

## V EDICIÓN DE LOS PREMIOS

**G A A S**

**T R O**

**&**

**C**

**Í A**



# «NUESTRA MEJOR TARJETA DE PRESENTACIÓN»

Emiliano García-Page, presidente de Castilla-La Mancha, presidió en Toledo la V gala de los premios gastronómicos de LA RAZÓN. En el acto fueron distinguidos 15 chefs, restaurantes y profesionales de un sector que, tras la pandemia, promete superarse a sí mismo

**E**l presidente de la Junta de Castilla-La Mancha, Emiliano García-Page, presidió el pasado día 28 de septiembre la V edición de los premios Gastro&Cía de LA RAZÓN, un homenaje al sector hostelero tras un año y medio de crisis sanitaria que ha azotado duramente y sin excepción a todos sus estamentos. «Lo que ha pasado en la pandemia nos debe llevar a dejar atrás los complejos como país y a sentir un orgullo legítimo y sano por él, y estamos muy orgullosos de la enorme responsabilidad que ha tenido la gente», declaró el presidente al cerrar el acto frente a los casi 200 invitados que se dieron cita en el Cigarral de las Mercedes de Toledo, un paraje inigualable con magníficas vistas a la ciudad histórica de Toledo.

García-Page y Francisco Marhuenda, director del diario LA RAZÓN, fueron los encargados de repartir una quincena de premios a chefs españoles e internacionales, así como a otros representantes del mundo gastronómico y restaurantes. Entre los galardonados se encontraban veteranos como el maestro repostero Paco Torreblanca o el cocinero Iván Cerdeño, así como profesionales en grandes del sector como el hotel Ritz Contiental Mandarin, el restaurante DiverXO o el nuevo proyecto de comida a domicilio La Gran Familia Mediterránea, del cocinero marbellí Dani García.

## Brasero abre la gala

El maestro de ceremonias y presentador del Tiempo de Antena 3, Roberto Brasero, inauguró el evento y dio paso a Francisco Marhuenda, quien representó a LA RAZÓN junto a Andrés Navarro, consejero delegado. Marhuenda agradeció al sector hostelero su valentía y paciencia durante los meses pasados. «Toda España ha sufrido enormemente con la pandemia, pero el sector de la restauración y el hotelero lo ha hecho especialmente», comentó el director de LA RAZÓN.

Con más del 70% de la población ya vacunada, Marhuenda se mostró convencido de que la recuperación será muy rápida, debido a que «España es una gran nación» y ahora está con nosotros «la fuerza de la Unión Europea y su solidaridad». Por tanto animó a los presentes a disfru-

tar de la gastronomía española, siempre respetando las restricciones: «Ahora, gracias al enorme esfuerzo del sector sanitario y de todos los españoles, hemos de disfrutar de esta etapa que se inicia tan positiva, y disfrutarla comiendo y bebiendo bien. Siempre con moderación, eso sí», bromeó. Para finalizar, instó a todos, y especialmente a los premiados, «a hacer que se viva muy bien en España».

Milagros Tolón, la alcaldesa de Toledo, también subió al escenario para recordar la importancia de apoyar a la hostelería en estos tiempos tan complicados y reconoció el valor de celebrar eventos como este de LA RAZÓN que resalten las bondades de la gastronomía. «Hace unos años fuimos nombrados capital gastronómica y eso supuso un antes y un después para la ciudad. Nuestra gastronomía aumentó su visibilidad hacia España y hacia el resto del mundo», resaltó.

Gastro&Cía se celebró gracias a la colaboración de la Junta de Castilla-La Mancha y al sello gastronómico Raíz Culinaria, junto al patrocinio de la Denominación de Origen de Castilla La Mancha y Adler Motor, patrocinadores de la gala.

Tras las ponencias llegó el momento de entregar los premios. Juanjo López Bedmar, chef de La Tasquita de Enfrente (Madrid), recibió el Premio a Mejor Trayectoria Gastronómica tras más de dos décadas en los fogones del restaurante que antes dirigió su padre. Iván Cerdeño, chef de El Cigarral del Ángel (Toledo), recibió el Premio a Cocinero del Año por su apuesta por la cocina tradicional toledana. Cerdeño ha sido galardonado en dos ocasiones con una estrella Michelin y recibió en 2018 el Premio Nacional de Hostelería a la Innovación.

El tercer galardón fue para Silvia García, Head Sommelier en el hotel Mandarin Oriental Ritz (Madrid): Sumiller del Año por su trabajo a cargo de la carta de vinos, unos «productos vivos» como ella los denomina por su capacidad para reunir a las personas y transmitirles sensaciones únicas y muy personales.

Pablo Osorio, fundador de Bode-

gas Hispano Suizas, y Rafael Navarro, viticultor, recogieron el Premio a Mejor Bodega de Cava por sus caldos Denominación de Origen de Utiel-Requena. «Apostamos por esta denominación porque creemos en el cava español», comentó Osorio.

Marta Campillo, con solo 27 años, recibió el Premio a Jefa de Sala del Año por su trabajo en el exclusivo restaurante DiverXO (Madrid). Campillo se incorporó a la plantilla con 22 años y en apenas un lustro ha logrado coordinar la sala de un restaurante con tres estrellas Michelin.

Paco Torreblanca, el reconocido repostero español, recibió el Premio a Pastelero del Año por su trayectoria de más de treinta años. Anteriormente, Torreblanca ha sido nombrado Mejor Pastelero Artesano de España y Europa. El extenso

palmarés de Torreblanca no le impidió celebrar el premio que le entregaron García-Page y Marhuenda, y aseguró que lo conservará con aprecio: «Esta noche es muy especial y tendré este galardón siempre en un lugar privilegiado de mi casa», comentó.

Diego Cabrera, de los bares Salmón Gurú y Viva

Madrid, recibió el Premio a Barman del Año por sus combinados de altísimo nivel. El argentino reconoció que ha pasado un año y medio complicado por la pandemia, pero afronta el futuro con optimismo: «Lo hemos pasado mal, pero hemos aguantado, hemos hecho los deberes, y volvemos con más fuerza». Acto seguido, Víctor Mora, alcalde de Sanlúcar de Barrameda, recogió en representación de su municipio el premio a Mejor Destino Gastronómico. En plena desembocadura del Guadalquivir, la ciudad cuenta con una enorme variedad gastronómica y hotelera, recordó Mora, a la que se suma el Parque de Doñana, una parada obligatoria para turistas, y sus famosas bodegas.

José Luis Fernández, chef del restaurante EntreBotas (Sanlúcar de Barrameda) y Fermín Hidalgo, director de la bodega y socio, recibieron el Premio a la Innovación en Enoturismo por lograr en los tres años de vida del local una muy elaborada carta de mariscos, pescados y carnes

**CRÓNICA:**  
DANIEL LARA  
**ENTREVISTAS:**  
TATIANA  
FERRANDIS  
**FOTOGRAFÍA:**  
GONZALO  
PÉREZ/  
ALBERTO R.  
ROLDÁN

# Gastro&Cía



Los 15 galardonados posaron al final de la gala junto a las principales autoridades y Andrés Navarro y Francisco Marhuenda (a izquierda y derecha del presidente Page)



Emiliano García Page cerró la entrega de premios



Milagros Tolón, alcaldesa de Toledo



Roberto Brasero, presentador de la gala



Francisco Marhuenda, en su discurso

a la brasa, además de unos arroces de primera. «Solo puedo dar gracias a todos los productos que nos da nuestra tierra y que nos permiten hacer lo que hacemos sobre las brasas», dijo Fernández.

El décimo galardón fue para Javier Sanz y Juan Sahuquillo, cocineros del restaurante Cañitas Maite (Albacete), que recibieron el Premio Jóvenes Emprendedores en Gastronomía. Un premio que agradecieron en un vídeo y recogió el padre de Juan y propietario del negocio, Joaquín Sanz. Su restaurante apuesta por una carta elaborada y moderna que ya les valió el Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2021.

Todo ello con un sistema de envío de comida a domicilio.

Carlos Pérez, Head of Development de La Gran Familia Mediterránea, recogió el galardón a la Mejor Propuesta de Delivery por la puesta en marcha del restaurante a domicilio del prestigioso chef Dani García, que ya reparte comida de alto nivel a hogares de seis ciudades españolas y que planea llegar a una veintena.

Jesús Segura, chef del restaurante Trivio (Cuenca), recogió el Premio a la Innovación por su reinención de la comida tradicional de Cuenca, basada en el cereal y las leguminosas. «Una cocina de secano», como él la denomina.

Javier Goya, chef y uno de los propietarios del Grupo Triciclo, recogió el Premio al Mejor Grupo Gastronómico por sus cuatro restaurantes y su servicio de catering gastronómico, todos de cocina mediterránea.

Samuel Moreno, chef del hotel Molino de Alcuneza (Guadalajara), recogió el Premio a la Mejor Escapada Gastronómica por su molino

harinero del siglo XVI transformado en hotel familiar donde sirven unas deliciosas cenas con productos locales de temporada.

Luis Arévalo, chef del restaurante Gaman (Madrid), recibió el Premio a Mejor Restaurante de Cocina Internacional por su reconocida cocina nikkei, que combina platos japoneses y peruanos -su país-, que provie-

ne de las migraciones del siglo XIX.

A todos los premiados se dirigió el presidente García-Page al cierre del acto para reconocer el esfuerzo de modernización que ha llevado a cabo el sector gastronómico en el último cuarto de siglo, especialmente en esta época de distancia social: «El sector hostelero es uno de los que más ha avanzado en innovación en los últimos 25 años, seguramente sin que se haya reconocido lo suficiente. Si hay un sector que sabe lo que es superarse, sufrir el escrutinio diario del cliente, ese es este. Se ha convertido en una gran tarjeta de presentación para España», añadió el presidente.



