bueyes con más de 2000 Kgs.

De vuelta a Marmarra nos ofrecieron una cata de tres sidras magníficas, escanciadas directamente del barril y nos contaron que la costumbre de su consumo venía de la necesidad de combatir el escorbuto en las largas navegaciones de los marineros vascos. Para acompañar la sidra, tomamos un talo de una excelente chistorra elaborada con papada de cerdo Duroc.

Posteriormente, pasamos a la cámara de maduración en seco, donde hay cientos de lomos de vacuno, tanto colgados como sobre rejillas horizontales.





Los expertos no han notado diferencias significativas en la carne entre un estibado y otro.

Las condiciones de la cámara son, alrededor de 1°C de temperatura, alrededor de un 70% de humedad y aire circulante para secar el exterior de las piezas y formar una costra que protege el interior de la carne, la grasa exterior y el hueso también mejoran la conservación del magro. En Okelan se evita la proliferación de bacterias y todo tipo de mohos que pudieran causar putrefacción a la carne. No emplean técnicas de ozono o luz ultravioleta, aunque su departamento de I+D las ha investigado.

Okelan no hace maduraciones extremas, se cree que hay un límite razonable de tiempo y a partir de ahí, las cualidades organolépticas no hacen más que empeorar.

Sin embargo, si algún cliente se lo pide, la pueden prolongar hasta alrededor de 120 días.

Hasta los 30 o 40 días la carne mantiene sabores lácticos, a partir de los 60 días aparecen matices de frutos secos, incluso queso azul y a los 120 días, dependiendo de la grasa o infiltración puede desarrollar sabores más umami, concentrados, a hongos, incluso a tierra. En este caso es muy importante limpiar muy bien la grasa y los bordes, especialmente en el hueso, para evitar sabores indeseables a moho, rancio o incluso podredumbre.

Un apunte importante es que un lomo que a los 30 días de cámara, puede haber perdido un 20% de peso en agua, comienza a hidratarse de su propia grasa, mejorando su sabor.

También se debe tener muy en cuenta la influencia de la edad a la hora de madurar. Mientras una ternera no se debe madurar más allá de 20/25 días, un lomo de buey con gran desarrollo muscular y ocho o diez años de edad, se puede llevar a más de dos meses de maduración. También influyen en menor medida la alimentación (bastante), el tamaño, la genética, la raza, la cobertura de grasa y la infiltración. Okelan sólo hace maduraciones de más de dos meses con lomos óptimos para dicho tratamiento.

Después nos enseñaron como distinguir la edad de los animales mediante la diferente conformación de los huesos del chuletero. Tenían expuestos seguidos lomos, desde terneras a animales de más de diez años. Fue francamente interesante.

La "experiencia" consistió en un magnífico menú degustación con nueve pases, pero algunos constaban de varias preparaciones de carne.

Un caldo elaborado al "chup chup" durante 14 horas con huesos de diferentes huesos de la vaca y varias verduras. Muy intenso y umami. Una croqueta, quizás con exceso de carne, empanada con panko con una lámina de grasa madurada, a modo de velo de panceta. Exquisita.



Trampantojos de ibéricos elaborados todos con vaca y buey. El primero a modo de cabeza de jabalí, con mucho colágeno, un "jamón" con mantequilla de buey, una deliciosa cecina a la que hubiera aportado algo más de humo. Un chorizo picante de buey que no envidiaría al de Etxebarri y embutidos de pecho, picaña y rabillo curados.

Un cebiche de morros y lengua. Plato muy fresco, equilibrado y ligero, sorprendente llevando casquería. Diminutos guisantes lágrima a la parrilla con setas y mollejas. Plato muy redondo. Los lágrima explotaban en la boca, resultando los mejores que he tomado nunca.

Niguri elaborado con una quenelle de arroz dinamita cocinado con un caldo de vaca muy concentrado y coronado con láminas de wagyu braseado. Me llamó la atención la profundidad de sabor del arroz.

Pata, morro, tendones y lengua de vaca elaborados a modo de callos, ligeramente picantes. Gran resultado con un guiso meloso.

Para finalizar los salados con tres piezas de un mismo entrecot con 35, 60 y 90 días de maduración, junto a cada porción se presentaba una elaboración, queriendo representar los sabores básicos de cada etapa de maduración.

Lácticos en la primera con un bombón láctico de terrina de ternera.

Más profundidad con matices a nuez (60 días), con un steak tartar sobre brioche y nuez.



Sabores concentrados y persistentes con matices de queso (90 días), albóndiga de buey madurado y tuétano con queso azul.

En mi opinión la mejor porción era la de 60 días en este caso y a las elaboraciones primera y tercera, habría que darles una vuelta.

Finalizó la degustación con unas milhojas de crema y piña braseada.

El resultado fue una comida de nivel equivalente a un dos estrellas Michelin. Impresionante nivel de cocina el mostrado por Kata y todo su equipo.

Se utilizan tres filetes de entrecot del mismo animal, congelados y descongelados en sus distintas fases de maduración, lo que lo hace único. Debo reseñar que recibí la invitación de asistir a la "Experiencia" la primera vez que se hacía la modalidad de carnes maduras. Se hizo principalmente para formación de personal clave de la empresa. Sobre la marcha se fueron haciendo correcciones a las diferentes exposiciones de los cocineros y los expertos en carnes, también a los pases de la degustación. Fue una experiencia singular y enriquecedora. Me sentí como en una familia bien avenida y se tuvieron muy en cuenta nuestras opiniones, así como las del personal de Okelan.

La experiencia en su conjunto ha sido fabulosa, tanto el conocimiento de la evolución de la empresa y su Fundación, la visita al caserío y los animales, todo lo aprendido en la sala de maduración y la degustación de un menú de altísimo nivel, en el que aún seguimos aprendiendo, además del disfrute gustativo.

La familia Gesalaga, Jose Luis y sus hijos Julen y Ainhoa, que ya forman parte del proyecto como tercera generación, son personas empáticas, sencillas y humildes, que no han cambiado su forma de vida pese a los buenos números que refleja cada ejercicio. La mayor parte de los beneficios se reinvierten en la empresa y se hacen patrocinios deportivos y aportaciones al banco de alimentos a nivel local.

En definitiva, el Grupo Gesalaga es una empresa líder en el sector cárnico (Okelan) y de alimentos de cuarta y quinta gama, con unos valores arraigados para conservar la tradición y para recuperar y conservar las razas rústicas y autóctonas de la península ibérica, manteniendo después, un insuperable nivel de calidad en el manejo y resultado final de sus carnes premium.

Olé por ellos...





