

BEEF!

revistabeef.es

PARA HOMBRES CON GUSTO

TORTILLA DE PATATA

Del Sacromonte, de Betanzos, paisana, en escabeche...
Seis recetas para impresionar

HAMBURGUESAS PARA MAESTROS

Con huevos fritos, tiras de calamar, carne de retinto, bisonte y wagyu

¡DE DULCE!

Cinco recetas para seducir: postres de chocolate, nougat, ron, nata y frutas

FINAL FELIZ

¡Cocinar con huesos! En ellos está todo el sabor.
Seis recetas básicas para realizar platos grandiosos

LA BIBLIA DE BEEF!

Todo lo que siempre quisiste saber sobre el cerdo: productos, razas, piezas, recetas, los mejores cortes y todas las formas de prepararlo

Pilares de la buena comida: huesos de buey

7,95 € ■ 3/2016
CANARIAS 8,10 €



FINAL FELIZ

**¡Cocinar con huesos! En ellos está todo el sabor.
Seis recetas básicas para preparar platos grandiosos**

EL DUELO

PALOMINO, ¿SOLO EN JEREZ? CRISTINA LOSADA, SUMILLER DE TICKETS, MIRA A EL BIERZO PARA PROPONERNOS AKILIA K 2014, UN PALOMINO ELABORADO BAJO EL FRÍO LEONÉS. MIENTRAS, NATALIO DEL ÁLAMO BUSCA CON FORLONG BLANCO, PALOMINO DE PEDRO XIMÉNEZ, LA TRADICIÓN DEL SUR.



RUPTURA VS. HÁBITO

D.O. BIERZO
AKILIA K 2014
BODEGAS Y VIÑEDOS AKILIA
SAN LORENZO (EL BIERZO, LEÓN)

**FORLONG
BLANCO 2014**
BODEGAS FORLONG
EL PUERTO DE
SANTA MARÍA (CÁDIZ)

4 ORIGEN 4

Los viñedos de Akilia están cerca de Ponferrada. Aquí mezclan la variedad Doña blanca con la Palomino. La crianza del vino se realiza en acero inoxidable. 2014 es la tercera añada.

De vendimia temprana y manual, este vino, elaborado con Palomino y Pedro Ximénez, fermenta a baja temperatura. Por su producción artesana y natural, es considerado un vino de autor.

4 ARMONÍAS 3

Vino de aperitivo. Casa a la perfección con salazones de pescado, sean anchoas o las clásicas mediterráneas, como las huevas y la mojama.

Escabeches suaves tanto de pescados como de aves; cecina con pimienta.

4 VISTA Y OLFATO 4

Luce un amarillo Nápoles. En nariz destacan sus aromas a cítricos verdes como la lima, a pera de agua, a uva, con recuerdos a palomitas y a cancha frita refrescados por hierbas de monte.

Amarillo pálido con reflejos alimonados, presenta tanto en nariz como en vista un punto de oxidación. Muestra aromas a plátano en su punto óptimo y a melón *cantaloupe*.

5 SABOR 3

Perfecto abre bocas. Aún criado a kilómetros del mar, en paladar es salino. Curiosamente comienza su recorrido de atrás adelante. Es un vino con vocación sociable.

Entrada golosa gracias a la uva Pedro Ximénez. Vino amplio, glicérico, con notas frutales y minerales, de trago untuoso y envolvente. Tiene un punto salino que se intuye en boca.

5 CALIDAD/PRECIO 5

Con un precio de 18 euros, la conclusión es clara: Akilia K 2014 es exclusividad a precio *low cost*.

11 euros es un precio razonable para un vino amable que contiene en sí mismo los aires distendidos del sur.

22 CONCLUSIÓN 19

TRAGO FINAL Apuntaba Cristina Losada, en la cata realizada, que ambos vinos bien podrían definirse por figuras geométricas, símbolos por todos entendibles cuyo mensaje llega a la perfección. Haré más –con su permiso– las palabras de Cristina buscando la similitud del vino con la redondez de un círculo. Círculo, figura que en sí misma puede contenerlo



todo, como este Akilia cuyas características le convierten en un trago redondo acogiendo valores singulares difíciles de encontrar en muchos vinos. En cambio, Forlong Blanco es un triángulo, quizás un triángulo escaleno cuyos lados desiguales, en contra de restarle atractivo, lo realzan, quedando los picos punzantes como notas de alegría (Natalio del Álamo).

