



7€



00111

COCINAFUTURO 111.  
FEBRERO 2011

En el local de 300 m<sup>2</sup>, diáfano y bien estructurado, con una alegada barra y tres zonas de degustación, se mueven con soltura un equipo de ocho personas dirigidas ahora mismo por Juanjo, que está previsto que ceda el testigo en breve a su compañera y socia Mercedes Romero.

Recién formada, la sala empieza a alinear las voces y como es lógico, todavía no suenan con la fuerza que a Juanjo le gustaría, pero es cuestión de tiempo. Para lo que no hace falta que pasen más días es para redondear las tapas, porque están escrupulosamente diseñadas, testadas y todas son de matrícula.

La carta no es extensa, algo que agradecemos en estos tiempos de sobresinformación en donde lo último que quieres es pensar tras una agotadora jornada, e incluye aproximadamente 30 tapas, las de toda la vida, con una única diferencia, están muy bien hechas.

Desde las entrañas de este local suben a velocidades supersónicas raciones de croquetas de jamón crujientes y suficientemente líquidas, patatas "msu" bravas con una salsa en donde la gándula y la pimienta se engarzan como diamantes, calamari frito, tomates de ibérico con yema de huevo de conal, sangre encobollada, sabrosas molejas, ensalada sin corona de erizo -aquí no hace falta-, berenjenas rebzadas, gulas en donde la acetuna se puede cortar con el cuchillo y unas hamburguesas muy poco hechas, titulo con el que presentan un sabroso steak tartar de solomillo de carne roja cortado a mano sobre tostas circulares entrecornillado con Ketchup -del bueno- y mostaza.

Además de las propuestas elaboradas en cocina, en la barra también se pueden degustar productos del mar -ostros, berberechos, mejillones, bonito y anchoas- y una gama especial de embutidos italianos de Negrini, entre los que destacan la mortadela trufada, la bresaola con rucola, la coppa y una delicadísima finochiona con hinojo, que cortan en una preciosa máquina Berkel colocada estratégicamente al fondo.

El nivel de las propuestas gastronómicas es tan alto gracias a la profesionalidad y buen hacer de M<sup>o</sup> Jesús Carrascal, joven cocinera que ha sido durante mucho tiempo la mano derecha de Joaquín Felipe.

# VIII PREMIOS METRÓPOLI



El cocinero Alberto Chicote recogió un premio en la pasada edición de Cinegourmet



Carmen González, sumiller de Enrich

El próximo 14 de febrero habrá mucho amor en la sala madrileña Moma, pero amor del bueno, del que alimenta. Enamorados de la gastronomía se desplazarán hasta allí para recoger, entregar o aplaudir la entrega de los VIII premios Metròpoli.

En la categoría de mejor restaurante, Sudestada se ha llevado la máxima puntuación. Sus responsables, Estana Cacerzo y Pablo Giudice, no pueden abrazar un mejor momento, el local que inauguraron en la calle Ponzano de Madrid hace menos de un año se llena cada día y están a punto de inaugurar un nuevo concepto en su anterior establecimiento. En esa misma categoría, recogerá una mención de honor el gran cocinero madrileño Alberto Chicote, que en la pasada edición ya recogió el premio a la mejor progresión y que hace solo unos meses fue elegido mejor cocinero-actor en la última edición de Cinegourmet.

Entre los 13 grupos de premiados, aparte del mejor restaurante, o del mejor progreso en cocina, que ha ido a recaer en otro de nuestros cocineros favoritos, Mario Sanjovál, Nicoletta Negri recogerá el premio al mejor establecimiento gastronómico. Es encomiable el esfuerzo desempeñado por esta empresaria italiana y por todo su equipo que han conseguido, en poco más de un año, que su espacio gastronómico italiano se convierta en todo un referente.

También nos alegrar las distinciones que recibirán la somiller valenciana Carmen González, vocada en transmitir su pasión por el vino a los clientes del Enrich, el jefe de sala de la Terraza del Casino, Alfonso Vega, el de La Broche, Jesús Cobo, el cocinero Miguel Ángel Jiménez - por su trabajo en el bar de tapas Catapa - o el barman Diego Cabrera.



## ITALIA EN EL CENTRO DE MADRID

La primera cita tiene lugar en la Academia del Gusto. Montse Estruch conoció a Nicoletta Negri hace cuatro años y desde entonces, nunca han perdido el contacto. La energía de la italiana es directamente proporcional a la creatividad de Estruch, una cocinera que convierte a sus proveedores en paletas de colores y sabores andantes.

Cuando Montse decidió hace un año dar un nuevo giro a su trayectoria y crear un nuevo espacio gastronómico, pensó inmediatamente en la oferta de embutidos y de quesos de Nicoletta. "Su línea de productos encaja a la perfección con el nuevo proyecto. La pasta, los quesos, los embutidos y los vinos italianos estarán presentes en la carta y en la tienda".

En el transcurso de la reunión, Montse y Nicoletta perfilaron una carta de quesos italianos que se presentarán en platos junto a mermeladas artesanales, cakes de frutas, tomates de tres colores y flores.

Para catar los embutidos, aparte de seleccionarlos en la vitrina y cortarlos, Nicoletta le propuso a Montse distintas armonizaciones de mortadelas, salamis y jamones curados, rustidos y crudos con orégano, albahaca, salsa, romero, sal, pimienta y aceites italianos.

La sesión se cerró con una degustación de platos elaborados por Enrica Barri, cocinera responsable de este espacio gastronómico. Entre otras especialidades, Enrica preparó guanciale, lardo y bresaola pasados por el horno, sobre foccacias y con distintas guarniciones, roast-beef, Capaccio de buey ahumado con escamas de parmesano, manzana asada y zumo de naranja y aceite, melanzane parmegiana, pizzas con burrata y caviar y canutillos con helado de avellana y mandarina de postre. Todo un bodegón renacentista en pleno siglo XXI.

## UN PAN BAJO EL BRAZO

Montse conoció a Paco Fernández en 2004 y desde entonces no se han perdido la pista. Aunque en muchas ocasiones esta cocinera elabora su propio pan, reconoce que le gusta trabajar con profesionales de la talla de Paco, al que llama cariñosamente el alquimista del pan.

Llegamos a la tienda de Viena la Baguette y nos cuenta que Paco acaba de salir de viaje hacia Badajoz porque Toño Pérez inaugura su Hotel y quiere acercarle unos panes especiales de coco y curry que le ha preparado.

Montse conoce bien la vitalidad de este panadero que ha superado unos serios problemas de salud y que vuelve a encontrar