VelascoAbellà, las cosas bien hechas

Antón Bernabeu

Montse Abellà y Oscar Velasco regentan un coqueto restaurante en el barrio de Chamartín desde el año 2023. Es un espacio que invita a la serenidad. El silencio y los tonos cálidos se impregnan de una luz relajante. Es una invitación a sentirse a gusto, según ellos mismos, es el restaurante al que les gustaría ir como comensales, toda una declaración.

Pero posiblemente se trate de un restaurante no deseado inicialmente, consecuencia en parte de lo que ha sido la gastronomía madrileña, y, por qué no, española, en sus dos últimas décadas. Creo que merece la pena el ejercicio de memoria. Montse y Oscar son discípulos del fallecido Santi Santamaría, quien desde las faldas del Montseny, en el mítico Racó de Can Fabes, propuso una cocina de producto, estacional, sin trampantojos ni vanguardias innecesarias, de alguna manera su versión de la cocina burguesa. Su fuerte personalidad y la impecable factura de su cocina le llevaron a obtener la tercera estrella Michelin en 1994, cuando en España sólo la ostentaba Arzak. Algo después emerge con potencia la figura de Ferran Adrià con su cocina de vanguardia desde Rosas. En sus inicios ambos chefs se declararon seguidores el uno

del otro con frecuentes visitas a sus respectivos restaurantes y el florecimiento de una amistad. En cualquier caso, todo eso se truncó a partir del año 2007, con Santamaría acusando a Adrià del uso de aditivos químicos que ponían en riesgo la salud de los comensales. El mundo gastronómico cerro filas alrededor de Adrià y Santamaría quedó señalado y también aislado del resto de la comunidad gastronómica nacional hasta su fallecimiento en 2011.

En el año 2001 Santamaría había desembarcado en Madrid con el restaurante Santceloni, al mando de cuya cocina puso a su discípulo Oscar Velasco y donde Montse Abellà era responsable de los postres. Con el tiempo, se ganaron el apoyo del público capitalino, con dos sólidas estrellas Michelin que nunca fueron cuestionadas. Pero siempre manteniendo un perfil bajo, alejados de polémicas y titulares grandilocuentes. Sin embargo, dentro de Santceloni, se llegó a dar un hecho insólito en la restauración española, Velasco fue Premio Nacional de Gastronomía en 2007, Abel Valverde, su jefe de Sala, en 2008, y David Robledo, Sumiller, en 2014. Un recorrido de dos décadas de una enorme solidez, difícilmente igualable. Hasta que, desgraciadamente,





LA VELA
SCO
ABELLA

FICHA

Restaurante VelascoAbellà

Dirección: C. Víctor Andrés Belaunde, 25, 28016 Madrid.

Teléfono: 915 669 740

Web: velascoabella.com

Días de apertura:

Cerrado sábados y domingos, resto de la semana abierto para comida y cena. Consultar previamente ya que la apertura varía según la época del año.

Menú:

Menú degustación, seis platos salados y dos postres 138€

1 ESTRELLA MICHELÍN, 2 SOLES REPSOL

en 2020, en el contexto de la pandemia, la cadena hotelera que cobijaba al restaurante decide, unilateralmente, dar otro uso a ese local, de forma poco elegante y menos legal. Y un detalle que no me parece menor, para alojar la sucursal madrileña del Leña de Dani García.

En este contexto Montse y Oscar buscan su propio local. No se trata, ni mucho menos, de unos recién llegados, están lejos de desconocer cómo funciona Madrid o de ignorar las teclas que es necesario pulsar para que una cocina elegante y hedonista funcione (aunque las tendencias estén cada vez más empeñadas en aturullar al aficionado). Además, viendo cómo están las cosas, la tan traída verdad, necesaria en los restaurantes hoy en día según infalibles agencias y gurús aquí es incuestionable. Defienden su escuela, en lo que creen y su forma de vida. Y lo hacen de manera superlativa, estamos ante uno de los mejores restaurantes de la capital. Comer para disfrutar más que para pensar, como dice el propio Velasco.

En los platos de VelascoAbellà encontramos a un cocinero de largo recorrido, sin estridencias ni apreturas por demostrar nada. Protagonismo del producto y la temporada, elaboraciones en apariencia sencillas sin excesivos ingredientes, de espíritu clásico y rigurosa ejecución.

Han buscado la manera de que el propio comensal decida si quiere comer a la carta, compartir medias raciones o elaborarse un menú de degustación con los platos disponibles ese día. Algo muy de agradecer y que me hace reflexionar sobre si el debate acerca de lo apropiado de los menús de degustación es real o interesado.

En este caso, para poder probar el máximo de platos para esta crítica opté por un menú, al que Montse me ayudó a dar forma. Comenzamos con un entrante, mejillón en escabeche con apio nabo y cebollino, de impecable sabor. El primer plato es un homenaje al verano, tomates semi asados con cebolla en escabeche y sopa de parmesano, con el fruto en plena sazón matizado por el dulzor y la acidez de la cebolla y enriquecido por la sopa. Continuamos con un plato sorprendente, percebes con sopa fría de verduras, el contrapunto yodado de los crustáceos con el sabor limpio y herbal de la sopa y el crocante de unas pequeñas bolas de verdura. Sigue uno de los clásicos de Oscar Velasco, que ya elaboraba en Santceloni, el ravioli de queso ahumado, hinojo y caviar, la textura del queso, el contraste fresco y la pincelada salina se integran con plena elegancia. Después, unas gambas blancas al ajillo con huevo frito y patatas, cortadas en finos hilos, para que el comensal mezcle a su gusto jugando con sabores y

texturas. Ya en los principales, una fresquísima lubina con una golosa guarnición de pimiento asado y maíz. El último plato principal, un ejemplar foie gras a la sartén acompañado por los matices rancios de un caldo de jamón y el amargor de una endivia. Tras lo salado, una degustación de quesos nacionales con una sublime confitura de fresas de la Finca Monjarama, cercana a Alcobendas, con la que el restaurante colabora. El prepostre, un delicado polo de las susodichas fresas. El apartado dulce me hizo recordar lo que encontré en mi visita a Can Fabes hará más de 20 años, cuando me sorprendieron los postres elaborados con fruta. Montse continua esa tradición, en este caso con un refrescante plato de mango con granizado de albahaca y sorbete de coco. Para terminar, un homenaje

a la cocina de los días de fiesta en muchos de nuestros pueblos, poniendo en valor un chocolate negro con aceite y horchata de avellanas.

