

Fernando Rubiato

LOS SECRETOS DE LA
GUÍA MICHELIN, DE LA
MANO DE SU DIRECTOR

Armonías

VERMICELLI, RIGATONI,
FARFALLE, CAPELLI... EL
UNIVERSO DE LA PASTA

Escapadas

LA OSTENTACIÓN DE
SINGAPUR Y LA FIESTA
DEL BAJÍO MEXICANO

Quesos Azules

EL PENICILLIUM ES
EL RESPONSABLE DEL
COLOR DE SUS VETAS



Vacas

TERMINA UNA ETAPA 'MACHISTA',
EN LA QUE SE PONDERABA EL SABOR
DE LA CARNE DE BUEY Y COMIENZA
SU ESPLENDOR Y LA RECUPERACIÓN
DE SUS RAZAS Y DE SUS CORTES



Las uvas de la Rioja / Graciano, mazuelo,
garnacha riojana, maturana... eran las más
tradicionales. Por fin brillan por sí solas



Cocina italiana y vino español, una sociedad con carácter en *La academia del gusto*

armos más

La pasta

Es uno de los alimentos más económicos y versátiles de la cocina, y a la vez, presenta, en su vertiente gourmet, una marcada faceta creativa casi temeraria, pues pide a gritos la experimentación y el juego, tanto en los elementos que la acompañan como en las diversas maneras en las que ella misma es preparada. La pasta se inventa y se reinventa a cada paso que da y eso que son ya varios los siglos en los que nos viene acompañando con su delicada culinaria.

NO TODO SON ESPAGUETI Y MACARRONES EN EL AMPLIO IMAGINARIO DE LA PASTA, HAY TODO UN UNIVERSO DE FORMATOS, COLORES Y SABORES POR DESCUBRIR RELACIONADOS CON ESTA SENCILLA Y DIVERTIDA FÓRMULA

POR BEATRIZ SÁNCHEZ / FOTOGRAFÍAS / FERNANDO DE MADARIAGA





Quadrati agli asparagi

Tortelloni 'l' Daga'

La unión entre la harina y algún otro elemento líquido como el agua es una de las más antiguas que se conocen en gastronomía. Ahí tenemos, sin ir más lejos, el pan. Sin embargo la pasta, aún perteneciendo a este ingente grupo alimenticio, no es de

los alimentos más antiguos que existen, siendo rebasado en años por otros como el mencionado pan, algunas de cuyas formas han sido documentadas en excavaciones arqueológicas del Neolítico. Si a esto sumamos el hecho de que los indicios por ella dejados a través de la historia son mucho menos contundentes que los de otros alimentos, nos topamos con la principal controversia que desde hace años ronda las mentes de los estudiosos de la influyente y omnipresente pasta. Su origen ha pasado de ser un misterio a convertirse en campo de especulación de historiadores y eruditos.

/DESPISTADOS POR MARCO POLO/ La hipótesis que responsabiliza a Marco Polo de la llegada de la pasta a Italia desde Asia continúa al pie de la calle. Sin embargo esta teoría ya fue cuestionada en la década de los 50 por Giuseppe Prezzolini –en palabras de Silvano

LA PASTA SECA SE DIFUNDÓ DESDE LA SICILIA ÁRABE HASTA GÉNOVA, MIENTRAS LA FRESCA TUVO SU ORIGEN EN LA LAGANA GRECO-ROMANA

Serventi y Françoise Sabban, en su libro *Pasta The story of a universal food* –basándose en el hecho de que mucho antes del regreso del mercader veneciano al país transalpino –en 1296–, la cuenca mediterránea ya contenía un pujante comercio

asentado alrededor de la pasta, lo que indica que ésta era un alimento cotidiano para las gentes que habitaban el Mare Nostrum. Aunque sí que fue precisamente en esa fecha cuando varios de sus productos fueron conocidos en Cagliari (Cerdeña). Tampoco parece acertada al cien por cien la suposición de que fueron los árabes los únicos autores de la invención de la pasta aunque esto no significa que su papel no resultara primordial en la difusión de determinados tipos, sobre todo en la Alta Edad Media, cuando arrancó su expansión hacia el oeste. En todo caso, lo que sí resulta inapelable es que este alimento se encuentra íntimamente conectado con el cultivo de cereales y con su posterior mollienda, lo que supone, a su vez, el acceso a cosechas de trigo estables y a un equipamiento mínimo para su manipulación. Así pues, y concretando un poco más, hasta los