**MARHUENDA: «TRAS EL ENORME ESFUERZO DE TODOS, AHORA TOCA DISFRUTAR DE UNA GRAN ETAPA»**

# ESPECIAL GASTRONOMÍA » LA GALA



Miguel Alonso y Juan Moro



Andrea Tumbarello, Consuelo Coloma, Claudia Longari y Paco Torreblanca



Marta Campillo (DiverXo) y su madre, María José



Fara Sánchez y Javier Mayor (Triciclo)



José Luis Fernández, Fermín Hidalgo, Víctor Mora y Pepe Lugo



Iván Cerdeño y Juanjo López



Alberto González, Víctor Sánchez Beato, Álvaro Carrillo y Alberto Balmori



Mila Molero, Silvia García y Álvaro Parrilla

LA GALA « ESPECIAL GASTRONOMÍA



Ana Isabel Samper, Álvaro Gutiérrez, Milagros Tolón, Francisco Marhuenda, Emiliano García-Page, Andrés Navarro, Juan Alfonso Ruiz y Ainhoa Aguado



Samuel Moreno, su madre, Antonia Gordo, y Blanca Moreno



Inmaculada Benito y Julián Guillén



Félix Díaz, Víctor Díaz, Ángela Fernández y Pedro Ayensa



José Ramón Martín, Luis Arévalo y Guillermo Pardo (Gaman)



Ángel Ortega y Carlos David Bonilla



Carlos Pérez, Juan Luis Parra y Rodrigo Archilla



Belén Francisco y Diego Cabrera

## ESPECIAL GASTRONOMÍA » LA GALA



Andrés Navarro, Francisco Marhuenda, Emiliano García-Page y Milagros Tolón



Premiados e invitados disfrutaron de una acogedora cena en el Cigarral de las Mercedes de Toledo



Adolfo Muñoz y Verónica Muñoz



Andrés Navarro, consejero delegado de LA RAZÓN, y el director Francisco Marhuenda recibieron a García Page y sus acompañantes



Ana Isabel Astilleros y Rubén Sánchez



El presidente castellanomanchego con Juanjo López y Paco Torreblanca



Joaquín Sanz, de Cañitas Maite

LA GALA « ESPECIAL GASTRONOMÍA



Los asistentes pudieron contemplar un espléndido atardecer sobre Toledo



La mesa presidencial antes de la gala



Alfonso Colmenar, Ángela Corchado, José Alberto Arenillas y José Luis Oliveros, de Adler Motor



Isabel Aires y Jana Cerdán



Pablo Osorio, de Bodegas Hispano Suizas



Jesús Segura, chef de Restaurante Trivio



Javier Goya y Julia Bañuelos

## ESPECIAL GASTRONOMÍA » LA GALA



El presidente castellanomanchego en los instantes previos a la gala



Una de las mesas de invitados



Los últimos preparativos para la velada en El Cigarral de las Mercedes



La fiesta gastronómica de LA RAZÓN congregó a cerca de 200 invitados



Detalle de los premios Gastro&Cía de LA RAZÓN

# LA GALA **ESPECIAL GASTRONOMÍA**



Los invitados pudieron ver los últimos modelos de BMW gracias a Adler Motor



Una perspectiva de los jardines de El Cigarral de las Mercedes antes del evento



Ambiente distendido y de reencuentro del mundo de la gastronomía antes de la entrega de premios



Javier Sanz y Juan Sahuquillo, de Cañitas Maite, saludaron por vídeo



Detalle de una de las mesas



Roberto Brasero en un momento de la gala



Varios de los invitados a la gala

## PREMIO A UNA TRAYECTORIA » JUANJO LÓPEZ BEDMAR

LA COCINA DE FRENTE VUELVE EL COCIDO DE JUANJO

Estará en la carta de lunes a domingo, pero se servirá solo por encargo. Asimismo, Ignacio Echapresto, Enrique Valenti, Juan Viu y Macarena de Castro son algunos de sus colegas que elaborarán en esta casa un cocido «a su manera»: «El cocido viene a unificar un pensamiento y ojalá todos nos unificáramos a nivel nacional y no tuviéramos pensamientos dispares. Lo que pretendo es observar cómo evoluciona el plato según la economía de cada región y su historia», señala Juanjo, quien también pone todo el alma en La Retasca. ¿Han probado sus albóndigas?



# LA TASQUITA DE ENFRENTE, UNA COCINA CON ALMA

El cocinero de esta tradicional casa de comidas elabora unas recetas con las materias primas en su máxima esencia

Juanjo López Bedmar tras recoger su galardón

**N**o hay maestro de los fogones o apasionado de la buena mesa que no reserve en su casa de comidas. Ya sea Ferran Adrià cuando viaja a la capital o su buen amigo José Andrés cuando cruza el charco. Es un rastreador de las mejores materias primas como pocos y, de hecho, quienes somos comensales habituales de La Tasquita de Enfrente, templo situado en el número 6 de la calle Ballesta, vamos justo a eso, a saborear esos productos que en Madrid es difícil de encontrar y que forman parte de recetas sencillas, honestas y plenas de sabor, que cuentan una historia.

La suya y la del productor, con nombre y apellido, que facilita a Juanjo verdaderas joyas de la naturaleza. Ajeno a las modas, se ciñe a la temporalidad desde que comenzó en el oficio y no porque, a día de hoy, resulte ser una de las claras tendencias gastronómicas.

Nuestra conversación comienza a partir de ese buen día que decide colocar en el fondo del armario la corbata y dejar un puestazo en una empresa conocida: «Por dentro tenía el gusanillo de la cocina, ese mundo que había vivido de pequeño con mi padre. A veces, en la vida hay que lanzarse y un mes de septiembre decidí hacerlo, y de eso



## SU DÍA COMIENZA EN EL MERCADO DE LA PAZ, DONDE OBSERVA CÓMO EVOLUCIONA LA TEMPORADA DE LOS PRODUCTOS

haceya 24 años». De su padre aprendió a dirigir un negocio, a quererlo, a sentirlo como suyo, a luchar cada día por él, «porque se nos olvida ese alma de negocio de toda la vida, que vas viendo crecer. Y, sobre todo, a valorar al equipo de trabajo como parte de él, porque es tu familia y son ellos quienes te van a ayudar a crecer». Ellos son, entre otros, Nacho Trujillo y David García, dos de los profesionales que más tiempo llevan con Juanjo: «Mantenemos una estabilidad y un sentirse Tasquita, que es algo más que trabajar en un restaurante. Les invito a que mi proyecto lo hagan suyo, porque es la forma de crecer», reconoce.

Su día a día comienza en el mercado de La Paz. Allí visita a algunos de sus proveedores y es donde observa cómo evoluciona la temporalidad, los precios y se hace una composición de lugar para el día siguiente mientras se toma un café: «Hoy planificamos mañana y mañana, pasado. No vamos más allá en el tiempo, porque no sé qué materias primas me van a facilitar. Más o menos, manejas productos por estación, pero hay momentos que, a lo mejor, alguno no llega y tienes que improvisar». Cuando mantenemos esta conversación es poco antes de media mañana y aún no sabe qué va a dar de comer a sus comensales, ya que primero tiene que comprobar cómo llegan los pedidos y estudiar qué sentido da a cada producto.

Entendimos bien que en su filosofía de cocina prima el menos es más gracias a su libro titulado «La sencilla desnudez» (Montagud): «Encontrar esa sencillez nos lleva mucho trabajo y una labor de síntesis. Y esa desnudez en el plato hace como protagonista a quien yo quiero que lo sea, que es el producto. Lo ofrezco en su máxima esencia», asegura.

El sonso de lonja frito sobre un huevo de corral, boletus salteados con un poquito de aceite y, sobre ellos, unas láminas de aquellos que llegan duros para que aporten aroma: «Será un boletus en dos texturas fantástico, tanto en boca como en nariz», nos explica, y los seopinets salteados con unas gotas de Manzanilla, son algunos de los platos que sirve hoy, pero recuerden, el día que lean esta entrevista serán otros con la misma excelencia. Unos tomates extraordinarios, procedentes de Murcia, son protagonistas de un gazpacho en el que éstos están asados y macerados y el agua del gazpacho lo sirve acompañado de una flor del ajo: «Es uno de mis platos más emocionales, porque me recuerda al que hacía mi abuela. Era un agua con el sabor de las verduras, al tomate y, seguramente, sea uno de esos platos con los que más me identifico. A los productores no se los valora lo suficiente», concluye.





#

# HECHOS DE LO QUE SOMOS

**CorreosMarket.es**

El mercado online de las empresas españolas.



## COCINERO DEL AÑO » IVÁN CERDEÑO

Iván Cerdeño posa con su galardón junto al presidente García-Page y Francisco Marhuenda



**MONTES DE TOLEDO:**  
«LLEVAMOS EL ENTORNO A LA MESA»

Muestra curiosidad por la cocina más antigua de Toledo, de ahí que emplee la historia como punto de partida. Muestra de ello es



la perdiz rellena, reinterpretada a partir de una receta de Ruperto de Nola. Un arriesgado corzo aliñado con una salsa de percebes y la trucha ahumada con maíz especiado y melón con la que rinde tributo al Tajo forman parte de su propuesta. Ofrece tres meús degustación por 75, 95 y 135 euros.

**E**l Cigarral del Ángel es un espacio espectacular. A veces, poco valoramos los lugares tan únicos que tenemos cerca. Ya su privilegiada situación cautivó a ilustres personajes. Entre ellos, Lope de Vega, Tirso de Molina, el Marqués de Villena y el cardenal Sandoval y Rojas, entre otros. Y, a día de hoy, las vistas a Toledo, la cercanía a la ribera y a los montes lo convierten en un enclave idílico. Aunque, cuidado, ya que parte de la responsabilidad de que resulte un destino atractivo es el buen hacer entre fogones del cocinero Iván Cerdeño, reconocido hasta en dos ocasiones con una estrella Michelin y Premio Nacional de Hostelería a la Innovación en 2018.

Hablamos con Iván días antes de recoger el Premio Gastro&Cía al Cocinero del Año y nos cuenta que el oficio lo aprendió primero en casa, donde se enamoró de él, pero también conoció lo duro que es trabajar en un restaurante: «Mis padres han tenido negocios de hostelería durante 37 años, entre ellos la Cafetería Tic Tac y un hostel rural. Primero, aprendí tras la barra, después, pasé a la cocina hasta que decidí estudiar en la Escuela de Hostelería de Toledo», dice.

## «COCINAMOS LA HISTORIA DEL CIGARRAL Y LA DE TOLEDO»

Referente de la cocina de Castilla-La Mancha, el chef de este restaurante, ubicado en un espacio histórico y emblemático, ofrece los mejores productos de cada temporada

Entendió que era un trabajo sacrificado cuando con 17 y 18 años sus amigos salían por ahí los fines de semana y él tenía que trabajar: «Aprendí lo que supone tener un negocio de hostelería y dedicarle muchas horas», añade. Al preguntarle por sus maestros, menciona a Koldo Rodero, de Rodero (Pamplona), no se olvida de su «stage» en El Cellar de Can Roca ni de su estancia en Londres y en Italia, pero, sobre todo, tiene dulces recuerdos de sus años junto a Pepe Rodríguez Rey: «Para mí ha sido un referente y tuve la suerte de formarme con él, pero también a aprender a gestionar un negocio, a verlo desde otra perspectiva».