Han pasado ya muchos años desde el enfrentamiento entra Adrià y Santamaría, ha bajado la marea loca de la cocina de vanguardia, ahora el juego es otro y hay mucho espacio ocupado por grupos y propuestas clónicas y sin riesgo, donde hay mucho de todo, pero poca cocina. En este caso, nos encontramos ante un restaurante que esconde mucho, hay cocina, hay atención y mimo al cliente, y, sobre todo hay saber hacer y criterio. Me parece muy necesario reivindicar este tipo de propuesta, defendamos los sitios a los que apetece volver.



Percebes con sopa fría de verduras



Foie gras a la sartén, caldo de jamón ibérico, orejones y aceitunas



Mango acidulado, granizado de albahaca y sorbete de coco



Lubina, pimiento asado rojo y maíz



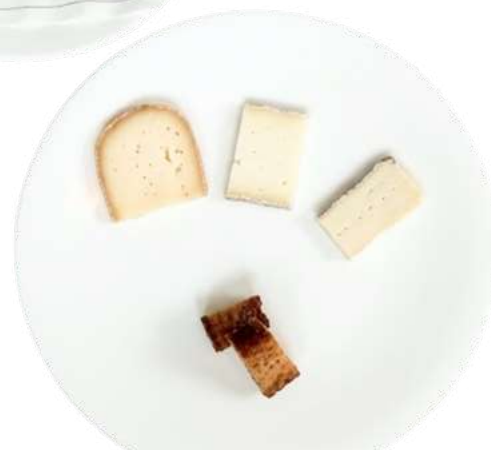
Ravioli de queso ahumado, hinojo y caviar



Selección de quesos artesanales



Gamba blanca al ajillo con huevo frito y patatas





El Catacaldos

Las Vacaciones o lo que fueron...

Septiembre siempre es el final de las vacaciones para casi todos, un mes en el que opino que se tendría que trabajar a media jornada, ya que lo necesitamos realmente para descansar de todo el ajetreo de julio y agosto... porque ¿quien realmente ha descansado esos meses?

Las vacaciones son días en los que no dejamos de hacer planes, que ver, donde ir, donde comer, que beber, que comprar típico, que foto tomarnos... un sinvivir, que al final no nos da tiempo para hacer planes, nos pasamos mucho tiempo en coche o desplazándonos, dormimos menos horas de las que necesitamos, y por supuesto engordamos unos kilos de mas con los atracones que nos pegamos.

Porque la gastronomía es algo que va siempre unida al periodo vacacional. Si salimos de nuestra casa, siempre buscamos sitios donde comer cerca de los lugares que visitamos, queremos comida y bebida típica, y si es tradicional mejor.

Uno de los sitios donde solemos encontrar todo esto es en "el pueblo", el lugar que todos tenemos, donde nos sentimos libres, relajados. El pueblo es el refugio donde el tiempo parece detenerse y la mente finalmente

descansa. Esa desconexión tan especial la solemos encontrar entre otras cosas, en el silencio absoluto de las noches estrelladas, el olor a tierra mojada, a leña o a pan fresco, la libertad de caminar sin prisas, sin el ruido del tráfico ni las aglomeraciones de la ciudad, la sencillez de las conversaciones con los vecinos en la plaza.

Cada persona tiene un recuerdo o un paisaje grabado en la mente cuando piensa en ese lugar ideal, y yo me he quedado con los 6 vinos que más me han gustado estos días. Vinos de pueblo que compiten con grandes vinos por su frescura, sabor, paladar y disfrute. Vinos que sorprenden, no solo por su sabor, sino por sus características al hacerlos o incluso su precio.

Así que os animo a degustarlos, a pedirlos, probarlos, y que me digáis si os han gustado tanto como a mí... y si no os han gustado, siempre los podéis mezclar en una buena sangría, echar a unos mejillones, un pescado, o un buen guiso de pueblo de esos que ponen las abuelas a las 8 de la mañana en el fuego.

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

RIBERA ALTA DEL MUNDO

Blanco, 2025

UVA: Airén con Pedro Ximénez

BODEGA: Cooperativa Ntra. Sra. de la Encarnación

ZONA: Tobarra (Albacete)

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

PVP: 3-5€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco



Este curioso vino nace de diversas parcelas que tienen los socios de la Cooperativa en la zona de Tobarra (Albacete), en la llanura de la meseta castellanomanchega, cercana ya a Jumilla.

Procede de varios viñedos que podríamos considerar como ecológicos, ya que tienen mínimos tratamientos.

Son suelos calcáreos, ricos en nutrientes, pero pobres en recursos hídricos, situados a una altura de unos 700 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 principios de septiembre, es totalmente manual, y comienza con la Pedro Ximénez, al ser más temprana, acabando con la Airén. Las uvas se vendimian cuidadosamente para preservar la integridad del hollejo y evitar oxidaciones tempranas, ya que esto es un riesgo común especialmente en la variedad Airén. Una característica de este vino es que cada uva se vinifica por su lado, en depósitos de acero inoxidable. En la bodega se realiza una segunda selección de racimos. Se pasa cada uva independientemente a depósitos de acero inoxidable, donde el mosto se somete a un

proceso de desfangado para eliminar impurezas antes de fermentar. Esta fermentación es espontánea, y se realiza con levaduras autóctonas, sin adicción de productos enológicos. Los depósitos están equipados con camisas de frío para mantener la temperatura controlada de forma estricta entre 14 °C y 16 °C, así se permite que las levaduras retengan los sutiles aromas a frutas blancas características de cada una de las variedades. Tras finalizar la fermentación, el vino realiza una crianza corta sobre sus lías finas, a las cuales se les realizan ligeros movimientos para que el vino gane en volumen y untuosidad. Finalmente, el vino se filtra mínimamente antes de su embotellado final para que resulte perfectamente límpido, brillante y estable antes de comercializarse.

Una sorpresa que tendría que estar en muchas mesas nacionales e internacionales.

Vista: Color amarillo limón con reflejos dorados.

Nariz: Presenta notas complejas de lía fina, tostados suaves, limón maduro y caramelo de limón.

Boca: Fresco, goloso, fruta blanca, manzana verde, cítricos, lima, herbáceos, algo mineral, buena acidez y persistencia media.

Marida muy bien con arroces, mariscos, pescados blancos y grasos, quesos semicurados, comida asiática.

GLADIUM AIRÉN FERMENTADO EN BARRICA

Blanco, 2025

UVA: 100% Airén

BODEGA: Bodegas Campos Reales

ZONA: El Provencio (Cuenca)

D.O.: La Mancha

PVP: 7-9€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Blanco



Esta airén nace de unos viñedos de secano situados en la zona de El Provencio, al noroeste de la provincia de Albacete, aunque pertenece a la provincia de Cuenca. Se encuentran en una de las zonas de mayor altitud de la llanura manchega, entre 700-750 metros sobre el nivel del mar. Esto genera un fuerte contraste térmico entre el día y la noche que ayuda a una maduración óptima y equilibrada de la uva.