siglos XIV y XV no aparece mención específica a la pasta que hoy en día conocemos. Sólo entonces comienzan a surgir nombres específicos para mencionarla, como lasaña, gnocchetti, ravioli, macarrones o vermicelli. Dándose en ese período de tiempo otra coincidencia, es, es, la consideración de las dos categorías de pasta existentes –la fresca y la seca– como correspondientes al mismo tipo de comida, basada en los cereales. Por lo tanto, en consonancia con éstos y otros datos históricos, Serventi y Sabban secundan la hipótesis de Bruno Laroux, según la cual la difusión de la pasta seca empezó en la Sicilia musulmana y se extendió por la costa del mar Tirreno desde Nápoles hasta Génova, pero este producto se componía tan sólo de pasta seca, caracterizada probablemente por su forma de hilo o cuerda, elaborada con sémola de trigo duro y usada posteriormente para su posterior consumo. En cambio, la pasta fresca procedería de la tradición greco-romana, encontrando en la lagana –láminas de masa fina y estirada– su principal ancestro.

No existen, por consiguiente registros que documenten el tipo de pasta consumido en Italia antes de la Edad Media, siendo los únicos datos los encontrados en la tumba etrusca de C

ittriyya y lagana... Estos dos términos resultan de vital importancia en la historia de la actual pasta. Silvano Serventi y Françoise Sabban, en su libro *Pasta The story of a universal food* –uno de los últimos tratados publicados y que mayor luz han arrojado sobre el origen de la pasta–, exhiben las íntimas conexiones existentes entre estas formas de preparar masas de trigo y nuestra actual pasta. Su hipótesis enlaza la primera palabra, *ittriyya* –de frecuente aparición en textos medievales– con los *vermicelli* o pasta seca, mientras que la segunda estaría emparentada con la *lasagne* o pasta fresca. Así, y basándose en los estudios de Bruno Laroux –entre otros autores–, la pasta fresca, en forma de láminas extendidas que hoy conocemos como lasaña, descende directamente del término greco-latino *lagana*, encontrándose una primera referencia al mismo en la obra de Ateneo de Náucratis (II d.C.), *Deipnosophistas* (*El Banquete de los eruditos*), donde aparece un plato que utilizaba finas láminas de una masa preparada con harina de trigo que, junto con otros ingredientes, se freían en abundante aceite. Una receta posterior, atribuida a Apicius, describe una lagana formada por varias láminas de masa extendida entre las que se alternaban capas con un relleno de carne y que luego era cocinada al horno. Y durante los siglos VI y VII, Isidoro de Sevilla, en sus *Etimologías*, se refiere a una lagana más parecida aún a la que hoy en día elaboramos pues se trata de una especie de pan ancho y delgado que se cocina primero en agua para más tarde pasar a cocinarse en aceite. Siguiendo aún los pasos emprendidos por Serventi y Sabban, este histórico viaje iniciado por la lagana

Digna en página



Ingredientes... 250 g de pasta fettuccine Campofiore; 250 g de guisantes; 250 g de nata; 1 limón; 35 g mantequilla; pimienta negra; media cebolla; cebollino.

Elaboración... En una sartén, deshacer la mantequilla y dejar pochar la cebolla. Echar los guisantes a la sartén y salpimentar. Cortar la piel del limón (solo la

parte amarilla) en tiras finísimas y añadir a los guisantes. Dejar cocer lentamente. Cocer los fettuccine (tagliatelle) en una olla con abundante agua hirviendo (1,5 l por cada 100 g de pasta fresca) y, cuando estén al punto, escurrir y echar en la sartén con la salsa, salteando con el cebollino picado.

L. FETTUCCINE AL LIMONE E PISELLI



Cordoglio

Moraviglie al pesto

EL PROCESO DE SECADO ES BÁSICO EN LA CALIDAD DE LA PASTA Y PARA ELLO EXIGE UN AMBIENTE VENTILADO, NO MUY HÚMEDO Y SOLEADO

veteri, donde un bajorrelieve muestra diversos instrumentos de cocina entre los que se puede distinguir un cortapasta que se cree podría haber servido para elaborar un producto parecido a los raviolis.

