

Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler

lrsoler@diariodeunglton.com

El restaurante

La arrocería 2.0



■ Estiu es un prodigio de restauración 2.0, tanto por la visibilidad socialmediática que ha conseguido pese a estar totalmente fuera de ruta como en los aspectos puramente gastronómicos. La cocina de Mar López se sale de lo corriente sin acatar las directrices de la creatividad culinaria al uso. Se basa en una intuición autodidacta que le lleva, por ejemplo, a rematar con una muselina de parmesano, a modo de allioli, una arrebatadora fideuà negra -el resultado, una especie de «fideuotto»- o a coronar con hojas de espinaca crujientes un delicioso

Estiu

Dirección (Perú, 13

03008 Alicante)

Tel. (625 785 108)

(desde 32 €)

Horario: (Cierra los lunes

y por las noches)

arroz con bacalao cocido en caldo de lentejas. Arroz y fideuà es lo único en cuanto a platos principales -de ahí lo de «arrocería», claro-, aunque algún entrante como los lingotes de manitas ydría serlo por su suculencia... y

su precio. El talento y la destreza de la chef son también manifiestos en sus croquetas de cecina y queso de cabra, de ras-al-hanut o de garam masala, y en sus postres: flan de baileys, crema de chocolate, turrón y café o una liviana versión del arnadí. El mismo estilo de casa de comidas brillantemente heterodoxa inspira el servicio que dirige Macu Ferré y su carta de vinos, con 25 referencias y mayoría de marcas o procedencias fuera de lo habitual. Estiu abrió hace cuatro años e inició su actual etapa tras una re-forma en enero.

Garnacha, mencía, graciano...

Aunque sea la tercera tinta del mundo y primerísima de España, no todo es tempranillo. Cruor, Sardón, Altos de Losada e Ijalba son una buena muestra de ello



■ Perelada es una empresa arraigada en la DO Empordà que elabora vinos y cavas en otros lugares. Hace unos meses se expandió con la adquisición de Chivite; Navarra y también Rueda, Rioja o Ribera del Duero. Casa Gran del Siurana es su bodega en la DOC Priorat, con cinco tintos protagonizados por la samsó o cariñena y la garnacha. En la zona media de su catálogo -unos 20 euros- está Cruor 2014, que lleva además un 20% de syrah. Los 16 meses en barricas de roble francés atemperan su potente frutuosidad mediterránea. La enóloga Anna Gallisà lo define atinad-

mente como un vino «profundo y elegante, que nos adentra en el Priorat con serenidad». Quinta Sardonia, la bodega de Terras Gauda en el Valle del Duero, ha ampliado su gama con el Sardón 2014, un tinto fresco y frutal que se suma a los QS y QS2 en una línea más asequible: no cuesta más de 9 euros y resulta muy fácil de beber. Hecho con tempranillo, garnacha, cabernet y malbec, pasa 6 meses en barricas de roble francés y otros tantos en foudres, huevos de hormigón y depósitos, para perfilar unas intensas notas de fruta fresca en

nariz y un sedoso paso por boca. Además de los Quinta Sardonia y de sus blancos de Rías Baixas, Terras Gauda elabora tintos en El Bierzo -Pittacum- y ha adquirido el 75% de la bodega Egomei, en la Rioja.

Losada Vinos de Finca acaba de lanzar la última añada de su buque insignia: Altos de Losada 2016, a unos 17 euros. Como casi todo lo de esta bodega, es un magnífico ejemplo del posicionamiento que se ha conseguido desde la DO Bierzo para la mencía como uno de los valores varietales en alza. La uva, el 'terroir' y los 15 meses en ba-

rrica de roble francés configuran un vino de finura atlántica, con una gran complejidad aromática, fresco y goloso. La cosecha de 2017, que ya se acogerá a la nueva zonificación, saldrá como Vino de Pueblo: de hecho, se elabora a partir de cinco pequeñas parcelas de la pedanía de Valtuille, en Villafranca del Bierzo.

Viña Ijalba hizo el primer varietal de graciano en 1995 y se anticipó desde la DOC Rioja, proclive al monocultivo de la tempranillo, a la tendencia que recupera cepas secundarias como esta. Ahora renueva la imagen de sus Varietales: los de tempranillo blanco, matorana blanca y matorana tinta, además del Ijalba Graciano 2016, que es como el estandarte de la gama y cuesta unos 12 euros. Con una crianza de 10 meses en barricas de roble francés, tiene una atractiva complejidad frutal en nariz y en boca. Las nuevas etiquetas les dan a los Ijalba Varietales una imagen muy acorde con su filosofía, a medio camino entre el rioja clásico y el moderno.

El producto

Trapa Intenso

Palencia

Ingr. (Cacao trinitario, frutos secos...)

(2€)

Cantidad (190g)



■ Trapa continúa con el proceso de renovación iniciado hace unos años por sus nuevos propietarios —una familia palentina que asumió la recuperación de una marca emblemática de su tierra— y que afecta a instalaciones, investigación, distribución, imagen o productos. Su gama Trapa Intenso —integrada hasta ahora por cinco variedades de chocolate negro y dos de chocolate con leche al caramelo— se amplía con dos nuevas tabletas: las de chocolate puro con almendras o avellanas enteras. Se hacen con cacao trinitario procedente de Costa de Marfil y Ghana que aporta el intenso aroma y el persistente sabor característicos de la gama. Trapa la fundaron en 1891 los monjes trapenses del Monasterio de San Isidro de Dueñas, en Palencia, que crearon allí una fábrica para elaborar sus dulces tradicionales. Entre sus productos más emblemáticos destacan los bombones cortados, pioneros de la especialidad desde 1969.

El libro

Comer es una historia

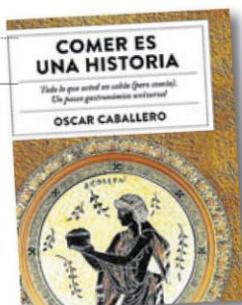
Autor (Óscar Caballero)

Editorial (Planeta Gastro)

Precio (18,95€)

Páginas: (432)

Tipo de texto (Ensayo)



■ Muchos libros resumen la historia de la gastronomía —y de la cocina o la alimentación pura y dura—, pero ninguno lo firma Óscar Caballero. De origen argentino, ha escrito de ciencia, cultura, sociedad o espectáculos en ilustres periódicos, revistas o guías de medio mundo y desde 1981 es corres-

pional de Club de Gourmets en París. Su enorme bagaje y su peculiar manera de contar las cosas quedan reflejados en este «menú transversal de la historia», desde el primer fuego domesticado hasta el pan sin gluten, pasando por la implantación del tenedor en la mesa, la irrupción de los productos americanos, la creación de los primeros restaurantes

o la cocina fusión. Con una amena profundidad antropológica y literaria, diserta sobre la invención de las conservas o los destilados, sobre el origen de términos como «gastronomía» o «dieta mediterránea», sobre el «street food» o la comida «casual», a lo largo de 75 resolutivos capítulos que recorren la historia universal del comer y sus escenarios.