El suelo es calcáreo-arcilloso, una matriz de suelos calizos sobre un fondo o subsuelo de arcilla, lo que le hace actuar como una esponja natural que retiene la poca agua de lluvia de la región. Esto es vital para que las cepas de la variedad Airén soporten las épocas de rigurosa sequía veraniega. El clima que soporta se podría decir que es mediterráneo-continental, caracterizado por ser un clima de extremos pronunciados, inviernos fríos, veranos muy calurosos y gran amplitud térmica, y una marcada escasez de lluvias, lo que exige una gran resistencia a las vides.

La vendimia se suele realizar a mediados de septiembre, esperando el mejor momento de maduración de la airén. Por eso realizan una vendimia nocturna, donde intentan cogerla con todos los sabores y olores que la caracterizan y evitan oxidaciones de esta. En la bodega pasa por una mesa de selección, y va a un depósito de acero inoxidable donde se le realiza un prensado suave para extraer

todo el mosto flor. Se realiza un desfogado estático y comienza con fermentación alcohólica a temperatura controlada. A mitad de la fermentación se trasiega el mosto a barricas de roble americano de 225 litros, donde termina de realizarla durante un periodo de 2 meses. Una vez que termina permanece unos 3 meses más en las barricas con sus lías, y de forma periódica se le realizan battonages para aportarle la untuosidad, volumen en boca y cremosidad característica de este vino. Se filtra levemente, se estabiliza en frío, y se embotella, donde se afina durante unos meses antes de comercializarse.

Una airén que disfrutas desde que abres la botella hasta que la acabas, y siempre piensas en abrir otra.

Vista: Amarillo pajizo con reflejos tostados, limpio, brillante, lágrima media.

Nariz: Fruta blanca de hueso, melocotón, albaricoque, flores blancas, herbáceos, hinojo, cítricos

Boca: Fresco, cremoso, de gran volumen, fruta blanca de hueso, níspero, manzana, membrillo, herbáceos, manzanilla, hinojo, anises, algo mineral, balsámico, algo de bollería, largo y persistente.

Maridaje, es ideal para acompañar aperitivos, platos de carne blanca, pescados, mariscos, arroces, quesos, comida asiática y peruana.

TINTORALBA GARNACHA BLANCA

Blanco, 2025

UVA: 100% Garnacha Blanca

BODEGA: Bodega Tintoralba

ZONA: Higuera (Albacete)

Sin D.O

PVP: 12-14€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



La garnacha blanca de Tintoralba, procede de unos viñedos jóvenes en una de las zonas con más altitud de la provincia de Albacete, Higuera. Estos viñedos se han ido plantando en espaldera, para conseguir una altura más alta de lo normal con el fin de que la vegetación se desarrolle en altura y los racimos estén aireados, buscando producción y vigor en las plantas y la uva.

Están plantadas en suelos calizos, de textura arenosa y muy poco fondo, con una altitud cercana a los 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar. El clima es principalmente continental, con temperaturas extremas tanto en invierno como en verano, lo que unido a la altitud hace que se ralentice su maduración, permitiendo que la uva conserve una acidez natural vibrante y desarrolle una frescura cítrica excepcional.

La vendimia se realiza durante la primera quincena de septiembre, y es nocturna para mantener la uva con el máximo de frescura, acidez natural y expresión aromática. Por eso se introduce en una atmósfera sin oxígeno, protegida con hielo seco para conservar al máximo sus aromas. Una vez en bodega, la uva se encuba, es decir, se pasa a depósito de acero inoxidable, donde el mosto permanece en contacto con las pieles durante un día para extraer aromas y sabores. Después se realiza el prensado, donde se extrae el mosto y se realiza una pequeña

estabulación con la pulpa durante 2 o 3 días. Se desfanga y se pasa a fermentar en acero inoxidable de forma espontánea, durante unos 20-25 días. Al finalizar, el vino pasa a una crianza sobre lías finas en barricas de roble francés de 500 litros, con temperatura controlada y batonnage, buscando mantener la frescura y conseguir más volumen y untuosidad en boca. Finalmente, se lleva a cabo la clarificación, filtración y embotellado hasta que se comercializa.

Un vino sorprendente y muy gastronómico que dará que hablar.

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

Nariz: Fruta blanca, pera, manzana verde, cítricos, lima, pomelo, heno, hinojo, monte bajo, leves toques finales minerales.

Boca: Fresco, ligero, algo de carbónico, fruta blanca, manzana verde, pomelo, cítricos, herbáceos, buena acidez, final medio.

Marida muy bien con verduras, ensaladas, pescados azules, arroces, embutidos, quesos de corta y media curación, cocina mediterránea.

ROSADO PETIT VERDOT EDICIÓN LIMITADA

Rosado, 2025

UVA: 100% Petit Verdot

BODEGA: Bodega Carril Cruzado

ZONA: Villagarcía del Llano (Cuenca)

D.O.: Manchuela

PVP: 22-24€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Nos encontramos ante el que puede ser el primer vino rosado de Petit Verdot en barrica de España, cuyas viñas se encuentran dentro de la Finca Carril Cruzado. Esta finca podíamos decir que es una especie de Chateau francés, situado en la localidad de Villagarcía del Llano, donde la bodega se encuentra rodeada de todos los viñedos que la familia Moreno posee.

La bodega destaca por tener un clima mediterráneo continental, de inviernos fríos y veranos calurosos. En verano se caracteriza por tener una gran diferencia térmica, ya que la cercanía del levante hace que llegue una brisa nocturna denominada "Solano", que le aporta humedad ambiental y frescor por la noche. El suelo es muy singular, mayormente es calcáreo con una base de gravas y arcillas, es profundo y rico en magnesio, lo que le permite retener bien la humedad.

El viñedo se encuentra situado en la entrada de la bodega, y su vendimia se suele realizar a mediados de septiembre y por la noche, para conservar la frescura natural y preservar sus intensos aromas primarios. Al estar tan cerca de la bodega, cuando llegan las uvas pasan por una selección hacia un depósito de acero inoxidable, donde se realiza una ligera maceración pelicular sin prensado. Este contacto del mosto con los hollejos extrae la potencia aromática y el color rosado tan característico, pero con la particularidad de que no se realizan prensados, utilizando solo

el mosto flor obtenido de manera natural, y por gravedad. En ese momento se trasvasa a barricas nuevas de roble francés, donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada durante 4 semanas. Posteriormente durante 5 meses, reposa sobre sus lías, y es cuando se le practica el batonnage diariamente para aportarle untuosidad, estructura, equilibrio y una gran elegancia en boca. Pasa por un leve filtrado y se embotella, donde reposa unos meses mas afinándose hasta su comercialización.