/SECA O FRESCA/ Aunque los productos derivados de la pasta abarcan una amplia categoría que va desde las elaboraciones hechas de harina, sémola o pequeñas bolitas de masa —como el cuscús—, hasta preparaciones más suaves como el spätzle alsaciano o determinadas pasta chinas que son casi líquidas, lo cierto es que la consistente relación establecida en Occidente entre el sustantivo pasta y la cocina italiana nos empuja a utilizar el vocablo en ese contexto la mayoría de las veces. Dentro de este polivalente y variado mundo, existen dos categorías que se deberían tener siempre presentes a la hora de enfrentarnos a su disfrute: la pasta seca y la fresca. La principal diferencia entre ellas es que en la segunda, también llamada “con huevo”, se sustituye el agua como elemento integrador por el huevo por lo que su conservación se acorta en el tiempo a unos días y debe ser manteni-

da en el frigorífico, aunque en la actualidad se comercializan también pastas secas y que han sido elaboradas ‘all'uovo’, como se puede apreciar en varias de las recetas protagonistas de estas armonías.

La producción de pasta seca surgió, como ya adelantábamos, casi con toda probabilidad, en el sur de Italia. Su fabricación era un proceso complicado que requería buena ventilación y unas determinadas condiciones climáticas que encontraron en el sol y la brisa de Nápoles —y sus alrededores—, así como en la provincia de Liguria, su entorno ideal. Por su parte, las características sociales y económicas del norte del país auspiciaron el desarrollo de la pasta fresca, basada en el huevo. Allí éste era un ingrediente habitual en las mesas por lo que no resultaba un desperdicio dedicarlo a la elaboración de pasta —en algunos casos, y para determinados tipos de pasta se necesitan hasta diez huevos por kilo de harina—. Por otro lado, uno de los principales determinantes en la obtención de una alta calidad en la pasta seca es conseguir su óptima desecación. Del proceso de secado depende que su superficie resulte especialmente porosa, un objeti-

vo que también se alcanza durante el amasado y estirado de la misma —muchos especialistas en pasta creen, en este sentido, que el estirado manual es más efectivo que el completado con ayuda de una máquina—. Se persiguen dos objetivos al provocar una superficie porosa en la pasta. El primero es que ésta absorba la mayor cantidad de agua durante la cocción y el segundo, que el almidón se impregne completamente de la salsa o del condimento de que se trate en cada caso. Otro punto importante en la fabricación de la pasta hace referencia al trigo empleado. Existen dos tipos de trigo, el duro —Triticum durum— y blando —Triticum vulgare—. El primero se caracteriza por sus granos, alargados y transparentes por ser cultivado en climas secos y soleados propios del sur de Italia. El segundo tipo, el blando, tiene un grano redondeado y opaco y es propicio a ambientes húmedos, siendo su cultivo más habitual en el Norte de Italia. El trigo duro emplea en la elaboración de pasta seca y el blando, en la de la pasta fresca. De hecho, la ley italiana 580 de 1976 establece que la pasta seca debe ser elaborada únicamente con harina de trigo duro. El detrimento en la calidad de la pasta se preparada con trigo blando se aprecia en que ésta se pega en el recipiente durante su cocción y que su capacidad de absorción de la salsa es

Viene de página 30

desemboca, finalmente, en el siglo XV cuando comienza a aparecer en los recetarios italianos la palabra lasagna como una pasta hervida en agua, diferenciándose así de otro tipo de masas más cercanas a los buñuelos o roscos, muy extendidas también en la época y que a partir de ese momento pasaron a denominarse fritelle, al tratarse de una masa que se freía en aceite. Otra innovación crucial que experimentó la lasagna durante la Edad Media fue la minaturización de sus láminas, dando lugar así a otros platos que se desarrollarían más tarde en los actuales tortellini y ravioli. Los primeros proceden de la palabra tortelli que significa pastel pues las pastas rellenas eran consideradas en el medievo como pasteles en pequeños bocados. Y también ellos en sus inicios atravesaron una época durante el siglo XIV en la que eran clasificados a veces como los buñuelos mientras otras veces se les consideraba pasta rellena, es decir, cocida con caldo húmedo. Mayor polémica envuelve al otro término, que haría referencia a la pasta seca, en formato largo o corto, pues su origen árabe es incontestable. Sin embargo se cree que también pueda estar relacionado con el vocablo griego litros y el latino tris, lo que significaría que los albores de la pasta habría que situarlos en la época de alguno de estos imperios, helénico o romano. La más certera referencia que vincula el término tris con el árabe triyya la encontramos en un comentario del médico sirio Jesu Bar Ali quien, en el siglo IX, define la segunda como hilos de pasta hechos de sémola que eran sometidos a un proceso de secado antes de ser cocinados. Así, sobre la primigenia pasta seca se ciernen más conjeturas y cálculas aún no resueltas.



