

## ENOLOGÍA



La exposición 'La Vid, el Vino y el CSIC' demuestra la importancia que ha tenido a lo largo de la historia esta actividad practicada por íberos, tartesos, árabes o romanos.

# La exposición del vino

**HASTA EL 31 DE DICIEMBRE** Recorrido por la historia de la viticultura.

**Emelia Viaña.** Madrid

En España, hay un centenar de variedades de vid, un patrimonio cultural, social y económico que nace de la *vitis vinifera*, planta enriquecida a lo largo de la historia y que tiene un reflejo distinto en cada región. España es el primer país del mundo en superficie de viñedo y un ejemplo de diversidad en cuanto a zonas vitícolas, con 69 denominaciones de origen. El vino ha formado parte de la cultura de íberos, tartesos, árabes o romanos.

Esta historia formará parte de la exposición *La Vid, el Vino y el CSIC*, que acogerá hasta el 31 de diciembre el Pabellón Villanueva del Real Jardín Botánico de Madrid, donde se hace un recorrido por el pasado, el presente y el futuro de una actividad que supone el 1% del PIB y que mantienen más de 5.000 bodegas, generalmente de pequeño tamaño y en manos de familias de viticultores.

La muestra, organizada por el CSIC, que tiene más de 20 patentes registradas en este campo, evidencia la trascendencia de la cultura del vino y la vid como parte de la singularidad de todos los



Durante la muestra, se representa la influencia que ha tenido el vino en la música, la literatura o la arquitectura, incluso en la evolución del idioma y del paisaje.

pueblos del Mediterráneo, y por supuesto, de España. Se establece en ella la influencia que ha tenido en otras artes como la música, la literatura o la arquitectura, incluso en la evolución del idioma y del paisaje. Así como la importancia que tiene desde el punto de vista económico, científico y de la salud.

La exposición cuenta con la colaboración de Terras Gauda, Grupo Estévez, Abadía da Cova, Vega Sicilia, Freixenet, Herederos del Marqués de Riscal, Lustau, Grupo Luis Caballero, Borsao y Alto Moncayo.

■ **'La Vid, el Vino y el CSIC'**: Hasta el 31 de diciembre en el Pabellón Villanueva del Real Jardín Botánico de Madrid.

## FORMATOS ASEQUIBLES

## La Pilla, cocina abierta con carta y menú

**Marta Fernández.** Madrid

Representa el estreno como chef-empresario del escocés Andy Bryson, que, en los últimos años, ha trabajado en Verdil o el restaurante del Hotel Hospes Madrid, además de en Reino Unido y Francia. La Pilla, negocio en el que cuenta con varios socios, arrancó hace unos meses bajo un formato urbanita que parece multiplicarse cada semana en una ciudad como Madrid: un local de atmósfera desenfadada con una oferta *casual* que mezcla lo español y lo internacional, bajo un horario continuado.

Así, de lunes a viernes, este restaurante-bar arranca la jornada a las 10:00 horas con una oferta de desayunos. Luego, va enlazando propuestas para la hora del aperitivo, la comida la merienda, el *afterwork* o la cena.

"Cocina mediterránea con toques personales e influencia internacional" definen este espacio, en donde la carta se organiza en su mayor parte en raciones y medias. Están las recetas *Para compartir*, como los Mejillones cocidos en salsa de vino blanco con patatas fritas. Aparte de varias ensaladas, entre los pescados está el Ceviche de corvina con cilantro, crema de maíz y dados de pomelo; y, entre las carnes, el *New York strip*, un entrecot de ternera de 250 gramos. Además, hay un apartado dedicado a las hamburguesas (con cuatro variedades, como Al whisky con queso Gruyere, champiñones y salsa barbacoa; junto con las de cordero o *confit* de pato) y, como *bocata*, el *Boston lobster roll*, con bogavante, mayonesa de especias y hierbas. De postre, la Tarta de zanahoria o la *Red Velvet*.

De lunes a viernes, este es-

### LA PILLA

- **Dónde:** Almagro, 3. Madrid. Tel. 91 081 95 38.
- **Web:** [www.lapilla.es](http://www.lapilla.es)
- **Fórmula:** Restaurante y bar con horario 'non stop'.
- **Precio medio a la carta:** De 20 a 35 €.
- **Menú del día (mediodía):** 12,90 €.
- **Medio menú del día (mediodía):** 9 €.
- **Menú 'The Meat Lovers' (sábado y domingo a mediodía):** 32 €.
- **Precio cocido (domingo a mediodía):** 20 €.
- **Horario:** Cierra el domingo por la noche.



El local cuenta con un interiorismo diseñado por los propietarios.

### FOGÓN CURIOSO

El capítulo carnívoro asume cierto protagonismo con el formato monográfico 'The Meat Lovers', que incluye una Ensalada de tomate, rúcula, mozzarella y parmesano; una Cazuela de patatas, huevo frito, jamón y trufa; las Croquetas de jamón; el Chuletón nacional con patata asada; y el Tartar de fruta de temporada, junto con bebida y café. Además, los domingos a mediodía, La Pilla sirve un cocido completo.

El espacio ofrece menú del día de tres platos, que permite elegir entre cinco primeros, cinco segundos y dos postres.

Organizado en dos plantas y con un interiorismo firmado por los propietarios, suma barra y dos salas en cada piso, en donde se mezclan diferentes tipos de mesas y asientos, incluidos sofás.

**HAY NIÑOS QUE NO USAN LA ARENA PARA JUGAR, SINO PARA COMER.**  
17 millones de niños sufren desnutrición aguda grave provocada por la falta de alimentos.

Envía UNICEF al 38028\*  
1 SMS = 2 niños tratados contra la desnutrición aguda grave durante un día.  
Ahora no podemos parar.

unicef

\*IMPORTE DEL SERVICIO DE SMS 2€ ÍNTEGRO PARA UNICEF. Servicio para recaudación de fondos en campaña solidaria. Movistar, Vodafone, Orange, Amena, Yoigo y Euskaltel. Operador titular: UNICEF Comité Español, C/ Mauricio Legendre, 36, 28046 Madrid. N.atn.elte: 902228028, sms@unicef.es. Información legal y protección de datos: www.unicef.es

UNICEF Comité Español