### Los sabores de la tierra

Al frente de los fogones de El Cigarral del Ángel, su objetivo es «llevar a la mesa nuestro territorio, elaborar una cocina que desde el primer bocado transmita al comensal dónde está. Apostamos por una culinaria local muy de memoria histórica y gastronómica y de temporada. Son los pilares sobre los que se asienta».

Dicho esto, llena su despensa de los productos que le aportan su huerta, su ribera y los montes de Toledo y en su día a día rinde tribu-

to a todas aquellas materias primas olvidadas: «A esa culinaria que se ha ido perdiendo poco a poco, que es la que creo que debemos proponer en esta casa. El Cigarral del Ángel es un espacio histórico y tan emblemático que se merece ofrecer una cocina que represente su historia y memoria y la de Toledo», insiste.

Delicias locales que saborean cerca de 35 comensales a diario. Iván prefiere atender a un número pequeño para así mimarles y cuidar al máximo todos los detalles, responsabilidad también de Anika García-Escudero, sumiller y jefa de sala: «Tenemos la suerte de cocinar en un espacio muy especial, lo que provoca que los clientes vengan predispuestos a disfrutar, a relajarse, a dejarse llevar. Nuestro trabajo es que disfruten, que tengan una experiencia placentera y se vayan felices».

El cocinero, referente de la cocina de Castilla-La Mancha es optimista y, después de saborear un verano dulce, prevee que el otoño y el invierno también lo serán: «La gente vuelve a salir, tiene ganas de celebrar, así que confío en que todos iremos hacia adelante a nuestro ritmo», concluye. Sin prisa pero sin pausa.

## «EL SUMILLER YA NO ES UNA FIGURA QUE CAMINA SOLA POR LA SALA»

Suyas son las cartas líquidas de cada uno de los restaurantes que acoge el emblemático hotel Ritz, con el cocinero Quique Dacosta como director gastronómico

**E**s Head Sommelier del Mandarin Oriental Ritz de Madrid, labor que ejerce desde la reinauguración del emblemático hotel capitalino, claro destino gastronómico internacional, que ya acoge visitantes foráneos en esta animada temporada post-covid. Es para nosotros la Sumiller del Año, reconocimiento que recoge durante esta edición de los Premios Gastro&Cía. Hablamos con ella recién llegada de FéminAs, el primer Congreso Internacional de Gastronomía, Mujer y Medio Rural, un encuentro en el que, en una de las jornadas, las participantes debatieron sobre la escasa visibilidad de la mujer en el sector, aunque sí que es cierto que en el suyo ellas están dando que hablar y, «a día de hoy, existe una clara paridad. Es una lucha que debemos seguir manteniendo» dice. Tras formarse en Marbella, empezó a trabajar en los mejores restaurantes de la capital. Sí, del Villa Magna pasó al Urban, con Paco Patón, y de ahí, al Club 31, Piñera, Kabuki y Mugaritz.

Si Quique Dacosta es el director gastronómico, Silvia García es la jefa de sumilleres. Es decir, lidera los equipos de cada uno de los restaurantes que acoge el hotel: Deessa, Palm Court, Champaghe Bar, El Jardín del Ritz y Pictura. Organiza desde la propuesta que reúnen los mini bar de las habitaciones hasta los eventos y banquetes, además de diseñar las cartas líquidas de los espacios culinarios. ¿De cuántas referencias estamos hablando? Es nuestra primera pregunta: «Disponemos de una carta general, que es la de Deessa, con unas 350, y de ella



### NUEVA TENDENCIA UN ALMUERZO ARMONIZADO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL

Un apunte, para aquellos comensales que no deseen beber alcohol durante el almuerzo o la comida: Silvia García les sugiere una selección de cócteles, zumos y jugos, tanto clásicos como creativos: «Antes, no se les prestaba atención. Ese era el problema. Se les ofrecía agua y poco más, pero desde hace unos años hemos hecho un ejercicio de conciencia tanto los sumilleres como los bartenders». Estamos hablando de una tendencia, de un mercado por descubrir en el que tenemos que trabajar».



nacen las de los demás rincones gastronómicos. Aparte, tenemos otras destinadas los banquetes y otras para los huéspedes, así que rondarán las 500».

Antes de diseñar la carta perfecta, nos cuenta que lo primero que hizo fue sentarse a la mesa de los establecimientos de Quique Dacosta, tanto en Valencia como en Dénia, para así conocer el buen hacer de Manuela Romeralo y de José Antonio Navarrete: «También, pedí información sobre los hoteles que posee la cadena Mandarin Oriental por el mundo y con Gema Vela, que es mi mano derecha, pusimos en común la clase de etiquetas que demanda el cliente del Ritz», explica. Una vez realizado este trabajo de campo, Silvia prosigue: «Ideé las propuestas idóneas para cada restaurante. Luego, llega el momento de poner en práctica el lado psicológico de todo sumiller. Es decir, trabajar habilidades comunicativas. Saber leer el lenguaje corporal del comensal, cómo entablar una conversación, manejar distintos tipos de clientes y derrochar empatía, mucha empatía: «Piensa que

no puedes hacerle un interrogatorio. La primera información que obtenemos es la visual: su forma de moverse, de sentarse o cómo pone las manos, sobre la mesa o debajo. Son detalles que nos dan una primera impresión y nos dicen si se trata de un cliente abierto o no», añade la sumiller, quien destaca la importancia de entablar una conversación cercana para que se sienta cómodo y transmita qué es lo que quiere: «Hay clientes que hablan mucho, otros que necesitan que tú les hables y otros que no quieren que les cuentes nada, porque ellos saben lo que quieren».

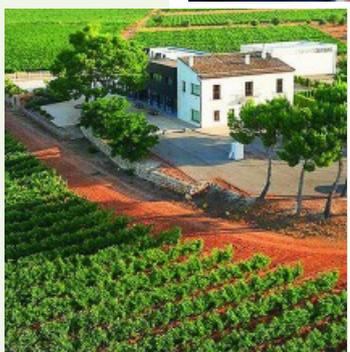
El suyo es un oficio que ha evolucionado a lo largo de los años y uno de los grandes cambios destacables ha sido el de «acercarnos al cliente, porque es la mejor manera de mostrarle el mundo del vino. Otra de las claves es que se ha puesto en valor el trabajo del sumiller y hemos construido un precioso vínculo entre cocina, sala y sumillería. Ya no es una figura que camina sola por la sala, está arropada y forma parte de un equipo sólido», concluye Silvia García.

**La sumiller  
Silvia García  
se dirige a los  
invitados tras  
recibir el  
premio**

## MEJOR BODEGA DE CAVA » BODEGAS HISPANO+SUIZAS

CON EL  
APERITIVO  
Y EN LA  
COMIDA

Vivimos la desestacionalización del cava. Es decir, ya no nos da miedo descorchar una botella. Ni esperamos a los días clave de las fiestas de Navidad para disfrutarlo, qué va: «El reto está en que el comensal lo pida como un primer vino durante una comida. E, incluso, que continúe con él hasta el final y siga saboreándolo durante la sobremesa. Los nuestros son cavas Brut Nature, es decir, secos y con menos de tres gramos de azúcar por litro. Lo que significa que son gastronómicos», confirma Ossorio. ¿La temperatura idónea para disfrutarlos? Entre ocho y nueve grados.

CAVA, MUCHO MÁS  
QUE UN BRINDIS

Pablo Ossorio, enólogo de Bodegas Hispano+Suizas, apuesta por elaborar cavas de largo envejecimiento

**P**ertenece a la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, una de las zonas vitícolas españolas de mayor tradición. Esta región, situada a caballo entre la meseta y el Mediterráneo, permite una combinación climática para producir una uva de gran calidad y con singularidades muy acusadas. Hablamos con el enólogo Pablo Ossorio, quien recoge el Premio Gastro&Cía a la Mejor Bodega de Cava. ¿Una curiosidad? Los nombres de los vinos tienen el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica. Porque un buen vino, para que

nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento.

Durante nuestra conversación, nos centramos en los diferentes tipos de cava elaborados: Tantum Ergo Rosé 2018, que acaba de ser nombrado como el Mejor Cava de España por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), Tantum Ergo, Tantum Ergo Vintage y Tantum Ergo Exclusive, también reconocido como el mejor espumoso elaborado en nuestro país, según la Guía Intervinos. Al profundizar sobre las características que deben reunir los citados



**«UN BUEN VINO,  
PARA QUE NADA  
DESAFINE, TIENE  
QUE SALIR DE LA  
BOTELLA COMO  
UNA SINFONÍA  
DONDE CADA  
INSTRUMENTO  
OCUPA SU SITIO»**

Pablo Ossorio posa con el premio junto a Marhuenda y García-Page



ejemplares, Ossorio destaca que «tenemos un objetivo muy claro: elaborar un concepto champagne con Denominación de Origen Cava. El reto era crearlos a partir de dos variedades: chardonnay y pinot noir», afirma. Y prosigue: «La chardonnay es la blanc de blancs, la variedad blanca por excelencia, mientras que la segunda es tinta, que la vinificamos para desarrollar un rosado o para un vino blanco, que mezclamos con chardonnay. Es la receta del famoso champagne francés», apunta.

Fue en 2006 cuando inició el proyecto para desarrollar el concepto champagne en la Denominación de Origen Cava, en una zona privilegiada como es Requena. Lo es porque se encuentra a 750 metros de altura, lo que significa que durante el verano «nuestra uva disfruta de muchas horas de sol, pero también descansa en las noches frescas. De esta manera, podemos equilibrar tanto el azúcar como los ácidos y conseguir ejemplares que aguantan muy bien el paso del tiempo», añade el enólogo mientras señala que la filosofía de Bodegas Hispano+Suizas es elaborar cavas de largo envejecimiento. Nos lo explica: «En el sector del cava, la legislación exige un período de nueve meses desde el embotellado y un mínimo de quince para ser considerado reserva. Nosotros, en la primera línea de cavas Tantum Ergo mantenemos 22 meses de envejecimiento. Y, si las grandes añadas de champagne descansan durante 36, lo mismo que los cavas de paraje, en Hispano+Suizas esperamos a los 44 para el Vintage, elaborado a partir de Chardonnay y Pinot Noir». Un espumoso, este último, que reúne la selección de las mejores añadas de la bodega y no todos los años ha sido posible desarrollar un ejemplar tan especial: «Contamos con ediciones muy especiales de más de 10 años, que conservamos en botellas de formato magnum, donde apostamos por una crianza llevando al límite la evolución positiva de un vino. Me refiero al Tantum Ergo Exclusive».