Ingredientes... 400 g de pasta rigatoni Visello; 300 g de salsa de tomate; 250 g de boletus esultans (fresco o congelado); 200 g de patatas; 1 diente de ajo; 40 g de parmigiano reggiano rallado; medio vaso vino blanco;

algunas hojas de salvia; sal; pimienta negra; aceite de oliva virgen extra.

Elaboración... Poner a calentar el agua para la pasta en una olla grande (1 l de agua por cada 100 g de pasta). En una sartén,

calentar el aceite de oliva con el ajo cortado en láminas y dejar dorar un poco; añadir los boletus, dejar dorar y añadir la salsa de tomate y salpimentar. Mientras habremos pelado y cortado las patatas en tiras y las habremos cocido 3 minutos. Salteamos las patatas en una sartén con aceite de oliva y las hojas de salvia. Cuando el agua de la olla está en su punto de ebullición echamos la pasta mezclándola bien. Cuando ha llegado a su punto escurremos y la salteamos en la sartén con los boletus, añadimos las patatas y espolvoreamos con el Parmigiano Reggiano. Servir caliente.



Tortellini 'Rosini'

Meneghina di zucca

cbo menor que en el caso de optar por el llamado durum.

Según informa Elena Kostoukovich, en su magnífico libro *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida*, el triticum durum se importaba desde Chersoneso ya en tiempos de Vespasiano (s. I d.C.) y, a diferencia del vulgaris, tiene su origen en Af-

ganistán a donde fue llevado desde Siria y Palestina. Se trata, según esta autora, del mismo tipo de trigo que durante el Renacimiento importaban Génova (Campania) y Nápoles (Liguria), los dos núcleos de producción de pasta seca de mayor renombre. La diferencia entre ambas regiones en cuanto al tipo de trigo utilizado hay que buscarla en la procedencia de la materia prima. En el caso de Campania el trigo era el producido en esa misma región y en Sicilia, mientras que en el caso de Liguria se compraba a Sicilia o a Rusia. Otro de los secretos que atesora la fabricación de la pasta seca está expuesto en el Museo Nacional de las Pastas Alimenticias de Roma, donde se informa del tipo de trigo del que se extraía la pasta más valorada en cocina. Se trata de la variedad Taganrog, que se cultivaba en la ciudad rusa homónima y que se caracterizaba por un vivo color y una óptima consistencia. Este trigo dejó de producirse a partir de 1917, durante la revolución rusa, aunque un cultivo con el mismo nombre se ha desarrollado en Argentina sin poderse comprobar si su código genético se corresponde fielmente con el primigenio ruso.

/PASTA PASSIONE/ Provocadora de pasiones, la pasta ha flirtado con reyes y escritores, filósofos y políticos. Su honda repercusión cultural no ha estado solo presente en Italia sino que ha sido exportada desde allí al resto de Occidente, imprimiendo en cada rincón asociaciones que van más allá de la gastronomía hasta hacer mella en la médula ósea de las so-

