

# Tapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 28. NOVIEMBRE 2017. 4€

"Solo bebo champán en dos ocasiones: cuando estoy enamorada y cuando no lo estoy", Coco Chanel (y lo suscriben Natalie Wood y Tony Curtis).

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA



## ¿SIRVEN LAS GUÍAS?

*Estas referencias gastronómicas no son siempre tan útiles como parecen*

## ¡MÁS CHAMPÁN!

*Se acabó lo de dejar las burbujas para el brindis y los postres*

## EL GRAN BANQUETE

*Vas a necesitar un digestivo tras leer las historias de estos festines*

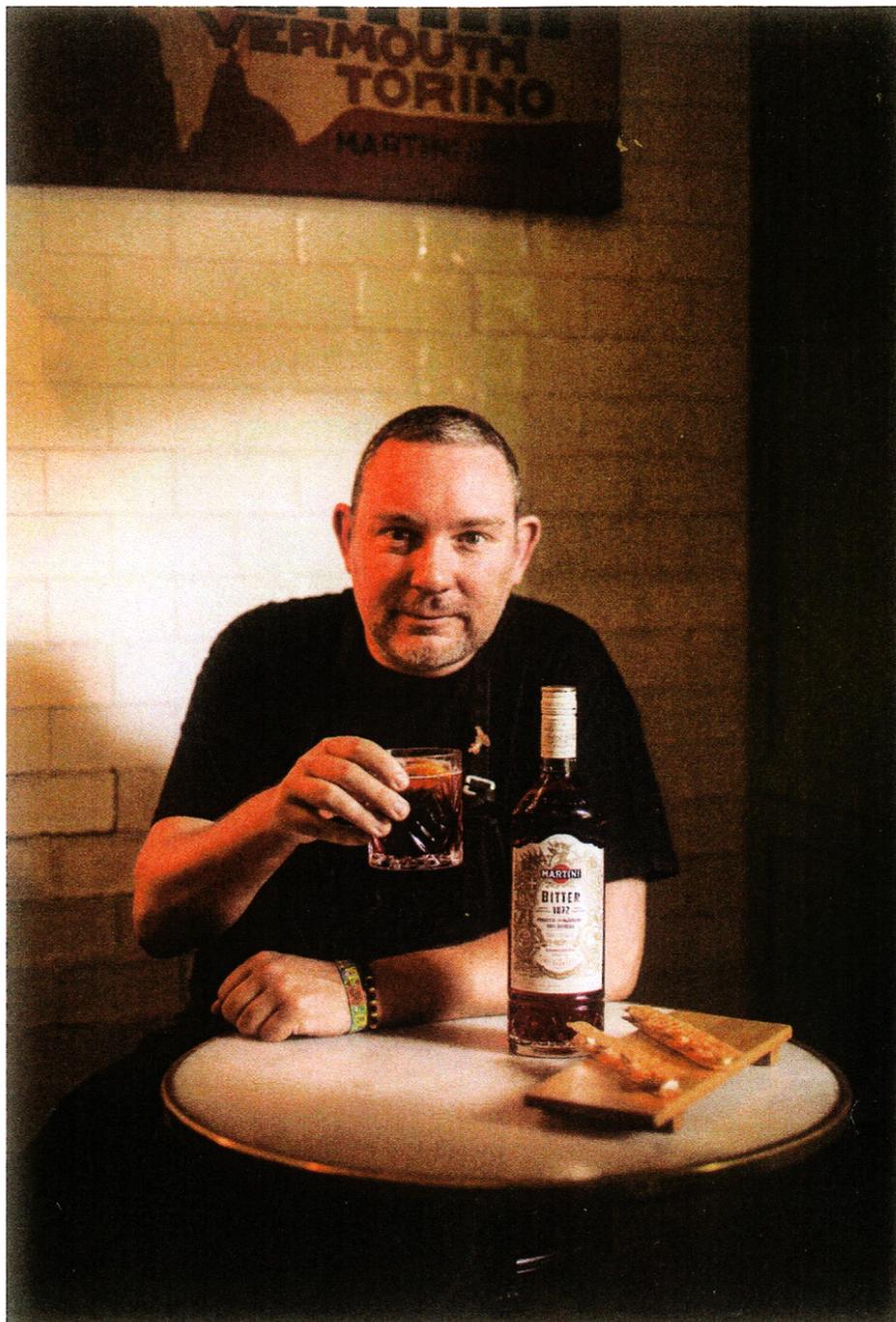
## LA HORA DEL APERITIVO

EL NUEVO BITTER RISERVA SPECIALE DE MARTINI SE VISTE DE LARGO CON ALBERT ADRIÀ.

TEXTO ÁNGEL MONTES

**C**orría 1872 cuando Luigi Rossi concibió la receta de una bebida que habría de perdurar por generaciones, hasta llegar a nuestros días convertida en uno de los aperitivos de referencia, además de ingrediente imprescindible de coctelería. Y a pesar de esa relevancia, Martini, la marca de vermouth líder en el mundo, no deja de innovar para sorprender de vez en cuando con refrescantes lanzamientos, como el nuevo Bitter Riserva Speciale. Inspirado en aquella receta original del Bitter Martini, esta nueva etiqueta ha sido creada para combinar a la perfección con el Vermouth Di Torino Riserva Speciale, y juntos elaborar la mejor versión del Negroni Martini, entre otros muchos cócteles clásicos italianos de aperitivo.

El lanzamiento de esta nueva propuesta de Martini ha contado además con unos embajadores de excepción, el chef Albert Adrià y Marc Álvarez, bar manager de elBarri, responsables ambos de la creación de un maridaje especialmente pensado



Albert Adrià ha diseñado los aperitivos perfectos para el nuevo Martini.

para potenciar todas las cualidades del Bitter Riserva Speciale. Marc Álvarez ha concebido dos actualizaciones de los cócteles italianos clásicos, el Caproni (una variación del clásico negroni en el que se substituye la ginebra por vino rosado infusionado en frambuesa) y el Pironi (un cóctel largo a base de Bitter Martini, Bombay Sapphire, zumo de pomelo y tónica). Para ellos,

Albert Adrià ha reinterpretado a su vez los clásicos aperitivos italianos para convertirlos en el mejor acompañamiento de los cócteles elaborados con Bitter Riserva Speciale, como un bocadillo de gorgonzola y nueces, una pizzeta de parmigiano, el *airbaguette* de coppa, un *carpaccio* de ceps o un *brioche* planchado con *porchetta* ([martini.com/es](http://martini.com/es)). 