

## VINOS DE BARRA

Andrés SÁNCHEZ MAGRO



## Fruta riojana

¿Cómo nos gustan los vinos que despliegan todos los aromas frutales! Cuando parecía que La Rioja no tenía nada más que contar, esperando que las grandes bodegas mimen los terruños y sigan afinando, nos sorprende una garnacha cien por cien. Viñedo viejo a una buena altitud para este Alma de Forcada. Asombra por su juventud, y con esas frutas rojas muy balsámicas en un ejercicio que podemos llamar de estilo. La pureza y la sencillez a partes iguales. La naturalidad de un vino que nos conquista por la nariz, aunque, evidentemente, le falta un poco de ensamblaje por su bisoñez. Pero se

«SU ELABORACIÓN ES REFLEJO DE UNA ACTITUD Y DEL RESPETO A LA PARCELA»

expresa una garnacha distinta a las rotundas mediterráneas o madrileñas, por poner un caso. Es dulce, muy amable, con muchos toques siempre de frutos del bosque, y es el prólogo de un paso de boca que no nos agota. Vino de barra, de mesa comfortable, de notas especiales para una gastronomía de todo pelaje. La gran expresión de un crianza que nos recuerda a grandes vinos riojanos donde la etiqueta no es relevante. Su proceso de elaboración es el reflejo de una actitud y del respeto a la parcela. Los fondos de hojarasca verde con tierra, los suaves toques especiados son argumentos complementarios para un vino que no tiene aspavientos y sí redondez con su dulce sencillez. Goloso.

**Bodegas:** Forcada.  
**D.O. ca:** Rioja.  
**Nombre:** Alma de Forcada.  
**Precio:** 23 euros.  
**Web:** bodegasforcada.com



Tatiana FERRANDIS - Madrid

Las distancias se acortan entre el comensal y el chef. Ambos interactúan durante un servicio en el que las barreras entre la sala y la cocina se esfuman. La barra ya no es exclusiva del aperitivo, sino que se convierte en una amplia mesa compartida. Hablamos de una de las tendencias que se asientan hoy en el escenario gastronómico, a pesar de que pionero en darlo todo frente a los clientes fue Raimundo González Frutos a finales de los sesenta en **El Rincón de Pepe** (Murcia). Años después, serían Vicentina y Vicente Castelló quienes darían en el clavo al inaugurar, en Alicante, **Nou Manolín**. Después llegaría **Piripi**. Un concepto de negocio que, reconoce el gran Jöel Robuchon, le sirvió de inspiración al crear las diferentes sedes de **Atelier**. La barra es un espectáculo a nivel visual repleta de materias primas frescas, tanto de pescados y mariscos, procedentes de distintas lonjas, como de verduras de las huertas de la Vega Baja.

**A'Barra**, del Grupo Álora, con poco más de un año, posee su primera estrella Michelin. Juan Antonio Medina, quien fuera durante años jefe de cocina de Zalacaín, pone en escena un exquisito «show cooking» para elaborar unos menús en los que texturas, temperaturas, cocciones y sabores entran en juego: «Cada día aprendo algo nuevo detrás de la barra. Antes de que lleguen los clien-

tes todo tiene que estar organizado y gestionado para llevar a cabo una preelaboración perfecta. Asimismo, es importante saber interpretar a cada una de las personas que tienes frente a ti. Lo fascinante es que, según avanza la propuesta, se van soltando y se empiezan a divertir tanto conmigo como con el resto de los comensales». La interacción es importante, al igual que los platos como la tosta de seta deshidrata con trufa rayada y paté, y la gamba roja servida con un guiso de tocino.

## ► COMER CON LAS MANOS

De su hermano mayor, **Álora**, nos quedamos con el guiso de albionguillas de pluma ibérica Joselito con sepia y puré de patata. Según Dabiz Muñoz, disfrutar de la alta gastronomía significa compartir platos, comer con las manos, mancharse, armonizarlos con combinados que son una extensión de éstos. Hainaugurado la sede londinense de **StreetXO**, en la que huye de las confortables reglas en las que se asienta la gran cocina. En Madrid, en su pro-



Álex Moranda es el cocinero de 99 Sushi Bar Eurobuilding

## LOS CHEFS SE APOYAN EN LA BARRA

Cocina directa, divertida fresca, inmediata.