Hispano Suizas es un referente dentro de la Denominación de Origen Cava con un crecimiento importante del 25 por ciento en las ventas de este 2021 con respecto al 2019. De ahí que Ossorio acentúe su apuesta por «un cava exclusivo con el que vamos a competir con champagne directamente, no con el cava catalán», nos deja claro el enólogo, cuya labor se centra en una mejora continua en todos los procesos de elaboración: «Innovamos para meter roble francés también en la fermentación inicial y conseguir mejorar todavía más la calidad del producto base. El reto es envejecer más tiempo. Buscar crianzas más largas y perseguir la calidad».

# El <sup>del</sup> Origen **VINO**



@vinosdelamanca



@vinodelamanca



@vinodelamanca



www.youtube.com/vinodelamanca



es.pinterest.com/vinodelamanca/

WWW.LAMANCHAWINES.COM

## MEJOR JEFA DE SALA » MARTA CAMPILLO

## «EN LA SALA PERFECTA SE PRIORIZA LA FELICIDAD DEL CLIENTE»

Dirige la de DiverXO, el único tres estrellas Michelin de Madrid y uno de los mejores restaurantes del mundo

**C**uando hablamos con Marta Campillo aún andadigiendola noticia: Dabiz Muñoz ha sido reconocido como el mejor cocinero del mundo, según la prestigiosa lista «The Best Chef Awards». Es primera hora de la mañana y se encuentra en DiverXO. Le da vértigo pensar que sí, que dirige la sala del tres estrellas Michelin en el que cada día suceden momentos únicos e irrepetibles. Y en el hecho de que ocurran ella tiene mucho que ver. Se muestra tímida, pero esa sonrisa de felicidad con la que transmite buenas vibraciones a todo su equipo jamás se la deja en casa. Está plétórica: «Pertenece al equipo de DiverXO me parece increíble. Me siento súper orgullosa de ello», confirma.

Tiene 27 años y estudió Turismo y Dirección de Hoteles en la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol: «La oportunidad me llegó casi sin buscarla, porque al terminar la carrera entré de prácticas en DiverXO. Luego, se dieron unas circunstancias a mi favor y el chef apostó por mí». ¿Qué cree que vio en usted? Preguntamos con curiosidad: «Sé que lo doy todo para que la gente que me rodea esté a gusto. Necesito que existan buenas vibraciones entre las personas que componen el equipo. Es lo más importante para trabajar bien», confirma. No está convencida de servir de referente a quienes salen de la escuela y quieren aprender su oficio, «para el que hay pocos candidatos», ya que todavía la gente joven se siente más atraída por los fogones.

Como jefa de sala que es, planea con minuciosidad el servicio, el «sitting» de las mesas, los menús, las alergias e intolerancias de los comensales: «Desde el día anterior

  
*Pertenece al equipo de DiverXO todavía me parece increíble. Me siento súper orgullosa de ello»*

  
*Lo doy todo para que la gente que me rodea esté a gusto. Necesito que existan buenas vibraciones»*

intento organizar los menús de los comensales que repiten para tenerlo claro durante el servicio», explica Marta, quien lidera un equipo de dieciséis personas perfectamente sincronizado y contando con el grupo de reservas, recepción y sumilleres, con Miguel Ángel Millán a la cabeza: «Es mi mano derecha y mi apoyo. La suerte es que cuento con un equipo muy fuerte, el mejor que puedo tener y he tenido nunca, formado por profesionales que llevan en el restaurante muchos años y entienden perfectamente lo que quiero yo y, sobre todo, lo que quiere el chef. Por eso, es muy fácil trabajar con ellos».

Durante las horas clave en las que el comensal se ha sentado a la mesa, su trabajo se basa en controlar que el servicio resulte impecable, que las explicaciones de los platos sean perfectas y que los cubiertos escogidos para cada uno sean los correctos: «Cuenta cómo nos movemos por la sala y los tiempos de los platos. En definitiva, es estar pendiente de todo lo que ocurre en ella».

¿Cómo cree que debe ser la sala

perfecta?, le preguntamos: «Es aquella en la que se prioriza que el cliente sea feliz, que se sienta a gusto y en la que nosotros le hagamos vivir una experiencia que guarde en la memoria. La idea es que lleguen sin conocerte, pero que el jefe de rango y los sumilleres, con los maridajes propuestos, logren que vivan un momento diferente».

Ya dijo en su momento Ferran Adrià que la siguiente revolución gastronómica la protagonizaría la sala y parece que no se ha equivocado. «Sí, se le da tal importancia, que si el comensal observa algún fallo que no le gusta, en cuanto a cómo se le ha tratado, la experiencia global va a perder muchísimo», reconoce la galaronada con el premio a Mejor Jefa de Sala. En definitiva, el trabajo en cocina y en sala deben de ir de la mano. Incluso, para que a Dabiz no se le escape una, de vez en cuando se sienta a la mesa como un comensal más de DiverXO porque, dice, «es una manera de darte cuenta de posibles fallos y ver desde otra perspectiva qué ocurre en ella».



**TRAS LAS PUERTAS DE DIVERXO: «UN BUEN EQUIPO Y EMPATÍA CON EL CLIENTE»**

Contar con un buen equipo, tener obsesión por el detalle, empatía con el cliente y esforzarse cada día para hacerle llegar todo lo que ocurre detrás de las puertas del restaurante son para Marta Campillo las claves para que la sala funcione. Su visita al desaparecido Santceloni, con el maestro Abel Valverde al frente de ella y autor de «La sala al desnudo» (Planeta Gastro), y a El Celler de Can Roca, con Pitu orquestándola, son sus espacios de referencia.

Marta Campillo tras recibir el premio en Toledo

**E**stá considerado como uno de los mejores maestros pasteleros artesanos del mundo.

Entre otras distinciones, ha sido reconocido como Doctor Honoris de la Universidad Miguel Hernández de Elche, en Bellas Artes, y es Mejor Pastelero Artesano de España y de Europa. De ahí que en LARAZÓN se quisiera hacer entrega a Paco Torreblanca, en esta V edición, del Premio Gastro&Cía al Pastelero del año. Su conocimiento lo comparte con los alumnos de la escuela que dirige y en la que su hijo Jacob también imparte clases. Está situada en Petrel (Alicante), en las mismas instalaciones en las que se encuentra el obrador y la tienda de pastelería y está compuesta por aulas con todo el equipo necesario, que garantiza una enseñanza personalizada, con el objetivo de que el alumno esté en contacto con el profesor en cada momento. La nueva generación de jóvenes pasteleros «está muy preparada».

Lo dice el maestro: «No contamos con un porcentaje excesivamente alto de alumnos como ocurre en Francia, pero sí es cierto que en España contamos con jóvenes con mucho talento, inquietud y amor por este oficio», añade, al tiempo que recalca que la profesión se ha revalorizado mucho en los últimos diez y quince años: «Éramos los hermanos pobres de la gastronomía», insiste. No es la primera vez que le escuchamos esta misma frase. De ahí que lancemos una segunda pregunta: Y, ¿habéis dejado de serlo?: «Ahora somos medio pobres», continúa entre risas, «lo que ocurre es que el nivel de conocimiento es mucho mayor ahora», confirma con orgullo.

### Maestro internacional

Dicho esto, en Torreblanca International School of Pastry imparte el máster de alta pastelería, además de cursos para profesionales de un día, como el de iniciación al chocolate, e, incluso, a medida. Es decir, el pastelero diseña uno según las necesidades de los alumnos: «Contamos con alumnos procedentes de Colombia, Singapur, Japón y Argelia. Son profesionales que ya están trabajando y vienen a perfeccionar durante tres meses las técnicas, a dominar las tecnologías y a conocer las tendencias».

Y, dígame, ¿qué dulces son los más demandados?, preguntamos: «Gustan los de siempre, aunque sí es cierto que estamos ante una evolución de los sabores. Elaboramos bocados estéticamente atractivos, pero con mucho sabor. volvemos a esa serie de dulces, que parecía que los teníamos olvidados, como el milhojas o la tarta de manzana muy bien hechos, pero con una presen-



EN UN SOLO «CLICK»  
DE LAS TRUFAS AL  
PANETTONE

## EL ALQUIMISTA DE LA COCINA MÁS DULCE

El maestro pastelero confirma que en España contamos con una nueva generación con mucho talento e inquietud

tación muy cuidada. El motivo es que no queremos perder ni sacrificar el sabor. Es una tendencia que también toma la cocina salada», explica, al tiempo que reconoce sentirse feliz, porque en los restaurantes de a pie la cocina dulce ha cobrado importancia dentro de la propuesta gastronómica. La cosa ha cambiado. Si antes el pastelero preparaba solo cuatro postres según el nivel del restaurante, «cada vez se miman más, incluso en los establecimientos más sencillos. El comensal espera con ansia que le sorprendan y de ahí la repercusión que tenemos ahora». En definitiva, huiamos de la quinta gama y la figura del pastelero no falta en todo restaurante que se precie. Que así sea.

La amarga pandemia ha cambiado nuestros hábitos de consumo. Ciertamente es que su hijo Jacob llevaba tiempo endulzando la venta online y «es lo que nos ha salvado. Me hizo entender que en la venta online está el futuro. El panorama no es el que era y nos hemos tenido que adaptar. Las crisis ha provocado que la gente no haga gastos extraordinarios», confirma.

Chocolates con vainilla o con frambuesa, el milhojas ya cocido y caramelizado, listo para calentar en casa y disfrutar, ya que al llegar a la mesa parece como recién hecho, y la crema pastelera con vainilla, que en muchos restaurantes probamos con frutas, son las propuestas más vendidas firmadas por Paco Torreblanca ([www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)), además de las rocas, las trufas y las piedras de chocolate. Los «stollen» nos entusiasman, lo mismo que el panettone, en el que ha logrado el punto perfecto de sabor, textura y humedad.



Paco Torreblanca, galardón en mano, posa para los fotógrafos

## BARMAN DEL AÑO » DIEGO CABRERA

I nquieto, creativo y con ganas de asumir retos, Cabrera es uno de los barman más influyentes del mundo y para nosotros, el Mejor Coctelero del Año. Es el responsable de que Salmón Gurú sea la mejor coctelería de España y una de las mejores del mundo al colocarse en el número 50 de la prestigiosa lista Bar World 100, elaborada por «Drinks International», publicación dedicada al mercado internacional de destilados, vinos y cervezas, que lanza este ránking con el objetivo de reconocer las acciones y los logros de todos aquellos integrantes del sector que contribuyen a impulsarlo, innovando e inspirando a los demás.

Diego Cabrera vive un momento apoteósico tanto personal como profesional: «Las cosas suceden si estás predispuesto. Puedes quedarte en el sofá a llorar una pandemia o ver oportunidades donde otros no las ven. Siempre digo que somos supervivientes, que somos de una generación en la que todo nos costaba muchísimo más, porque la coctelería no era lo que es a día de hoy, que está todo prácticamente masticado. Cuando te ha costado llegar a donde estás, valoras mucho más lo que tienes. Creo que si tienes la oportunidad de cambiar las cosas y no lo haces eres un mediocre. Desde que llegué al sector, me gusta cambiar las cosas», nos explica el famoso bartender, sabedor de que es en situaciones extremas cuando ves realmente la calidad humana de las personas.