Un vino elaborado con la más alta calidad, tradición e innovación, que hace de él un disfrute actual y posiblemente en unos años con su guarda.

Vista: Rosa coral, brillante, con reflejos cálidos, capa y lágrima media.

Nariz: Fruta roja, fresa, frambuesa, cítricos, pomelo, menta, florales, balsámicos, especias dulces, regaliz rojo.

Boca: Fresco, sabroso, fruta roja, cerezas, frambuesas, cítricos, pomelo, balsámicos, especias dulces, vainilla suave, panadería fina, lácteos, yogur de fresa y persistencia media.

Marida muy bien con pescados de río, azules, verduras, arroces, carnes blancas, embutidos, quesos y comida asiática.

THE QUIET LIFE MONASTRELL

Tinto, 2023

UVA: 100% Monastrell

BODEGA: Bodega Pio del Ramo

ZONA: Ontur (Albacete)

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

PVP: 11-13€

Catado en copa Zwiesel Fusión Burdeos



Este vino se produce con un 100% de uvas de la variedad Monastrell procedentes de dos parcelas de viña vieja, en vaso, con unos 50 años de antigüedad, certificadas en cultivo ecológico, ubicadas en la pedanía de Aljubé, Tobarra, provincia de Albacete.

Los suelos se caracterizan por ser franco-arenosos, calizos y pedregosos, muy pobres en materia orgánica, aunque proporcionan un excelente drenaje, lo que obliga a las cepas de Monastrell a esforzarse y profundizar sus raíces para buscar nutrientes. El clima que le caracteriza es el continental con una fortísima influencia mediterránea. Al encontrarse en el altiplano de Tobarra, los inviernos son muy fríos y los veranos sumamente calurosos y secos.

La vendimia se realiza a finales de septiembre, y es a mano. Las uvas pasan por una selección rigurosa tanto en el propio campo como al llegar a la bodega para garantizar que solo los racimos óptimos avancen al proceso. Una vez seleccionadas pasan a depósitos abiertos de acero inoxidable donde se realiza espontáneamente la fermentación alcohólica, y se aplica la técnica del pigeage (bazuqueo). Este método imita la tradicional pisa manual de la uva para extraer color y taninos de forma muy suave y controlada. A diferencia de otros vinos de la bodega, este no pasa por barricas de roble. El vino realiza

la fermentación maloláctica y una crianza de 12 meses en depósitos de hormigón subterráneos. Al ser el hormigón un material poroso, permite una microoxigenación constante que pule el vino y respeta sus aromas primarios de fruta y monte bajo mediterráneo. Tras esa crianza se filtra levemente y pasa a embotellarse, donde permanece unos meses afinándose hasta su venta.

Un monastrell mediterráneo, fresco, mineral y con el monte bajo de la zona, directo y honesto al paladar.

Vista: rojo cereza intensa o picota brillante, limpio y con una buena capa.

Nariz: fruta roja madura, cerezas, moras, herbáceos, monte bajo, pizarra, piedra pómez, balsámicos, minerales.

Boca: fresco, carnoso, fruta roja madura, ciruelas, cerezas, terroso, ahumados, balsámicos, algo mineral, persistencia media.

Maridaje: Carnes rojas, caza mayor, foie, oca, cordero asado, embutidos ibéricos, guisos diversos, queso azul, quesos curados de oveja y cabra.

EL LINZE

Tinto, 2024

UVA: 65% Tinto Velasco, 35% Syrah

BODEGA: Selección Lucendo

ZONA: Valdepeñas (Ciudad Real)

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

PVP: 21-23€

Catado en copa Zwiesel Fusión Burdeos



El Linze es un vino elaborado bajo la filosofía de la familia Lucendo, la conservación de viñedos prefiloxéricos, de variedades autóctonas y la recuperación de variedades casi extinguidas. Para ello realizan un meticuloso y riguroso trabajo en el campo para conseguir una uva de la mejor calidad e intervenir lo mínimo posible en el proceso de elaboración.

Este vino es un coupage de 2 tipos de uvas, que vienen de zonas distintas. Por un lado, encontramos la Tinto Velasco, que procede de un viñedo de cepas prefiloxéricas de más de 140 años, plantada en suelo arenoso con matriz caliza en Quero, provincia de Toledo. Por otra tenemos la Syrah, procedente de un viñedo con unos 30 años de edad en Valdepeñas, provincia de Ciudad Real y plantada en un suelo franco arcilloso con presencia de cantos rodados.

Podíamos decir que ambas se caracterizan por tener un clima mediterráneo continentalizado y seco, caracterizado por contrastes extremos y una gran aridez. Este entorno es sumamente exigente, pero resulta ideal para que variedades rústicas y de ciclo largo, como la Tinto Velasco, alcancen una calidad óptima bajo condiciones de estrés controlado.

La vendimia suele comenzar en el mes de septiembre, y es totalmente a mano en ambas parcelas, y en pequeñas cajas para asegurarse que el grano llegue intacto a la bodega. Una vez en la bodega pasan a un depósito de acero inoxidable, donde se realiza

una maceración en frío del mosto con sus hollejos a 14° durante unas 24-36 horas, para extraer de forma muy suave los aromas primarios de la fruta y los compuestos que tiene de color. Pasa a tinajas de barro manchegas donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 26° durante 15-20 días, junto con sus pieles. Una vez acabada se prensa el vino, y se trasiega a barricas nuevas de roble francés, donde realiza la fermentación maloláctica y madura por un periodo de 9 a 12 meses. Posteriormente se filtra mínimamente y se embotella, reposando varios meses en la bodega antes de salir al mercado para afinarse.

Un vino que destaca por su fruta y su finura, llamado a ser uno de los grandes vinos Castellanomanchegos.

Vista: Rojo cereza con ribete picota, capa media alta, limpio, brillante y lágrima densa.

Nariz: fruta negra, grosellas, moras, especias dulces, canela, tostados leves, café, monte bajo, balsámicos, minerales.

Boca: fresco, fruta negra, ciruelas, arándanos, maderas finas, especias dulces, vainilla, regaliz, ahumados, balsámicos, cacao, hierbas aromáticas, persistencia alta.

Maridaje: Carnes rojas, blancas, carne de caza, foie, asados, guisos, pescados grasos, quesos curados, cacao.