EDITORIAL



UN IMPUESTO PARA LA CARNE

Tiene pocos visos de seguir adelante, pero el paso está dado: el Comité de Ética de Dinamarca, un grupo de asesores independientes que aconseja al Gobierno y al Parlamento danés en determinadas materias con implicaciones éticas desde 1987, acaba de proponer al ejecutivo una medida que podría ser una broma si no fuera por la seriedad de su formulación: un “impuesto climático” para reducir el consumo de carnes rojas. Según los estudios en los que el mencionado Comité ha basado sus recomendaciones, Dinamarca podría reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero entre un 20 y un 35% realizando cambios en la ingesta de carne. Ni qué decir tiene que la idea no ha sido bien recibida por los organismos de alimentación y agricultura escandinavos, pero el hecho de que una medida así sea formulada es de por sí preocupante. Y lo es por dos motivos: en primer lugar, porque este tipo de iniciativas populistas no son nuevas. Hace algunos años, la propia ONU formuló una propuesta similar, lo que invita a pensar que soluciones de dudosa originalidad aparecen de cuando en cuando con el objetivo de que la idea vaya calando en la sociedad, mostrando bien a las claras la inoperancia de las autoridades mundiales a la hora de adoptar medidas reales y efectivas que mitiguen el calentamiento global. Y en segundo lugar -más allá de que el dictamen deje entrever una supuesta inmadurez de la sociedad para resolver el problema por sí misma-, lo es porque la premisa de la que arranca el informe no es verdad. O al menos no es toda la verdad. Dando por bueno el hecho señalado por la FAO de que el sector ganadero contribuye con un 14,5% de las emisiones de gases de efecto invernadero, son también varios los estudios recientes que demuestran que diversas dietas que incluyen productos animales tienen una menor huella ecológica que la dieta vegetariana, especialmente si hay en ella huevos y leche.

Me gustaría saber qué te ha parecido este número de BEEF! Si tienes alguna sugerencia o te interesaría encontrar algún tema en especial, por favor házmelo saber en mi dirección de mail jduenas@gyj.es

Julián Dueñas

LA TORTILLA DE PATATAS, UN PLATO UNIVERSAL Y si no que se lo pregunten a los hermanos Fuentetaja, que desde su empresa de Mudrián, en Segovia, producen más de 12.000 toneladas de tortilla de patatas al año y exportan este producto a veinte países. Con o sin cebolla, de jamón, de verduras... las tortillas de esta empresa española de precocinados se elaboran a través de productos frescos de la tierra, empleándose más de 10 millones de kilos de patatas provenientes de Segovia, Valladolid, Ávila y Portugal. Sin ánimo de ofender -pues sabemos que no hay mejor tortilla que la de la madre de cada uno- nosotros te ofrecemos cinco recetas realizadas por nuestro chef Pepe Gorines: la clásica, la paisana, la del Sacromonte, de Betanzos y con escabeche. Pruébalas y luego nos cuentas.



RUBÉN VALBUENA y su granja Cantagrullas ocupan el espacio de nuestro productor nacional. Sus quesos causan sensación entre los grandes cocineros ▶ **P. 100**
JOSÉ BAREA es fotógrafo y colaborador habitual de BEEF! En esta ocasión viajó hasta Valladolid para fotografiar el proceso de elaboración de los quesos Cantagrullas ▶ **P. 100**
CRISTINA LOSADA es sumiller de Tickets y del resto de restaurantes de elBarri. Se enfrenta con Natalio del Álamo en nuestro duelo de palominos ▶ **P. 16**
PAUL ALAN PUTNAM es fotógrafo y un enamorado de la tortilla de patatas. Por supuesto las probó todas. ¿Su favorita? La de toda la vida ▶ **P. 24**

BEEF! es una revista trimestral; el próximo número, a la venta en diciembre