LA EMPERATRIZ EUGENIA TRANSMITIÓ UN MENSAJE POLÍTICO CON UN PLATO DE MACARRONES

ciudades. Ya lo dejó claro el cardenal Giacomo Biffi cuando aseguró, en un discurso dirigido a estudiantes de la universidad John Hopkins (Baltimore) que los italianos sólo tenían dos valores universalmente conocidos: la religión y los espaguetis. Y es que en torno a los espaguetis y macarrones se han generado infinidad de bromas y anécdotas. Se cuenta que Fernando I de Borbón, (rey de Nápoles desde 1806 a 1821), para conquistar a los napolitanos, se mostraba en público comiendo espaguetis sin gracia ni estilo y que cuando se le advertía de que los macarrones eran una comida pebléya, él contestaba: "Mo mo me sprincepo" -pues entonces me destrono-. Conocida es también la ilustración napolitana que reproduce a un hombre degustando con fruición espaguetis y, esta vez sí, al estilo del lugat, levantándolos con dos dedos sobre la cabeza y dejándolos caer en la boca, quedando, tras la operación sin mácula alguna. Pero más que los espaguetis, verdadero emblema de Nápoles, fueron los macarrones quienes protagonizaron en 1860 un episodio diplomático de la máxima relevancia histórica. En palabras de la escritora Kostoukovich todo ocurrió durante el transcurso de "un banquete al que estaba invitado Constantino Nigra,

embajador piomontés en París, la emperatriz Eugenia hizo que su chambelán se sentara a la mesa disfrazado de Cavour y que le fueran servidas ciertas viandas alusivas a la situación histórica del momento: stracchino y gonzola (quesos típicos de Lombardia, a diendo a la anexión de esta región), parmese (hacado de Parma), mortadela de Bolonia (Emilia) y naranjas sicilianas, todo lo cual el chambelán devoró de buen grado. Pero cuando, por último, le sirvieron un gran plato de macarrones, insignia alimentaria de Nápoles, el hombre, a instancias de la emperatriz, lo rehusó, diciendo: "No, basta por hoy, lo demás para mañana...". Nigra corrió a referir la escena a Cavour que al punto captó el mensaje: la emperatriz estaba dispuesta a ceder Sicilia pero no Nápoles.

/Y LLEGO LA REVOLUCIÓN/ El verdadero despegue de la pasta no se produjo hasta la revolución industrial, cuando los procesos de fabricación fueron poco a poco mecanizados. Las limitaciones que hasta entonces existían entre los lugares más apropiados para preparar la, sometidos a las condiciones climáticas en caso de la pasta seca, fueron quedando en segundo plano en pro de la globalización de este atractivo, poderoso y ecléctico alimento. La introducción en 1930 de las prensas de acción continua que molian, amasaban y prensaban masa y la creación de secaderos de pasta artificiales tras la segunda Guerra Mundial, con dos puntos de suma importancia en exportación y difusión. A partir de ese momento, la carrera en la invención de formas, colores y mezclas fue imparable para una industria en pleno apogeo que no sólo ha seguido una comercialización barata y masiva sino que se ha preocupado por mantener y hacer perdurar la calidad e identidad. Añorado con la sublimación de su peculiar sabor telúrico, a trigo y harina. Farfalle (mariposa), rigatoni (forma acanalada, hueca y robusta de los maccheroni), espagueti, o capiletti (sombrecitos), preparados all'ovo, con espinacas, tomate, o con infinidad de rellenos nos esperan para testar en ellos el estado de nuestra imaginación más italiana.

LOS PRODUCTORES DE PASTA ITALIANA AÑORAN EL TRIGO RUSO TAGANROG PARA SU PREPARACIÓN PUES DE ÉL SURGÍA LA MEJOR



3- FARFALLE ALLA NORCINA

Ingredientes... 400 g de pasta farfalle Vivaldi; 300 g de salchicha fresca; 30 g de salsa de trufa; 1 diente de ajo; 200 g de nata; 40 g de queso pecorino toscano rallado; sal; pimienta negra; aceite de oliva virgen extra;

perejil; medio vaso de vino blanco.
Elaboración... En una sartén, calentar el aceite de oliva y saltear el ajo con la salchicha troceada. Dejar que se haga bien, añadir el vino y dejar unos minutos hasta que se evapore. Retirar del fuego y añadir la nata y la salsa de trufa. Mientras cocer la pasta en una olla de agua salada hirviendo (1 l por cada 100 g de pasta). Cuando esté al punto, escurrir bien y saltear en la sartén con la salsa añadiendo el queso pecorino rallado. Servir caliente.

Ingredientes... 250 g de spaghetti alla chitarra Campofiore; 100 g de guanciale (embutido elaborado con carrilera de cerdo); 60 g de queso pecorino; 1 cebolla; medio vaso de vino tinto; cayena picante; aceite de oliva virgen extra; sal; pimienta; albahaca; 25 g de pan rallado.