Coqui Rey

LAS RECETAS DE COQUI REY

**Dorada de estero y
Los mares del Elcano**

El año que viene se celebrará el 100 aniversario del buque escuela "Juan Sebastián de Elcano". A bordo de este bergantín-goleta de 4 mástiles, mi abuelo circunnavegó la tierra en dos ocasiones; haciendo exactamente 90 años de la primera vez. Como homenaje, preparo este plato.

Una preparación de dorada de estero de San Fernando cocinada a la brasa, presentada con elementos que recuerdan a los alimentos de los mares por los que navega el buque, y alimentos de la Bahía de Cádiz. La idea es que el comensal haga, en el plato, en cierta manera, el mismo viaje que Elcano.



La dorada es el producto estrella del ecosistema isleño, con una crianza en estero que le da una grasa y un sabor únicos. No hay producto más identitario de San Fernando. Por otro lado, la sal es el elemento que une todo y es también lo que preservó los alimentos en los grandes viajes oceánicos previos a los refrigeradores modernos.



Dorada – La Bahía

Porciones limpias y sin espinas de lomo y/o ventresca de una dorada de estero cocinada a la brasa.

Papa aliñada – El Atlántico

Papas asadas en rescoldo, con azafrán, unas gotas de vinagre de Jerez y un hilo de aceite de oliva virgen. Las papas llegaron del otro lado del Atlántico y se hicieron fuertes en Sanlúcar. Un acompañamiento simple y agradable.

Vinagreta— El Pacífico

Una vinagreta tibia de aguacate y cítricos, y trozos de alga wakame hidratada en vinagre de arroz. El aguacate, originario del Pacífico americano, es el producto que los marinos españoles llevaron de vuelta a Europa.

Para terminar el plato, un pellizco de flor de sal de las salinas de San Fernando, unos brotes de salicornia fresca del estero y unas gotas de zumo de oliva de Andalucía.



Enrique Cubeiro
Cabello

EL MATEMÁTICO ALÉRGICO

La luz de octubre huía de los valles de Guadalajara. Sin poderlo evitar, Augusto lo había calculado: cada tarde, el sol se ponía casi 2 minutos y cincuenta y un segundos antes que la anterior. Tras la pantalla de su portátil, frente a la ventana de su amplia habitación con vistas al oeste, veía cómo los viejos chopos de la ribera iban perdiendo sus hojas, que caían al suelo con reflejos de oro viejo, mientras él analizaba algoritmos de riesgo financiero para el Banco Central de Tegucigalpa, para el que trabajaba desde hacía 5 años.

Peñamerina estaba en la ladera sur de la serranía de la Torrenzilla, no muy lejos del Hayedal de Tejera Blanca. En un tiempo, cincuenta años atrás, había llegado a albergar a más de trescientas veinte personas. La mayoría, vinculadas de una u otra forma a la mina de cinabrio de Rabadilla, que había cerrado a finales de los noventa, víctima de la legislación europea que había convertido el mercurio y sus derivados en productos anatematizados.

Con la llegada de Augusto, la población de Peñamerina había repuntado por primera vez desde 1996, año en el que comenzó el goteo imparable. Su llegada al pueblo había sido muy bien recibida; primero, porque rebajó notablemente la media de edad del pueblo; segundo, porque a ningún peñamerino le hacía mucha gracia que el número de habitantes fuera de trece, cifra de mal augurio. Así que, ahora, de los 14 habitantes, uno era

Augusto, doce eran nativos del pueblo que superaban los sesenta y cinco años y se pasaban el día sentados al sol, como lagartos, hasta que al caer la tarde revivían lo suficiente para montar ellos las timbas de dominó y ellas sus tertulias repetitivas e intrascendentes; y la decimocuarta era Blanca.

Blanca regentaba la única pensión y casa de comidas de la zona, un negocio que sobrevivía floreciente, pues el local era el centro de la vida de Peñamerina. El que sus habitantes tuvieran la vida resuelta con la pensión vitalicia con la que el gobierno les había compensado por el cierre de la mina tenía mucho que ver en ello.

Blanca era una aparición de color en mitad del páramo gris: pelirroja, con la cara salpicada de pecas que parecían constelaciones y unos hoyuelos profundos y magnéticos cada vez que sonreía. Y sonreía casi siempre.

Augusto la había conocido el mismo día que llegó al pueblo a ver la casa, todavía no muy convencido de que mudarse a la España vaciada a teletrabajar era el cambio que necesitaba para darle sentido a su anodina vida de matemático financiero tímido y solitario. La cautivadora sonrisa de Blanca disipó las dudas de un plumazo y nunca Augusto estuvo tan seguro de algo como cuando firmó el contrato de alquiler por cinco años, el máximo legal permitido. Desde entonces, cada día, Augusto acudía puntual a las citas sucesivas de desayuno, comida y cena



en la pensión; salvo los lunes, que era el día de descanso, en el que Blanca desaparecía misteriosamente.

El plato estrella que sustentaba la pensión eran los judiones con chorizo. Blanca los preparaba en una olla de barro que borboteaba sobre la lumbre desde el amanecer, inundando el pueblo con un aroma denso, invernal y embriagador, siguiendo una antigua receta de su abuela materna.

Augusto era severamente alérgico al pimentón y a los derivados del cerdo. Una sola rodaja de embutido podía provocarle un shock anafiláctico; una traza, una urticaria violenta, y hasta disnea. Pero no se atrevió a confesarle su alergia el primer día y ahora ya no sabía cómo hacerlo. En su mente cuadriculada y analítica, rechazar el plato que la joven preparaba con tanta dedicación y orgullo equivalía a rechazarla a ella. Así que, con el fervor de un caballero andante, aceptaba la ingesta diaria de aquel veneno como si se tratara de un duelo de lanza a caballo para defender el honor de su dama.

Y, cada día, a las dos de la tarde, con la valentía que solo puede dar un amor apasionado, Augusto cruzaba el umbral de la pensión y cumplía con su parte del diálogo rutinario.

—¿Lo de siempre, calculadora humana? —le decía Blanca, y los hoyuelos aparecían en sus mejillas como dos variables perfectas.

—Lo de siempre, Blanca.

A los tres meses de su llegada, llegado ya el otoño, mientras las ramas de los chopos se quedaban completamente desnudas y el frío calaba los huesos, la salud de Augusto era un completo desastre. Tenía los ojos inyectados en sangre, la piel cubierta de ronchas ocultas bajo el jersey de cuello alto y una tos sibilante que no lo dejaba dormir.

Su rendimiento en el banco había bajado y había recibido un par de serias amonestaciones. Pero ni una sola vez dudó; estaba dispuesto a morir por aquellos hoyuelos.