### Parar y mejorar

El bofetón que nos llevamos todos al llegar el covid «nos sirvió para parar, mejorar y tomar decisiones más certeras. Por eso, te digo que lo que va a suceder de aquí en adelante va a ser espectacular», insiste. Tanto es así, que pone el foco en internacional Salmón Gurú y tiene entre manos un proyecto a punto de cerrar en Dubai: «Fuimos muy activos durante la pandemia y esa actividad nos posicionó mucho más alto de lo que ya estábamos, de ahí que nos reclamen en diferentes partes del mundo». Poco quiere adelantarnos, pero les mantendremos informados.

Durante nuestra charla, explica que la tendencia mundial se centra en una coctelería muy limpia desde la vajilla, «pero nosotros, que somos muy locos, no es que les hagamos caso omiso, sino que apostamos por las nuestras propias. Ahora nos está dando por el whisky, escocés, por el brandy español y por el shochu, un destilado japonés ideal para preparar cócteles». Los sirve, por ejemplo, en un dragón de medio metro con el objetivo de sorprender al cliente, «porque es lo

## SALMÓN GURÚ O LA ESPECTACULARIDAD HECHA CÓCTEL

La prestigiosa lista The World's 50 Best Bars la coloca entre las mejores del mundo

que espera, que le sorprendamos multisensorialmente. Demanda espectacularidad, por eso hacemos mezclas arriesgadas». Es uno de los retos a los que se enfrenta a diario Diego, porque atender los caprichos de quien acude tanto a Salmón Gurú como a Viva Madrid es difícil: «Te ayuda a ir subiendo escalón a escalón y a que jamás te quedes dormido. Te anima a subir tu nivel y el de tu sector». En definitiva, queremos que Salmón Gurú sea un lugar en el que «vivir una experiencia multisensorial. Si no lo logramos es porque algo estamos haciendo mal».

Su inclusión en esta reputada lista viene a reforzar un palmarés que no deja de crecer en los últimos años: Diego Cabrera sigue año tras

año defendiendo su puesto en la lista The World's 50 Best Bars, en la que Salmon Guru ocupa el puesto 22. Además, en la última edición de los premios de la feria especializada FIBAR, fallados en noviembre de 2020, se reconoció al local como Mejor Coctelería de España (a Adrián Sehob, mano derecha de Cabrera, como Mejor Barman), y en los Coaster Awards, los premios que entrega de forma anual World Class, la plataforma de Diageo Reserve, su nueva carta de cócteles (interactiva, con tecnología 3D y realidad aumentada para ofrecer una experiencia de consumo inédita) recibió el premio a Mejor Carta Digital de España. ¿Nuestros preferidos? El «Dragon Daughter» y el «Cuidado Mario».

Diego Cabrera pronuncia unas palabras de agradecimiento



### UN AGITADO ANIVERSARIO CON LOS BARTENDERS DEL MUNDO

Para celebrarlo, del 5 al 7 de octubre podremos disfrutar las combinaciones de Vassilis Kyritsis, al frente de la coctelería ateniense The Clumsies, y del 19 al 21 las de Andrei Korystov, propietario de Do not Disturb, gastrobar moscovita que combina tragos vanguardistas con cocina típicamente rusa. Ya en noviembre, los invitados serán Jorge Álvarez Conde, de Overall (Ibiza), y Erk Potur, creador de Himkok Storgata Destolleri, toda una institución en Oslo (Reservas en el teléfono 687 172 994).

#bornelectric



# NUEVO BMW iX3

**Adler Motor**

Ctra. Madrid - Toledo, km 63,800  
Tel.: 925 35 48 93  
Olías del Rey

Pol. Ind Cazalegas, Sector 8 Parcela 26  
Tel.: 925 86 99 88  
Talavera de la Reina

[www.adlermotor.concesionariobmw.es](http://www.adlermotor.concesionariobmw.es)



Consumo eléctrico en kWh/100 km: 17.8-17.5. Consumo de combustible en l/100 km (promedio): 0. Emisiones de CO<sub>2</sub> en g/km (promedio): 0

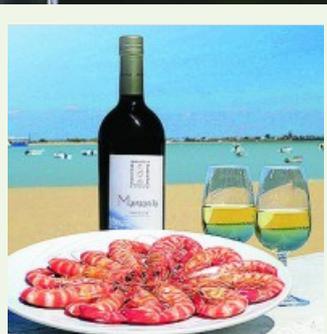
## MEJOR DESTINO GASTRONÓMICO 2021 » SANLÚCAR DE BARRAMEDA

# SANLÚCAR, UN MODO DE VIDA QUE ENGANCHA A QUIEN LA VISITA

La ciudad, candidata a ser Capital Española de la Gastronomía, es un referente turístico y del buen comer

**L**a ciudad gaditana es un claro destino gastronómico, de ahí que presente su candidatura a la Capitalidad Gastronómica para el año 2022. Bien es sabido que recorrer sus callejuelas y sentarse a la mesa de cualquiera de sus bares, tascas y restaurantes es apetecible en cualquier época del año. De ahí que Sanlúcar de Barrameda se haya convertido en uno de los rincones más atractivos de los últimos años. Así lo demuestra el creciente número de visitantes que acoge en una provincia tan competitiva en este sector como es la gaditana: «Hicimos una encuesta para conocer qué es lo que les atraía para así potenciar ese camino y llegar a la excelencia. Observamos que son varios los focos y el principal es el gastronómico», dice su alcalde Víctor Mora, quien recogió el premio al Mejor Destino Gastronómico 2021.

Según sus palabras, Sanlúcar es una ciudad con mucha vida. «Este verano, hemos duplicado la población. Sanlúcar cuenta con unos 70.000 habitantes censados, pero piensa que hay numerosas segundas residencias. Por otra parte, hemos notado un impacto económico, que se comprueba a través de unos parámetros sin contar lo que las personas invierten en los hoteles. Es decir, sólo se tiene en cuenta el gasto diario, que se calcula en la provincia de Cádiz en torno a los 80 euros al día por turista. Así que podemos confirmar que este año ha sido el mejor de la última década para quienes regentan bares, restaurantes y comercios», nos confirma Mora, quien insiste en que a



**UN PARAÍSO CULINARIO LANGOSTINOS EN UNA MANO Y UNA MANZANILLA, EN OTRA**

Los langostinos, las tortillitas de camarones, las acedías, las papas aliñás y las ortiguillas son bocados a saborear con una manzanilla en mano, lo mismo que los guisos marineros, esos que los propios pescadores preparaban en los barcos, cuya receta ha pasado de generación en generación y a día de hoy es posible disfrutar en cualquier establecimiento de Sanlúcar. Paraíso culinario que no se debe abandonar sin probar los picos, de San Rafael, los dulces, de La Rondeña, y los helados, de Toni.

esos visitantes se les ha ofrecido unos servicios de calidad. «Con los datos sobre la mesa, las cifras son mejores, incluso, que las de 2019 cuando aún no conocíamos lo que nos iba a hacer vivir el covid, ya que Sanlúcar se ha alimentado de un turismo nacional que, al no viajar fuera de nuestras fronteras, se ha centrado en conocer cada rincón de España», añade el alcalde.

«Sí, Sanlúcar es uno de los principales destinos gastronómicos, pero no podemos dejar de mencionar las carreras de caballos, uno de los acontecimientos deportivos y sociales del verano gaditano. Dicho esto, de lo que no hay duda es que se ha convertido en «un modo de vida», recalca, ya que su historia, su cultura y el ambiente que se respira «atrapa a quien nos visita». Pura esencia gaditana.

Sus calles acogen numerosísimos bares, tabernas y restaurantes, protagonistas de un estudio encargado con motivo de la candidatura a la Capitalidad Gastronómica: «Porque no solo debemos tener en

cuenta los conocidos por todos, como Balbino, Casa Bigote, El Espejo, Entre Botas y los situados en Bajo de Guía, sino que en cada rincón de un barrio alejado del centro encontramos un tesoro culinario».

Asimismo, posee una agricultura generadora de empleo, que se lleva a cabo a través de las cooperativas: «En Sanlúcar hay una zona agrícola en la que habitan 3.000 personas, porque está alejada del centro y allí, además, cada pequeño agricultor produce materias primas que son únicas por el suelo en el que crecen. De hecho, destacable es la marca distintiva de calidad llamada Arena Fina, ya que los productos se cultivan en arena de playa. Entre ellos, el boniato y la patata, que vamos a registrar», nos explica al tiempo que nos menciona el afamado langostino, también poseedor de un distintivo de calidad. Y qué mejor que armonizarlo con una manzanilla, vino que solo se da aquí, no se sabe si por los vientos, la cercanía de las bodegas al mar o por tener Doñana cerca».

**Víctor Mora,**  
alcalde de  
Sanlúcar de  
Barrameda, en  
su  
intervención



Este año ha sido el mejor de la última década para los dueños de bares y restaurantes»



Los agricultores cultivan productos únicos debido al suelo en el que crecen»

# ARROZ CON GAMBONES Y MANZANILLA LA GITANA, ¿QUIÉN DA MÁS?

José Luis Fernández Tallafigo, al frente del restaurante EntreBotas, y Fermín Hidalgo apuestan por un proyecto que une turismo, gastronomía y enología



Fermín Hidalgo y José Luis Fernández Tallafigo, con la estatuilla, junto a García-Page y Marhuenda

Situado en el patio de bodegas Hidalgo La Gitana ([www.bodegashidalgolagitana.com](http://www.bodegashidalgolagitana.com)), en el mismo centro de Sanlúcar de Barrameda, el restaurante EntreBotas ([www.entrebogasrestaurante.es](http://www.entrebogasrestaurante.es)) está regentado por José Luis Fernández Tallafigo, quien junto a Fermín Hidalgo García, director general de la bodega fundada en 1792, han recogido el galardón a la Innovación en Eno-gastroturismo en esta quinta edición de los Premios Gastro&Cía.