Elaboración... Picar la cebolla y sofreírlo en una sartén junto con el guanciale cortado en daditos y la cayena. Mojar con el vino tinto y, cuando se haya evaporado, añadir el pan

rallado, salpimentar y retirar del fuego. Añadir el queso pecorino cortado en daditos y la albahaca troceada con las manos. Cocer la pasta en una olla con abundante agua hirviendo salada (1,5 l por cada 100 gr. de pasta fresca) y cuando esté en su punto escurrirla bien y saltear en la sartén con la salsa. Espolvorear con un poco más de pan rallado, queso pecorino rallado y albahaca.

4- SPAGHETTI ALLA CHITARRA RUSTICI



Armonías

- 1.- FETTUCINE
- 2.- RIGATONE
- 3.- FARFALLE
- 4.- SPAGUETTI

CATA Y ARMONIA:
VANESA VIÑOLO
Y JOSEBA ALTUNA

MACARENA

Bodega... LUSTAU
Tel.: 958 541 557
Tipos: Manzanilla
DO: Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
Varietal(es): Palomino Fino
Grado alc.: 15 vol
Oriente: Solera y criaderas
Precio: 6 euros
Puntuación:

90

CATA... Amarillo pálido pajizo con reflejos dorados. Nariz con aromas francos, frutos secos como las almendras tostadas y las avellanas, recuerdos de levaduras, dejes de flor de manzanilla. En boca es fresca, muy salina, con una buena acidez, larga persistencia, frías almendradas, muy salino y larguísimo. Bien equilibrada y recuerdos finales florales a manzanilla.

ARMONIA...

- 1.-81. De nuevo, encontramos que los vinos aridulicos aportan un contraste exótico en las armonías. Buena conjunción de sabores aunque el vino quede levemente por encima.
- 2.-72. La acidez del tomate no se presta a esta armonía suave.
- 3.-60. Peor unión con los farfalle. Simplifica el plato y prevalecen las notas alcohólicas.
- 4.-62. Potencia el leve sabor picante de los espagueti y rompe la complejidad de sabor de la pasta.

GRAN RESERVA VINTAGE 2006

Bodega... JANÉ VENTURA
Tel.: 977 660 118
Tipos: Espumoso
DO: Cava
Varietal (es): 50% xarel·lo, 30% Macabeo, 20% parellada
Grado alc.: 11,5 vol
Oriente: 30-42 meses en botella
Producción: 21.000 botellas
Precio: 14 euros
Puntuación:

86

CATA... Amarillo oro pálido con ribetes verdosos, nariz con notas de levaduras, arriolados, flores blancas, membrillo, cabello de ángel, fruta blanca muy madura... muy maduro en general. En boca es algo agresivo en su burbuja, fresco, cítrico con un frías casi picante por la burbuja.

ARMONIA...

- 1.-64. Aunque están en la misma gama de sabores, la sutileza de los fettuccine se ve aligerada por el carbónico, destacando a su vez los matices cítricos.
- 2.-61. La acidez propia del cava se ve potenciada por la del tomate, no resulta una unión agradable.
- 3.-66. La potencia de la pasta choca con la burbuja del catalán, prevaleciendo el vino sobre el plato.
- 4.-69. Al ser el plato de más carácter y potencia, la burbuja del cava limpia el paladar suavizándolo.

LAGAR DE CERVERA 2009

Bodega... LAGAR DE FÓRNELOS
Tel.: 986 635 875
Tipos: Blanco
DO: Ribes Baixas
Varietal (es): Alvarinho
Grado alc.: 12,5 vol
Oriente: No tiene
Precio: 10 euros
Puntuación:

88

CATA... Amarillo pajizo con ribetes verdosos. Nariz muy expresiva, en la gama de los frutos cítricos bien madurados (pomelo) y alguna fruta más exótica como la piña, y leves notas herbáceas. Al fondo, de fruta blanca de hueso. En boca es fresco, con una espumosa acidez cítrica (pomelo, limón), bastante largo y aromático. Fresco y juvenil.

ARMONIA...