Comer frente al cocinero que elabora el bocado que el comensal va a degustar en el momento es una tendencia en auge. Una filosofía culinaria a la que se apuntan los chefs, porque en la cercanía está el nuevo lujo

ceso de creación, estudia cada plato como un todo. En estos días de frío helador, uno de cuchara de mezclas intensas de sabor es su versión del cocido. En **La Catapa**, situada en uno de nuestros barrios gastronómicos por excelencia, el del Retiro, sobresale el arroz de rabo de toro y setas, y, por supuesto, el de gamba roja. Ambos, insuperables. En **La Raquetista**, de pecado sería no probar el curry massaman de rabo de vaca y el goulash de búfalo de agua, que comparte plato con unas galletas de espinacas firmadas por Javier Aparicio, mientras que el, probablemente, mejor pulpo a feira de la capital, tal como se elabora en Carballiño (Orense), nos sorprende en la barra de **Lúa**. Los nuggets de mollejas y las bravas de langostinos también destacan en el espacio de Manuel Domínguez. Las sugerencias japo-mediterráneas de Gabriel Zapata, Vicente de la Red y Carlos Langreo en **Bacira** han sido reconocidas con un Bib Gourmad. Ejemplos son el steak tartar con cebolleta china, huevo hilado y mostaza verde

y el tiradito de lubina a la bilbaína. Óscar Velasco está detrás de los platos de **La Atrevida**, local que imprime una informalidad elegante perfecta para descubrir la raya a la plancha con salsa romanescu y cebolletas y los callos con morro y pata del dos estrellas. La barra de **La Primera** madruga para acoger desayunos de cuchillo y tenedor, pero al mediodía por ella desfilan las recetas de Jesús Alonso (menestra de verduras semiguisadas con jamón y su jugo)...

Encontramos a Álex Moranda, a quien es una experiencia ver manipular las piezas de pescado antes de comenzar con el arte del corte tras la barra de **99 Sushi Bar Eurobuilding**: «Aquí, los clientes pasan a ser amigos», dice. Apuesta por una cocina japonesa moderna de fusión que, para conocer, recomienda dejarse guiar y pedir la propuesta Omakase. Recomendable es la gamba roja a dos temperaturas, el nigiri crujiente de arroz con oro comestible y algas, así como la versión de su pizza nipona elaborada con microcilantro, ja-

Cipriano Pastrano



## ENTRE TORTILLITAS DE CAMARONES Y ENSALADILLA RUSA

Dani García (en la imagen) abarrotó a diario Bibó, la Andalusian Brasserie & Tapas que abrió hace unos meses en Madrid con L'Atelier de Robouchon en la mente. Cuenta con ochocientos metros cuadrados en pleno Paseo de la Castellana y, en ellos, llama la atención una barra circular en la que nos hicimos con un taburete. Aquí

se viene a conocer la apuesta democrática del dos estrellas Michelin, similar a la de la sede marbellí. No falta su famoso brioche de rabo de toro, un imprescindible en cualquier visita, así como la ensaladilla con huevos fritos de codorniz. Pero antes de comenzar, entra bien un chupito caliente de crema de calabaza y el yogurt de foie,

tan clásico del chef, para abrir boca. Seguimos con las tortillitas de camarones, las croquetas de tinta de calamar y de jamón ibérico, el ceviche de corvina acompañado de una crema de ají amarillo, jalapeños, maíz liofilizado y tomates semi-secos, y con la pluma de cerdo ibérico. Imposible no probar la tarta de queso payoyo.



lapeños, tabasco, cebolla roja y aceituna negra de Kalamata y atún. Y si **Kabuki**, de Ricardo Sanz (inaugura **Kirei by Kabuki Las Cortes**), es la barra por excelencia, en la **Sala 47 Ronin** es donde se refugia Borja García para acercarnos las materias primas más desconocidas de la despensa nipona. No hay sushi, porque Japón es mucho más que eso. Para respetar su sabor, no existen los fuegos y todas las elaboraciones se sirven en crudo o preparadas a baja temperatura, con roner o al horno. Hajime es el viaje culinario que sugiere para recorrer el país de Norte a Sur. Si logra acceder sin hacer cola, en **Nakeima** merece la pena todo, ya sean los dim sum, los nems o los yakitoris, y en el mercado de Vallehermoso triunfa **Kitchen 154**. Esta temporada, el curry amarillo Khao Soi con albóndigas de pollo con huevo ramen, noodles y cilantro es adictivo. Y del mercado de La Paz, el mexicano **12 Chiles**.

## «ESTA "INFORMALIDAD" ACERCA A LOS CLIENTES A NUESTRO TRABAJO», DICE RAURICH

Sólo desean comer bien». Las barras, a la basura. Lo comprobamos también en **Tickets**, el japoperuano **Pakta** y el mexicano **Niño Viejo**. Todos de Albert Adrià. Así como en **4mb5 Mujades**, de Quim Coll, y **La Mundana**, donde arroz, de cap i

pota y anguila es de repetir. Los comensales de **Arallo Taberna**, hermana menor de **Alborada** y **Alabaster**, en La Coruña también disfrutaron del producto local frente a los fogones. Pronto dispondremos de sucursal en Madrid. Estaremos pendientes.