En el establecimiento, José Luis apuesta por servir una honesta cocina de mercado alimentada por los mejores productos del entorno, que, antes de llegar a la mesa, descansan en las brasas al ser éstas el hilo conductor de su culinaria. Como especialidad, destacan los arroces, que, para los paladares más exigentes resultan los mejores de Sanlúcar. Porque, si en la zona más clásico es disfrutarlos caldo-



**COCINA DE PROXIMIDAD**  
«LAS BRASAS SON EL HILO CONDUCTOR»

La corvina a la brasa con verduras de navazos y salsa verde con langostinos (en la imagen) es una de las especialidades de EntreBotas como también lo es el pargo y las puntillitas fritas. Para los paladares carnívoros, por la brasa también pasa una deliciosa pluma de ibérico y una hamburguesa de retinto. De postre, el tan clásico tocino de cielo con gel de frambuesa, que antaño se hacía en los conventos tras la clarificación del vino.

lomino de cepas de más de 60 años con mucha potencia y una calidad impresionante», explica Fermín, mientras que para armonizar las empanadillas de rabo de toro aconseja el amontillado Napoleón. Para acompañar el tataki de atún con tallarines de calabacín prefiere la manzanilla pasada Pastrana y para saborear los fideos secos con puntillitas, la manzanilla La Gitana Aniversario: «La llevamos al máximo envejecimiento y de ella solo elaboramos 1792 botellas en recuerdo de fecha de la fundación de la bodega», añade.

Sin duda, Sanlúcar es un destino atractivo gastronómicamente hablando, que recibe numerosos visitantes nacionales y también de fuera de nuestras fronteras. De ahí la fuerte apuesta por unir turismo, la gastronomía clásica que aquí se degusta y los vinos del Marco de Jerez y de Sanlúcar. Recordemos que Bodegas Hidalgo La Gitana ha pasado de padres a hijos, siendo hoy una de las pocas empresas vinateras del marco, gestionada por la familia y dirigida por la octava generación en línea directa del fundador: «Somos de las pocas bode-



**GRACIAS A LAS MATERIAS PRIMAS DEL ENTORNO LOS PLATOS SANLUQUEÑOS DESTACAN POR SU SABOR**

gas de la zona que no compramos uva a terceros, porque tenemos viñedos propios y nuestra viña principal es la que está a mayor altitud y tiene unas vistas privilegiadas», apunta Fermín, que propone la visitas a la bodega «copa en mano» para conocer los patios, el despacho del siglo XVIII, la bodega catedral y la de vinos dulces, además de una cata de cuatro ejemplares. También anima al visitante a pasar una mañana en la viña El Cuadrado, que incluye un picoteo campero, además de una cata de cinco vinos (Las 30 del Cuadrado, Manzanilla La Gitana en Rama, Manzanilla Pasada Pastrana, Amontillado Napoleón y Oloroso Faraón), incluso un recorrido nocturno, con cena maridada en la bodega catedral, fundada en 1850, y la presencia de Víctor Vidal como guía de la cata, o descubrir el rincón de Manzanillas y VORS para catar con unos ibéricos. Todas las experiencias merecen la pena. La elección es suya.

Así, para abrir boca, ambos recomiendan al comensal el tomate de Conil con atún de Izar para disfrutar con una copa de Las 30 del Cuadrado, «un vino blanco de uva pa-

sos, tan típicos de los espacios de Bajo de Guía, en esta casa a la que nos referimos el cocinero opta por hacerlos en paella con sarmientos y melosos. ¿Los más demandados? Con bogavante, el meloso con carabineros, el seco con gambones y el negro con cigalas.

## JÓVENES EMPRENDEDORES EN GASTRONOMÍA» JAVIER SANZ Y JUAN SAHUQUILLO

# DOS CHEFS QUE HAN REVOLUCIONADO EL PANORAMA CULINARIO

Están dando que hablar desde que inauguraron Cañitas Maite en pleno corazón de la España vacía, donde ponen en valor el potencial culinario de La Manchuela

**H**an situado el pueblo albaceteño de Casas Ibáñez en el mapa gastronómico nacional, un triunfo entre fogones logrado gracias a una receta en la que los ingredientes no son otros que trabajo, sacrificio y talento. Los manchegos Javier Sanz y Juan Sahuquillo, que obtienen el Premio Jóvenes Emprendedores en Gastronomía en esta edición de los Premios Gastro&Cía, los cocinan en Cañitas Maite, un proyecto emprendedor que pone en valor el potencial culinario de la provincia en plena España vacía: «Nuestra hoja de ruta sigue en la misma dirección que hace un año y medio, momento en que volvimos a casa. Lo que ha cambiado es que tenemos más trabajo y nos autoexigimos más. Debemos cuidar más los detalles», dice Javier.

El antes y el después lo marcó la pasada edición de Madrid Fusión, certamen en el que fueron destacados como los cocineros Revelación y resultaron vencedores del concurso nacional a la Mejor Croqueta Joselito y en el de escabeches: «Lo que teníamos previsto hacer el año que viene lo hemos llevado a cabo en pocos meses. Se han acelerado las cosas, pero nuestro objetivo es el mismo. Esto ha ayudado a que cuidemos más los detalles».

Se conocieron en la plaza del pueblo a los cinco años y desde entonces son amigos inseparables. Sí, sus primeros recuerdos los sitúan juntos en una cocina. A los 16 años se marcharon a estudiar a la Escuela de Hostelería de Toledo, «donde aprendimos lo que era profesionalizar la cocina. Lo que para nosotros era antes un juego que aprendimos



### UN RECORRIDO POR LA MANCHUELA PROPUESTAS PARA TODOS LOS PALADARES

El carabinero curado y asado en manteca de orza es una receta en la que los cocineros ponen en valor los productos que manipulan. Se trata de un bocado de Cañitas Producto tan recomendable como las croquetas de leche y mantequilla fresca de oveja y jamón Joselito, de Cañitas Barra. El escabeche de gallo castellano y verduras de invierno preservadas (en la imagen) es un plato que sirven en Cañitas Maite, donde también diseñan un menú degustación, un recorrido por lo mejor de las dos cartas (68 euros).



de manera innata». Justo antes de la pandemia, en diciembre de 2019, decidieron volver al pueblo. Javier terminó un «stage» en Casa Marcial y Juan, en Mugaritz: «Ha ido todo muy rápido, porque hemos apretado muchísimo. No ha sido fácil», reconoce. Ambos tenían claro que querían volver a Cañitas Maite, un negocio con más de 60 años centrado en el menú del día dirigido a los comensales del pueblo: «Era de mis abuelos», nos aclara Javier, pero «desde niños los dos hemos tenido la obligación moral de trabajar aquí mientras no estuviéramos formándonos fuera».

Al volver, decidieron dar un cambio al concepto de negocio y en apenas un año han logrado asentar dos modelos: Cañitas Barra, «una versión divertida e informal en la que es posible disfrutar de 20 recetas para comer con las manos, técnicamente más complejas», nos explica. Y Cañitas Producto, un concepto en el que la parrilla es protagonista y por la que pasan vegetales, mariscos, pescados salvajes y carnes afinadas, que les proporcionan más de 40 productores diferentes, y que

seleccionan para ellos lo mejor del momento: «Tenemos muy bien repartidas las funciones. Yo me dedico más a la gestión y a contactar con los productores y los proveedores, mientras que Juan se centra en formar al equipo en cocina. Luego, juntos estamos en el servicio. Somos un equipo joven y contamos con varias personas de prácticas». ¿Para cuántos comensales? Preguntamos: «Los sábados damos de comer a cerca de cien comensales al mediodía. Sí, los fines de semana son más fuertes».

Una vez asentado el modelo Cañitas, ambos tenían claro que el siguiente paso era apostar por un espacio gastronómico en el que «proponer una cocina más radical, defender La Manchuela y recuperar esas variedades olvidadas o especies en peligro de extinción de nuestra zona, aplicando a los productos técnicas ancestrales y otorgando la importancia que se merece al fuego», nos explica. Es el sueño de los dos. Se llamará OBA, contará con tan solo cuatro mesas y noviembre es el mes previsto para su apertura.

**Joaquín Sanz,**  
impulsor del  
proyecto,  
recogió el  
premio de  
manos de  
García-Page y  
Marhuenda

## LA GRAN FAMILIA MEDITERRÁNEA « MEJOR PROPUESTA DELIVERY

**E**l Grupo Dani García está inmerso en una meteórica expansión internacional sin dejar atrás el área digital. De ahí que el confinamiento sirviera al marbellí para acelerar el lanzamiento de La Gran Familia Mediterránea, un concepto de comida a domicilio que une los gustos de todos los miembros de una misma familia para que así puedan disfrutar juntos y sin discusiones de una buena comida con el sello de Dani. Para cocinar en su punto el proyecto, incorporó a Sandra Manresa como CEO de la marca, profesional con una trayectoria de casi tres décadas de experiencia en digital, marketing y ventas, además de otros siete años en Google. Con su nombramiento, el grupo de restauración puso de manifiesto su firme apuesta por la innovación, la tecnología y la digitalización de ésta como un proyecto gastro-tecnológico en un entorno nativo digital: «La apuesta de La Gran Familia Mediterránea es el multipedido. Por eso, contamos con una carta extensa, que se adapta a todos los gustos. Desde nuestros famosos brioches de rabo de toro, la ensaladilla rusa de anguila ahumada o la Burger Bull hasta comida “healthy”, y todo con la calidad del Grupo Dani García. Está muy pensado, desde el producto, siempre de primerísima calidad, al packaging y el tiempo de entrega para que la experiencia del cliente sea muy buena», nos explica.

Estamos acostumbrados a pedir un «delivery» sin pensar en el engranaje que hay detrás de un proyecto digital de tal envergadura. Dicho esto, La Gran Familia Mediterránea nació «empujado por la necesidad de tener en casa esa oferta gastronómica para todos formada por platos que viajen bien y que estén ricos», añade Sandra, quien afirma que el mercado del “food delivery” ha experimentado un crecimiento brutal y «creemos que ha llegado para quedarse». Tan seguro lo tiene el Grupo, que el “delivery” está consolidado en Madrid, Barcelona, Málaga, Marbella, Sevilla y Valencia y pronto contará con cocinas en Córdoba, Granada, Zaragoza y Bilbao: «Queremos llegar a 25 cocinas a final de año y a 60 en 2022. Tenemos un plan de expansión ambicioso».

Asimismo, busca potenciar el desarrollo de proyectos gastro-tecnológicos, de ahí que empleen la tecnología tanto en las cocinas como en la forma en la que se comunican con el cliente. Se trata de cocinas conectadas con los consumidores y con el servicio de «delivery, que «nos permitirán atender de una forma más optimizada la demanda, a ser capaces de ser más eficientes en la gestión de las cocinas y a gestionar



## ¿PEDIR SUSHI Y UN BRIOCHE DE RABO DE TORO? SÍ, ES POSIBLE

La Gran Familia Mediterránea es el «delivery» del Grupo Dani García, que apuesta por la digitalización, la tecnología y el multipedido

las colas de los pedidos en función del tiempo de elaboración del plato, ya que no se tarda lo mismo en cocinar una hamburguesa que en preparar un plato de sushi. También, a ser capaces de mejorar la entrega final».