Aquella tarde, la disnea era tan severa que Augusto sintió que el aire entraba en sus pulmones como si fuera arena. Frente a la pantalla del portátil, los algoritmos de riesgo financiero se transformaban en pecas que, a su vez, mutaban a manchas de polvo rojizo. Su cuerpo, castigado por semanas de ponzoñosas dosis de pimentón y grasa de cerdo, estaba al límite del colapso.

Miró el reloj: las 13:58. Faltaban dos minutos. Con paso vacilante y el corazón desbocado por la taquicardia alérgica, bajó a la plaza. Al cruzar el umbral de la pensión, el aroma denso de los judiones lo golpeó una vez más como un mazazo. Al fondo, los ancianos golpeaban las fichas de dominó con una vitalidad que a él ya no le quedaba.

Blanca emergió de la cocina, radiante, con sus hoyuelos magnéticos y la olla de barro humeando entre las manos. —¿Lo de siempre, calculadora humana? —preguntó, y a Augusto le pareció que las pecas de su rostro bailaban en una danza celestial.

—Lo de siempre, Blanca —susurró él, con un hilo de voz asmática.

Ella le sirvió una ración generosa. Augusto tomó la cuchara. Sabía que aquella colación podía ser su último algoritmo vital, su última ecuación biológica. Llenó la cuchara, cerró los ojos pensando en la belleza de su dama, y se la metió en la boca. Como cada día, esperó el sarpullido inmediato, el cierre de la glotis, la oscuridad.

Pero nada pasó.

Abrió los ojos, desconcertado. El guiso estaba delicioso, espeso, reconfortante... pero su garganta seguía abierta. Se llevó otra cucharada a la boca, masticó el embutido y, milagrosamente, la opresión de su pecho comenzó a ceder. Sus ojos, antes inyectados en sangre, parecieron aclararse. No había pimentón. No había cerdo. Aquello era un prodigio de la simulación culinaria.

—Blanca... —balbuceó Augusto, conmovido hasta las lágrimas—. Este chorizo... estas judías... No puede ser. Blanca se apoyó en la mesa, limpiándose las manos en el delantal, y le regaló la más dulce de sus sonrisas.

—Ay, Augusto. ¿De verdad pensabas que no me había dado cuenta? —dijo con ternura—. Desde la primera semana vi cómo se te ponían los ojos, cómo te rascabas el cuello bajo el jersey, cómo respirabas... Y te recuerdo que no solo soy la hostelera del pueblo; también regento el punto de paquetería. He visto los envíos de medicamentos que te llegan regularmente desde Guadalajara. Sé perfectamente que eres alérgico al pimentón o al cerdo. Probablemente a ambas cosas.

A Augusto se le encogió el alma.

—¿Por eso has cambiado los ingredientes? —preguntó él, con los ojos brillantes de adoración.

—Claro —respondió Blanca, guiñándole un ojo—. Por eso cada lunes he estado yendo a la capital para conseguir los sustitutos vegetales, el tofu ahumado y las especias especiales. No ha sido fácil imitar el sabor del cerdo y mucho menos mantener el secreto frente a los viejos del pueblo. Me ha costado meses; pero por ti lo que sea.

—Eres un ángel, Blanca. No sé cómo pagarte esto...



En su cabeza, solo el amor podía ser la razón por la que Blanca podría haber traicionado la receta de su querida abuela. Comenzó a imaginar cómo podría declararse, de una vez por todas, pero su enfermiza timidez seguía siendo un obstáculo insalvable.

—No hay nada que pagar, tonto —dijo ella, dándole una afectuosa palmadita en el hombro mientras se daba la vuelta para regresar a la cocina. Blanca sonrió para sí misma. El cinabrio de la vieja mina de Rabadilla había regalado a sus habitantes una vida pensionada, pero ella había recibido también un extra inesperado: una insuficiencia renal crónica que le obligaba a acudir cada lunes a la capital para diálisis. De ninguna manera podía permitir que el único habitante con riñones sanos y el mismo grupo sanguíneo que ella se fuera al otro barrio por una simple alergia. ¡Ay, si Augusto no fuera exactamente lo antagónico a su tipo de hombre! Se consoló pensando que el plan de los lunes con Mateo no era una mala solución; al fin y al cabo, ella lo último que buscaba era una relación romántica y duradera.

Desde el fondo del local llegaban los golpes secos de las fichas contra el mármol.





Alfonso de la Hoz
Marino y dileteante.

DEL ARRANQUE ROTEÑO

Recientemente y con motivo de la despedida del almirante del Arsenal de Cádiz en el hotel Duque de Nájera, como es habitual, – al menos he acudido dos veces al mismo tipo de evento en el hotel del del recientemente fallecido Señor De Clerk – tuve ocasión de encontrarme con algunos de mis enemigos. Uno no los busca, pero a medida que se asciende en la cucaña de la vida se los encuentra; y es una lástima, pues desearía tener como enemigos solamente a los que lo son de España, como reza la bibliografía panhispánica de Carl Schmitt, y eso que no me considero “schmittiano” en absoluto. En cualquier caso, Baltasar Gracián ya nos hablaba de las virtudes inherentes al hecho de cosechar enemigos.

Hallábame, pues, esquivando o eludiendo sin éxito a alguno de mis hostiles compañeros, a los que nobleza obliga, tuve que estrechar la mano; cuando el camarero, con la bandeja de aperitivos en ristre, me ofreció una bandeja de arranque roteño, un plato a medio camino entre el gazpacho y el salmorejo, servido en tiras de pimiento verde. Por un momento, regresé a mis tiempos de jefe del Parque de Automóviles de la base naval de Rota. Allí conocí las bondades del arranque roteño, de la mano de los mecánicos Pepe “el Largo” y Pacheco, dos hijos de Rota que veneran al tomate local. Debo decir que desde que llegué al Parque de Autos, me involucré por completo en la vida diaria de la villa roteña, merced a los buenos oficios de Pepe Lamas; conociendo incluso a alguno de los componentes del célebre cuarteto musical “Ecos del Rocío”, que llegó a disputarle el trono de las sevillanas rocieras a los mismísimos “Cantores de Híspalis”.

Rota siempre ha sido conocida por la calidad de sus tomates. Ya en los años setenta, el cantautor Carlos Cano, clamaba en su canción "Rota Oriental":

Rota, ¿dónde están tus huertos? / ¿Tu melón, tu calabaza? / ¿Tu tomate, tu sandía? / Tú el más dulce de los puertos / Que la fina arena enlaza / Al cuello de la bahía. Dime, ¿dónde están tus huertos?"