## SABORES DE PERÚ EN EL PLATO

/M es una de las aperturas más interesantes de la escena culinaria. En ella, el peruano Omar Malpartida acerca al comensal su particular visión de la cocina iberoamericana, a la que imprime tanto técnicas ancestrales como modernas cocciones. Damos cuenta de ello en el «show cooking», donde probamos la tempura de shitakes, huevos rotos, sal de jamón, soja y polvo de gambas (en la imagen).



### IMPROVISACIÓN

Álvaro Garrido denomina la de **Mina**, situado en la misma ría de Bilbao, como una «cocina con mesas». La barra acoge sólo ocho comensales, aunque también cuenta con cinco mesas. La improvisación, además de las materias primas locales, son los ingredientes de unos platos minimalistas que no acogen más de dos o tres productos. Entre ellos, el calamar con cebollitas de Zaya y jugo de Azahar y la ostra a la parrilla con civet de liebre y trufa. En Santiago de Compostela, Marcelo Tejedor ingenia recetas de fusión que cambia cada semana en **Casa Marcelo**. Albert Raurich tuvo claro que la informalidad bien entendida era el futuro de la gastronomía al dejar el Bulli y crear primero **Dos Palillos** y hace unos meses **Dos Pebrots**, a mbos en Barcelona: «Nos acercan al cliente y éste disfruta de nuestro trabajo. Disponemos de una cocina con barra y tanto el camarero como el cocinero salen a terminar las recetas para transmitir la historia del plato y su creación. Sin embargo, no podemos ser pesados. No a todo el mundo le interesa la explicación.

### NOTA DE PRENSA

## MALLORCA Y MENORCA



El stand de Mallorca y Menorca el gran triunfador de Madrid Fusión 2017, donde por segundo año consecutivo, Sobrasada de Mallorca, Queso Mahón-Menorca y Vinos de Pla i Llevant, han consolidado la unión que realizaron el año pasado.

El stand ha contado en estas jornadas de MF con un equipo de embajadores formados por: Margalida Alemany, Juan Porcel Restaurante Oliu, Carlos Botella Chef Ejecutivo Hotel GPRO Valparaíso y el pastelero Lluís Pérez. Que han realizado durante toda la jornada showcooking en directo. Que han elaborado casi 10.000 tapas como: Risotto de Sobrasada de Mallorca y Queso Mahón Menorca, Panades Dulces de Sobrasada de Mallorca, Llonguet con tinta de calamar con crema de queso mahón menorca y uva, Pasta de Queso Mahón Menorca con confitura de calabaza y limón. Todo ello con un maridaje con vinos blancos y tintos de Pla i Llevant.

A parte de estos Showcooking en directo también se han podido degustar las cinco diferentes variedades de queso mahón menorca (Tierno, Semi, Curado y Semi artesano y curado artesano) la sobrasada de mallorca, sobrasada de mallorca de cerdo negro y la sobrasada de mallorca picantes, así con una amplia variedad de vinos de Pla i Llevant Mallorca.



El stand que ha contado con la visitas de rostros conocidos como la Nadadora Mallorquina Melani Costa, La secretaria general de la comisión internacional para la abolición de la pena de muerte la menorquina Asunta V. Cavaller, las actrices Lluvia Rojo, Usun Yoon, Agnes Llobet, los actores Canco Rodríguez, Bore Buika o los populares Bertin Osborne, Poty Castillo o Fernando Romay y han declarado estar enamorados de la gastronomía de Mallorca y Menorca.



Por parte de los Vinos de Pla i Llevant juntamente con la actriz Usun Yoon y el deportista olímpico Fernando Romay han presentado oficialmente "la añada Usun Yoon 2016 de vinos de Pla i Llevant" (vinos blancos y tintos jóvenes) y la "añada Fernando Romay 2015" (de vino tintos crianzas y reservas). La actriz que el pasado verano, ejerció como Veremadora d'Honor de la cosecha 2016 y Fernando Romay ejerció en la vendimia 2015. Los dos han querido así presentar públicamente, en este congreso, sus añadas y así afianzar su relación con la DO Pla i Llevant y la isla de Mallorca, la cual han declarado que es un paraíso y los vinos reflejan las maravillas de la isla en los caldos de Pla i Llevant.



Distribuido para marisa@thebridge.es \* Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño del contenido.