- 1.-70. La sutileza del plato refuerza la acidez del blanco y no es la compañía perfecta aunque al no estar presente un componente carbónico se comporta mejor.
- 2.-65. Encuentra en el tomate un enemigo. Finalmente se distorsiona el sabor.
- 3.-79. Aligera los sabores de los farfalle y la acidez aporta un agradable contrapunto.
- 4.-92. Su acidez rebaja la sensación grasa. Armonía correcta y convencional.



ABADAL 2009

Bodega... ABADAL
Tel.: 938 757 325
Tipo: Rosado
DO: Pla de Bagós
Variedad (es): 90% cabernet sauvignon, 10% sumoll
Grado alc.: 13,5 vol
Crianza: No tiene
Producción: 10.000 botellas
Precio: 8,80 euros
Puntuación:

87

CATA... Intenso rosa frambuesa con ribetes frambuesas. Nariz muy limpia y expresiva, con abundancia de fruta roja (frambuesa), golosinas como el palote de fresa y nata, muy nítido y con un final fresco herbáceo. En ataque es muy goloso, con una acidez algo justa y le echamos en falta un poco más de estructura frutal, concretada en la nariz. Final lácteo.

ARMONIA...

1-88. Un valor seguro, la fruta roja del vino se resalta perfectamente a los cáñones del plato.

2-90. La madurez del vino se ve potenciada por los rigatoni. Su baja acidez, además, es justo lo que el plato está pidiendo. El rosado despliega todo su atractivo frutal.

3-96. Sacalento, contraste dulce-salado el que protagonizan estos dos compañeros.

4-77. No acaban de cuajar. Las notas el picante chocan con las puntas dulces del vino.



CDA SPECIAL SELECTION 2008

Bodega... CORONA DE ARAGÓN
Tel.: 936 620 261
Tipo: Tinto
DO: Cariñena
Variedad (es): Garnacha y cariñena
Grado alc.: 13,5 vol
Crianza: 5 meses
Producción: 190.000 botellas
Precio: 10 euros
Puntuación:

89

CATA... Rojo-cereza picota muy vivo con ribetes casi candorales muy jóvenes. Nariz exuberante en su fruta madura como la ciruela, notas de pimientas. Desde la nariz demuestra su golosidad, con notas minerales como de tiza, algún herbáceo de notas mentoladas, profundo y muy fragante, con ligeras notas de cacao al fondo. En boca es fresco, goloso, con una estupenda acidez, buena fruta en su paso y recuerdos minerales y de regalices. De medio cuerpo, un vino con un paso por barrica muy conseguido.

ARMONIA...

1-99. Potencia los sabores del lino y los guisantes. Invita a seguir corriendo. Muy buena armonía.

2-90. Muy afines ambos en la línea de los sabores del bosque.

3-94. Aunque se realizan las partes frías del vino, convence.

4-86. Se refuerza la acidez y el tanino del vino. Merma la fruta.



RIPASSO VALPOLICELLA 2007

Bodega... CORTE CIARA
A la venta en La Accademia del Gusto
Tel.: 915 350 788
Tipo: Tinto
DO: Valpolicella (Italia)
Variedad (es): 70% corvina veronese, 30% rondinella
Grado alc.: 13,5 vol
Crianza: 11 meses
Precio: 15 euros
Puntuación:

89

CATA... Rojo-cereza con ribete granate, casi vidriado, de larga crianza oxidativa frente a los cáñones españoles. Aromas lácteos, a ciruelas y fruta madura, ligeros a tostados, amarillados, mentales y herbáceos, junto a notas de pimienta blanca y chocolate puro. Tiene muchos matices. En boca es un vino muy pulido, picante, con un tanino muy redondeado, acidez ajustada. De cuerpo medio, para beberlo ahora.

ARMONIA...

1-91. Los diplomáticos diemacine potencian la fruta y las notas amarilladas del vino.

2-84. No siendo una trala armonía, sale a relucir la cara menos amable del italiano.

3-95. El vino aumenta en complejidad con los rigatoni y cede al plato sabores a monte trumany y a menta.

4-98. Se complementan, respetan y libran una sabrosa unión.