Contrariamente a lo que pensaba el cantante granadino, los tomates continuaron cultivándose en Rota a pesar de la presencia norteamericana y, precisamente, era un amigo roteño del maestro electricista, Manolo Puyana, "el Chispa", quien nos suministraba los tomates para elaborar el arranque.

El plato no tiene grandes secretos, pues se trata de un majado que llevaban a cabo antiguamente los antiguos jornaleros. Se depositan en un lebrillo de barro unos tomates maduros, pimientos, ajos y pan campero, triturándolo todo con una maja o mazo y añadiendo simultáneamente, aceite de oliva y sal al gusto.

El majado debe ser continuo y contundente hasta lograr una masa, que bien puede servirse en cortezas de pan, bien en tiras de pimiento verde, como nos lo ofrecieron en el "Duque de Nájera".

El sabor y la textura pueden variar en función de la cantidad de ajo y de la intensidad del majado respectivamente.

No debe confundirse el arranque roteño con el ajo caliente jerezano, plato de similares características y también de origen labrador, en el que los tomates se cuecen previamente y sobre la masa resultante se vierte el agua de la cocción, por lo que resulta un plato parecido, pero servido en caliente.

La noche en que despedimos al almirante Rubén, magnífico amigo con el que, por lo tanto, compartía no pocos enemigos; tuve la suerte de reencontrarme con el arranque roteño, un vigorizante elixir muy agradable, que me quitó el mal sabor de boca ocasionado por la presencia de algunos individuos a los que es mejor evitar.





Santi de Paul



OSTRAS ARCADE

Se había marchado casi todo el mundo de vacaciones en aquel verano tórrido, así que yo me había quedado más solo que la una en ese Madrid de agosto donde el pavimento de las calles irradiaba un calor insoportable que se trasmitía por las ventanas haciendo que mi gato y yo lo sufriéramos con pavor y sudor, en especial por las noches. Llevaba 2 meses alimentándome básicamente de gazpacho y polos de limón. Se me estaba poniendo cara de frutería. Eso sí, había todavía gente que seguía negando lo del cambio climático y todo aquello lo llamaban “el clásico calor veraniego, sin más”.

Una ola tras otra de calor, invadía el país y encima sin aire acondicionado pues también se debió de fundir el típico manguito del zunchito del elemento electromecánico refrescador de alto coste, o eso fue lo que me dijeron, y encima había comprado en su día el aparato sin garantía, pues salía cara. Mi “ex” me felicitó por lo inteligente que era siempre con la toma de decisiones. Así que mi casa era un auténtico horno.

Llegué a contabilizar durante un día 5 duchas de agua fría (con gato) y 16 más en soledad. Y encima, la mayoría de las veces, se me metía el jabón en los ojos, así que decidí ducharme con el casco de la moto para protegerme. El gato no salía de su asombro. El idiota del vecino que

daba a la ventana del baño tampoco. Me gritó si la había aparcado en el bidé.

Es más, mi amigo “el copas” me insinuó que si me ponía 2 cubitos de hielo en las orejas, pegados con esparadrapo, mitigaba el calor. Estaba desesperado, no sé por qué le hice caso y lo único que conseguí es tener todavía las orejas más rojas, pero insistí con el invento. Tener amigos para esto.

En fin, en lugar de encontrar los paraísos de Haway y Bombay por mi piso, como decía “Mecano”, aparecían indistintamente, térmicamente hablando, lugares como Abu Dhabi, Ecija y El Sáhara también. Alucinado, llegué a ver carreras de dromedarios un día que me desmayé por los calores. Ese día me tuve que tomar 16 polos de limón. Y encima la nevera no bajaba de los 10 grados porque seguramente el mismo manguito del zunchito del elemento electromecánico del aire acondicionado debió de romperse también. Así no había quien tomase la cerveza fría por lo que no paraba de echarle cubitos de hielo sobre la espuma de la jarra. Un horror todo. Y los había que defendían el verano... ¡Tenía unas ganas que llegase septiembre!

Así que había que salir a la búsqueda de los aires acondicionados y lugares frescos. Harto de pasarme solo,

dando vueltas, tardes enteras en el Corte Inglés y en Plaza Norte 2, decidí ser simpático y llamar para quedar y cenar con alguien. Sociabilizar lo llamaban. Mira que socializaba mal yo...

Curioso. Nadie estaba en los madriles y tras 457 llamadas sólo conseguí 2 patéticos "Mejor otro día. No me apetece mucho" y 5 excusas variopintas, bastante malas por cierto, que mejor no citar. Cada día era yo menos popular y ahora encima con las orejas rojas como pimientos.

Me quedaba la última llamada, como se dice: "el comodín del público". Sí, tenía que llamarla a ella.

¿Quién era ella? La conocida como "La ostras Arcade". Una amiga, que según decían algunos, si la invitabas a ostras se entregaba en cuerpo y alma. No sé qué tendría el molusco éste pero parece ser que era así y quería comprobarlo.

Dicho y hecho: con ella quedé en una cervecería marisquería de alto nivel. Había que sorprenderla. Me quité entonces de una maldita vez los cubitos de hielo de las orejas. Ella apareció atractiva. Fui al grano: me faltó tiempo para preguntar...

- ¿Unas ostras?

Me miró y me contestó:

-Ahora no. Tal vez dentro de un rato.



Así que para hacer tiempo pasamos por los mejillones al vapor, una de pulpo a la gallega que pareció gustarle mucho y entonces se me ocurrió lo de los percebes, que a lo mejor producía los mismos efectos afrodisíacos. La idea le gustó. Y no sólo eso, sino que añadió a la comanda una ración de salpicón de marisco, alegando hambre. Con el tenedor escarbé en esta tapa a ver si había alguna ostra suelta. Ni una.

3 veces insistí para ver si quería alguna ostra. Ni por asomo pidió de este exquisito alimento. Encima, a la hora de pagar, se excusó de que se había dejado el bolso en casa.

Pagué 100 euros, y como se dice... lo que me comí fueron los mocos, porque según pagué

me dio las gracias y me dijo que se piraba pues mañana se iba con su novio de viaje y que tendría que madrugar. Le pregunté a dónde irían y me dijo muy segura de sí misma que a Galicia a comer ostras. Qué suerte iba a tener el novio.

Desde aquel día he dejado de creer en lo que dicen los amigos: unos con "la ostras Arcade" y otros con lo de la gilipollez de los cubitos en las orejas.

Qué asco de verano. Como decían "Aerolíneas federales" hace ya un tiempo: "Vacaciones los cojones lo mejor es trabajar". Y sigo con las orejas rojas.





GASTROÑAM