Incluso, existe un desarrollo de módulos de Inteligencia Artificial cuyo objetivo es ayudar a que la experiencia de los clientes sea óptima y a que el proceso de compra sea fácil: «En mi caso, por mi background tecnológico, el uso de la tecnología está unido al desarrollo del negocio, desde boxes inteligentes, que permitirán conservar la

comida en perfecto estado hasta que llegue a casa del cliente, hasta el desarrollo de algoritmos que nos permitirán reducir las mermas de comida y aprovechar rutas de drivers para optimizar el tráfico e intentar ser mucho más sostenibles». En cuanto al plan de crecimiento, asegura que, de momento, se encuentran centrados en la apertura de nuevas ciudades, en el desarrollo de productos que el consumidor demanda y en el avance tecnológico: «Encontrar el equilibrio entre un buen plato y una buena experiencia de “delivery” creo que va a ser clave para crecer en esta industria».

Carlos Pérez Gurrea es Head de Development de La Gran Familia Mediterránea

### PLATOS MASTERCHEF EN CASA UNA INICIATIVA PIONERA

MasterChef y La Gran Familia Mediterránea se unen para desarrollar MasterChef Family y así ofrecemos la posibilidad de disfrutar en casa de los platos más icónicos del programa. Entre ellos, el poke de salmón marina-

do en ponzu y el bao de carrilleras confitadas y cebolla encurtida. ¿Lo mejor? Se pueden pedir durante toda la semana a través de Just Eat y Glovo. Asimismo, el día de emisión podremos adquirir el plato elaborado durante la primera prueba solo con Just Eat. No se olvide de descubrir la Caja MasterChef Family (30 euros).



## INNOVACIÓN » JESÚS SEGURA

**T**rívio ([www.restaurantetrivio.com](http://www.restaurantetrivio.com)) es uno de los establecimientos de nuestro panorama gastronómico nacional por el que merece la pena, y mucho, coger carretera y manta. Situado en Cuenca, brilla con una estrella Michelin y un Sol Repsol, ya que ofrece una propuesta singular sobre la cocina de secano basada en la recuperación, reinterpretación y actualización de la esencia de los productos, técnicas y sabores autóctonos. ¿El resultado? Una culinaria de calidad e imaginativa que mira hacia el futuro. El artífice es Jesús Segura, a quien entregamos el Premio a la Innovación. Y sí, pone sobre la mesa el significado de la palabra innovar: «Cobra sentido al trabajar con productos ancestrales hasta ahora desconocidos e incluirlos en recetas nuevas y creativas. Es importante dar vuelta de tuerca a los productos ancestrales».

Para llevarlo a cabo, se ha vuelto muy radical y lleva cuatro años sin ofrecer carta. Solo dos menús y en uno de ellos no hay platos de pescado. Nos lo cuenta el cocinero, quien comenzó en el oficio de una manera anecdótica: «Empecé a cocinar por necesidad. Era peón de albañil y mi madre me dejaba "tuppers" para cuatro o cinco días, pero yo soy un tío grande y muy comilón, así que me duraban dos o tres días y tenía que cocinar».

Formado en el Instituto de Cocina de San José, Ricard Camarena, «persona increíble y un gran profesional. Me inculcó la defensa de la estacionalidad y su manera de gestionar los negocios y los equipos», dice; Manolo de la Osa, Rodrigo de la Calle, «porque el amor por las verduras cómo sacar de ellas todo el partido me lo transmitió él», añade; Quique Dacosta y Pepa Román han sido sus maestros. Se define como un cocinero de guisos, de fondos, de sabor. No pretende que sus platos sean bonitos, pero que sí estén buenísimos. No concibe un plato sin un fondo, sin un guiso: «Soy un cocinero de raíz, de tradición, de cuchara, que aplicamos a la cocina de secano».

¿Cómo surge? Indagamos: «Quería un restaurante con una identidad propia, así que empezamos a investigar sobre todo lo que se había hecho en Castilla-La Mancha. Nos dimos cuenta de que nuestro entorno no estaba explotado. Es decir, que los grandes cultivos de cereales y de leguminosas nos abrían un mundo de posibilidades enorme. Trabajar con los productos del entorno, con el kilómetro cero y sacar partido a productos poco conocidos, que no son nobles». Así empezó los proyectos de recuperación de especies desaparecidas, como las espeltas, los trigos chamorro –el trigo negri-

# TRIVIO, LA COCINA DE SECANO QUE MIRA HACIA EL FUTURO

### El cocinero apuesta por la recuperación y reinterpretación de los sabores conquenses

llo–denostados que se han vuelto a recuperar. «Con las almortas se hace la harina de las gachas. Las usamos en verde. Un kilo de almorta normal se pagaba a un euro y este año cuesta 48 el kilo en verde. Los productos agradecen la revalorización de los productos, pagarlos más caros simplemente por darles una vuelta de tuerca».

Asimismo, explica que tiene entre manos un proyecto con la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, un centro de investigación en el que trabaja la germoplasma. Se trata del banco de semillas más grande de España: «Ellos nos facilitan semillas ancestrales y denostadas y nosotros hemos realizado un trabajo con la empresa Espelta, que hace harinas ecológicas. El banco

de semillas de azafrán más grande de España está en Cuenca». Inquieto donde los haya, ha ampliado el proyecto para «Cocinar Cuenca» e, incluso, trabaja con la masa forestal para incluir en su despensa las cenizas de pino, harinas de corteza de pino, éste en verde: «Aplicamos nuestros conocimientos a los productos que se usaban de una manera básica», señala Segura, quien adelanta otro proyecto de innovación: el compostaje de la seta lo usa para hacer compost. Es decir, «en el mismo lugar donde se cultivan las setas, compostamos nuestros huertos. Trabajamos con micelios en diferentes sustratos. Si antes se hacían sobre madera, hemos conseguido cultivarlos sobre cereales y leguminosas».

**Alfonso Colmenar hizo entrega del premio a Jesús Segura**



**CUENCA EN LA MESA**  
«COCINAMOS EL ENTORNO»

La brochetta de jabalí alcalinizada en ceniza de pino y la morcilla vegetal son algunas de sus obras efímeras. También, el lomo de ciervo macerado con ajo negro: «Usamos un producto ancestral del que tenemos mucha cultura aquí, pero le damos una vuelta», explica, mientras que el lomo de jabalí lo macera en un «shio koji» de cebada perlada. De esta manera, obtiene la carne una textura diferente y la acompaña de un kéfir de leche de cabra, que mantiene en una ciruela silvestre con una fermentación láctica: «Cocinamos el entorno», concluye.



EN LA CASA DE CAMPO BUENA MESA AL AIRE LIBRE

Villa Verbena (en la imagen) y El Taller, ambos espacios abiertos junto a los propietarios de The Hat en la Casa de Campo, son las últimas y exitosas aperturas del grupo: «La pandemia me la he tomado como un reto personal, porque decidí que no me va a hundir, así que lo hemos dado todo y hemos hecho



eventos organizados por nosotros, como los a cuatro manos en los que trajimos a Madrid a cocineros a cuyos restaurantes era difícil viajar». ¿Su próximo proyecto? Un concepto en la Gran Vía. Les mantendremos informados.

## ¿SU ÉXITO? MARCAR LA DIFERENCIA ENTRE FOGONES

Javier Goya compone Triciclo junto a Javier Mayor y David Alfonso. Apuestan por la calidad de los productos y el sabor de los platos

Javier Goya agradece el premio en el estrado junto a Javier Mayor (con la estatuilla)

**S**e conocieron trabajando en el restaurante al que acudían los directivos del Banco Santander, en la Ciudad Financiera de Boadilla del Monte. Hablamos con Javier Goya de los entresijos del que consideramos el mejor grupo gastronómico: Triciclo, que han horneado a fuego lento durante varios años tras decidir dejar una zona de confort para cocinar su propio proyecto. Comenzó con la inauguración del restaurante del mismo nombre, situado en el número 28 de la madrileña calle Santa María, un espacio imprescindible del panorama culinario capitalino.

La clave del éxito no es otro, dice, que «apostar por la calidad de los productos y por el sabor. Por la frescura de los ingredientes y por elaborar bocados diferentes, porque estamos muy pendientes de la temporada. Somos muy inquietos. Por eso, los comensales saben que en nuestros locales se van a encontrar alegría. Huimos de que nuestros espacios sean los típicos en los que siempre se come lo mismo». Si abrimos estos días la despensa encontramos esas setas imprescindibles (boletus, rebozuelos y tropeta de la muerte), verduras de Tudela, entre ellas, puerritos jóvenes, tomates ecológicos tan buenos como las



«HUIMOS DE QUE NUESTROS ESPACIOS SEAN LOS TÍPICOS EN LOS QUE SIEMPRE SE COME LO MISMO»



acelgas. Del mar, el atún rojo, la merluza de pincho, la gamba roja... Delicias todas que alimentan recetas sencillas en las que se saborea un enorme conocimiento gastronómico: «No somos pretenciosos, pero sí directos, sensatos y muy normales. No queremos dar la nota pero sí nos gusta que las cosas hablen solas, que la comida sea el mejor comunicador, que cuando el comensal pruebe cualquier receta se sorprenda», explica al tiempo que nos vuelve a advertir de que lo único que importa es que el sabor sea el protagonista de cada plato y el trato amable al cliente. ¿Qué pedir? El guiso de pollo de corral con carabineros y el canelón de rabo y setas.

¿Cómo se reparten los papeles? Preguntamos. Goya nos lo cuenta. Junto a su equipazo, él se encarga de llevar con pulcritud los cuatro locales del barrio de Las Letras. Es decir, además de esta moderna y cosmopolita casa de comidas, dirige Súa, La Elisa, Tandem y la cafetería del Jardín Botánico: «Todos están situados en un radio de doscientos metros, así que es bastante fácil dedicar el tiempo necesario a cada uno. Somos muy atrevidos y nos gustan los retos», añade mientras nos recuerda que Javier Mayor y David Alfonso se centran en Villa Verbena y El Taller, con llenazos diarios en la Casa de Campo. Recordemos por otro lado que La esperanza y Bodega Amores son propiedad de Goya junto a otros socios y A Mano, con sedes en Madrid y Menorca, también lleva el sello de Fran Ramírez.