LA ACCADEMIA DEL GUSTO, ORIGINAL. APUESTA POR LA ALTA GASTRONOMÍA ITALIANA

A LA ESCUELA EN UNA PEQUEÑA ITALIA

Cristóbal Bonñá, 35. Madrid. Tel.: 915.333.738. www.accademiadelgusto.it

De reciente aparición –abrieron sus puertas en diciembre del pasado año–, La Accademia del Gusto es un original proyecto que persigue difundir y dar a conocer en España los secretos ‘gourmet’ de la gastronomía transalpina. La iniciativa es un proyecto personal de Nicoletta Negrini, a cargo de la distribución en España de productos italianos desde la empresa Negrini. “Mi intención con la creación de la Accademia era la de divulgar la gastronomía de mi país, desde sus productos más gourmet hasta su cocina tradicional, siempre desde un enfoque didáctico. Este espacio está pensado para todo aquel que ame Italia y su culinaria”, resume Negrini quien el pasado abril fue condecorada como miembro de la Orden de la estrella de la Solidaridad Italiana por su trabajo difundiendo la cultura gastronómica del país italiano en España y Portugal. Así, este espacio reúne en un mismo negocio una tienda de delicatessen y vinoteca, una escuela de cocina, una zona de degustación y una sala para catas, ofreciendo infinitas posibilidades al visitante. Dentro de la zona de venta de productos italianos disponen de artículos prácticamente desconocidos en nuestro país pues normalmente solo tiene acceso a ellos el sector de la hostelería. Adquiridos, normalmente, a empresas artesanas italianas con años de tradición en la alimentación, la idea es acercar al consumidor de a pie aquellos productos de difícil adquisición. Entre los embutidos se puede disfrutar de

una deliciosa mortadela de Bolonia, de la verdadera mozzarella de búfala o de un espectacular gnasciale –el embutido original que se utiliza en la receta de la carbonara–, y así hasta 30 tipos distintos entre embutidos y quesos. También sirven unas 150 clases de pasta y una gran variedad de salsas artesanales. Dentro del apartado vinícola, reúnen más de 600 vinos recogiendo un completo escaparate elaborado del país. Pero la idea más original y atractiva se despliega en torno a su escuela de cocina, a caballo entre un espacio de aprendizaje al uso y un pequeño restaurante didáctico pues los cursos impartidos llevan aparejados la degustación de lo preparado. En su completo programa tocan todos los palos, desde miéris regionales italianos hasta pastas, risottos o masas –para pasta, pan o pizza–. Incluso tienen en marcha una divertida clase de cocina impartida en italiano bajo el nombre ‘Mangiare e parlare italiano’. La envoltura escolar del lugar no se pierde en ningún momento del día. Por ejemplo, aquellos que se acerquen a comer un mediodía descubrirán, con agrado, una tabla de embutidos y quesos italianos acompañados de una ficha explicativa indicando todos los detalles de lo que se está consumiendo; o en otra ocasión podrán observar cómo la diligente y hábil chef toscana Enrica Ilarni elabora la pasta del día para a continuación comprobar por ellos mismos cómo le ha quedado y llevarse la receta a casa. Todo esto se encuentra además arropado por un completo programa de cursos para profesionales, asesoramiento a empresas o catas-degustación. Una idea creativa y novedosa con la que alimentar el, cada vez más cosmopolita, panorama gastronómico madrileño, además de divertirse y aprender.

CURSO DE COCINA ITALIANA PARA SIBARITAS

Claudia Bruckner y Claudia Lenz/
Everest / 216 páginas / 24,95 euros

La popularizada y estandarizada pasta se ha visto convertida en nuestros días en un alimento casi cercano al ‘fast food’. Con este libro las autoras pretenden volver a vestir la cocina de la pasta con sus mejores galas, demostrando, de paso, que existe realmente una diferencia entre preparar unos macarrones con tomate y cocinar unos ‘Tagliatelle con marroquillo de rorceos, naranja y vieiras’. De atractiva

maquetación, este manual práctico aborda, en un primer momento, las principales técnicas a seguir para conseguir una masa para pasta perfecta o una sorprendente polenta. El volumen culmina con una selección de recetas ‘para sibaritas’ divididas en distintos apartados: desde el dedicado a la pasta, gnocchi y risotto hasta otros centrados en los antipasti, las carnes, las verduras o los postres.



LA VUELTA DE LA
COCINA ITALIANA AL
CUADRO DE HONOR DE
NUESTRAS MESAS