En cuanto a La Elisa, se trata de una taberna tradicional, esa que a todos nos gusta tanto porque solo en ella se disfrutan los platos castizos, como son unas bravas tan de verdad como los callos, las mollejas, las manitas, la oreja crujiente o esos tigres, a día de hoy tan difíciles de disfrutar. A Súa, por otra parte, se va a disfrutar de productazos a la brasa. Sí, de unas buenas verduras, setas, carnes y pescados a la parrilla. El buen producto es el protagonista, servido en su punto de cocción óptimo. El Giro in Tandem es una tratoría tradicional italiana en la que triunfan las clásicas pastas bien hechas y sabrosas sin ninguna vuelta de tuerca: «Ofrecemos los platos que todos buscamos en un italiano bueno sin españolizarlos. Somos rigurosos en el recetario tradicional no refinado, pero sí sabroso». Javier es positivo y prevee un otoño-invierno dulce. ¿Lo mejor? El barrio de Las Letras recupera al turista de calidad en un 70-80 por ciento: «Es lo que yo percibo. Los mediodías siguen flojos, ya que siguen faltando las comidas de empresa, pero los eventos han vuelto con fuerza y por las noches trabajamos muy bien».

## MEJOR ESCAPADA GASTRONÓMICA » MOLINO DE ALCUNEZA

La historia se remonta a 1992, cuando los padres de Blanca y Samuel Moreno decidieron comprar un molino de piedra del siglo XV a las afueras de Sigüenza (Guadalajara), en una zona conocida como «la Laponia del sur» por su baja demografía y su belleza natural, y rehabilitarlo para transformarlo en un hotel, que pertenece a la asociación Relais & Châteaux (www.molinodealcuneza.com).

Poco a poco, el establecimiento ha ido convirtiéndose en todo un referente de la hostelería gracias a su ubicación en pleno campo, a la atención exquisita que brindan sus anfitriones y a una gastronomía de altura asentada en las bases de la cocina de proximidad. Para ello, han tejido una red de productores locales afines que, como ellos, defienden la sostenibilidad y el kilómetro cero y generan riqueza en el entorno rural contribuyendo al desarrollo de la España vaciada. Incluso, el huésped que lo desee puede conocer sus instalaciones (la miel alcarreña de El Colmenar de Valderromero, los quesos Seguntino...): «Nuestro objetivo es llevar a la mesa el entorno que nos rodea. Hacer las cosas con sentido, porque nos encontramos en un molino harinero con más de 500 años situado en zona cerealista y de bosque de media montaña», explica Samuel. De ahí que los productos que destaquen en su despensa sean los de recolección (caza, setas, miel...). Es decir, la naturaleza los da, de forma que no son alterables por la mano del hombre, y él conoce a quien los recolecta y se los acerca.

Así, entre fogones reinterpreta los platos de la cocina manchega y castellana. Bocados de mucho sabor, personalidad y enjundia. Una cocina recia, porque era la que consumían los labradores, que necesitaban un gran aporte calórico y que el cocinero afina reduciendo el nivel de grasa de algunos alimentos para que resulten sutiles y actuales: «Su mayor expresividad la alcanza en otoño y en invierno, porque como mejor se expresa es en los pucheros», continúa. Platos creativos, que forman parte de tres menús degustación –Disfrutar (58 euros), Molino (68) y Celebrar (85)– cambian por eso de dinamizar la propuesta.

¿Los imprescindibles? La sopa de ajo negro en cualquiera de sus versiones y la perdiz escabechada: «Es una delicia que desde pequeño siempre tenemos en casa. Es divertida de comer, porque vas sacando huesecito a huesecito, relimpiando y rechupando y acompañada de una ensalada es sublime». Una forma fácil de conservar los alimentos, ya sea un pollo, un conejo, una trucha e, incluso, verdura. ¿Un consejo para no cargarnos la buena

# UNA JOYA SOSTENIBLE EN PLENA ESPAÑA VACIADA

En este Relais & Châteaux sus anfitriones generan riqueza en un entorno rural

materia prima?, le pedimos: «Me gusta hacerla a fuego muy lento, con aceite de girasol, porque con el de oliva la elaboración queda demasiado potente, y con una pieza con hueso. Si lo haces con un filete limpio y sin colágeno el resultado no es el mismo». Y qué decir del chorizo: «Aquí tenemos unos embutidos de Sigüenza buenísimos y disfrutarlos con pan y aceite es un capricho», continúa al tiempo que nos cuenta que el pan artesano es una pieza fundamental de la oferta de Molino de Alcuneza.

Con el fin de recuperar el pasado harinero del lugar, Samuel se especializó en panadería y repostería junto a Xavier Barriga y el maestro francés Yohan Ferrant. A día de hoy elabora seis variedades de pan –es-

pelta, centeno, trigo florencía aurora, trigo negrillo, trigo corazón y de cerveza– diaria y artesanalmente y empleando harinas ecológicas, de DeSpelta, molidas a la piedra y la masa madre procedente de las mismas levaduras con las que se hacía el pan hace 500 años en el molino de Molino de Alcuneza. Asimismo, elabora uno con un tipo de trigo que se empezó a usar hace 12.000 años durante el neolítico y se llama «monococum». Es una rareza que tiene muy poca producción. De espiga pequeña, es costosa de producir, pero por su antigüedad y simplicidad estructural es un trigo más fácil de digerir al ser menos dañino para nuestro intestino. De ahí que resulte perfecto para las personas intolerantes al gluten.

**Emiliano García-Page, Samuel Moreno, Carlos David Bonilla, Clara Moreno y Francisco Marhuenda**



### LA TEMPORADA EN EL PLATO EL PICHÓN DE BRESSE ES EL REY

Para conocer el trabajo que día a día realizan Samuel y Blanca recomendamos el menú «Celebrar». Para abrir boca, el taco de remolacha con morteruelo y el tartar de trucha con sus huevas, recetas ambas que muestran la apuesta del cocinero por las materias primas de proximidad. La empanadilla de jabalí con sobrasada y lima y la chocolatina con foie anteceden a los platos fuertes. Nos referimos a la albóndiga de pichón de Bresse con maíz tan de temporada y a la careta de cerdo con salsa brava y carabineros. Un mar y montaña diez.



## GAMAN ◀ MEJOR RESTAURANTE DE COCINA INTERNACIONAL

Luis Arévalo durante sus palabras de agradecimiento tras recibir el premio



FESTIVAL DE NIGIRIS  
EXPLOSIÓN DE SABORES



Mucho se ha hablado del nigiri de pez mantequilla con trufa, genialidad de Ricardo Sanz en Kabuki. Por eso, «mi obligación era idear otro manjar», explica al tiempo que probamos su creación con adobo de anticuchos. El jarrete de cordero con cacahuets y cilantro y el sashimi de calamar en reducción de lomo salteado con encurtidos (en la imagen) son otros de los bocados de Arévalo, cuyas elaboraciones podemos probar en Panthera y pronto en Astro (ex El Padre). Pero ojo, no tendrán nada que ver con las servidas en Gaman.

**E** Es uno de los referentes de la cocina nikkei en nuestro país. Desde luego, sentarse frente a Luis Arévalo en la barra de Gaman ([www.gamancocinanikkei.com](http://www.gamancocinanikkei.com)) y observar la minuciosidad con la que disecciona los pescados y su manejo de los cuchillos, con los que realiza unos cortes precisos y estudiados, según cada materia prima, es la mejor manera de entender su filosofía culinaria. Aparte de cocinar, en el tú a tú que mantiene con los comensales no falta una función didáctica, cuyo objetivo es mostrar la mejor manera de comer sus elaboraciones. Consideramos que Gaman es el mejor restaurante de cocina extranjera, de ahí que le hayamos hecho entrega del galardón.

Feliz por el reconocimiento, nos sentamos para hablar sobre su trayectoria profesional. Nos cuenta que empezó en la cocina en Perú por casualidad, primero como bartender «y a los pocos meses tuve la suerte de entrar en la cocina de Sushi Ito. Dejé dos carreras universitarias sin terminar y no encontraba mi camino. Veía que los años pasaban y me aferré a la cocina». Y de Lima a Chile, donde inició su formación y aprendizaje de las técnicas y filosofía de la cocina japonesa jun-

## LUIS ARÉVALO, EL MAESTRO DE COCINA NIKKEI

El «sushiman» realiza en Gaman una cocina libre que le ayuda a expresar sus sentimientos a través de las recetas, y siempre respetando el producto

to a quien considera su gran maestro: Koichi Watanabe: «A los seis meses de llegar a su restaurante me dejó el control de la barra de sushi, porque a él le gustaba estar en la cocina. Fue para mí una gran oportunidad», continúa. Ya en Madrid, durante cuatro años formó parte del grupo Kabuki, junto a Ricardo Sanz, antes de dirigir 19 Sushi Bar, del grupo Bambú, y participar en la apertura de los locales de 99 Sushi Bar, de Ponzano y de Hermosilla.

Nikkei 225 marcó un antes y un después en su carrera al convertirse ya en un referente de la cocina nikkei: «En ese afán de hacer mi propia cocina, me di cuenta de que tenía que apostar por mí y decidí abrir mi propio restaurante». En un principio, reconoce, su deseo era idear una pequeña taberna de yakitori en la que huir de las fusiones gastronómicas. Sin embargo, «la gente que venía al restaurante se percató enseguida de que lo que allí ofrecía no tenía nada que ver con lo que estaban acostumbrados a comer en mis locales, así que decidí rectificarme y ofrecerles lo que me pedían. Continuar en la línea de hacer bocados japo-peruanos».

Kena le dio muchas satisfacciones personales y profesionales, fue un gran proyecto, cuyo cierre en la

calle Diego de León fue dramático, y los meses posteriores, tremendamente difíciles. ¿Qué significa la palabra Gaman?, preguntamos: «Es una palabra japonesa que significa perseverancia, resistencia, fortaleza, paciencia... y Gaman representa esos meses anteriores a la apertura», explica Arévalo, al tiempo que reconoce que en él apuesta por una «cocina libre. Me siento libre cocinando, porque ésta es una manera de comunicar, de expresar los sentimientos. Me gusta viajar y comer para incluir la memoria gastronómica en mis recetas. Por eso, hay días que me ciño más a los bocados peruanos, otros a los japoneses, otros en que opto por guiños chinos o tailandeses. La base de todo es el respeto por el producto, ponerlo en valor».

Durante la conversación, insiste en ser una persona activa que huye de hacer todos los días lo mismo, de ahí que juegue con las materias primas que recibe de sus proveedores y, a veces, improvise: «Me parece divertido. Bien es cierto que no es una forma muy ortodoxa de trabajar en una cocina, pero es como me siento mejor. Soy embajador de la cultura de mi país. Por un lado, quiero que la gente conozca la cocina peruana y de paso, a mí, zanja.

CASTILLA-LA MANCHA  
*tu mundo*  
**interior**

