

— EL SUPLEMENTO —

Gourmets

Noviembre del 2017 / Año 16 / Número 90 / el Periódico



CAVAS. La fiesta de la espuma

el anfitrión

Opinión



Marimar Torres / Marimar Estate

Vinculada al mundo del vino toda su vida, dirige la bodega Marimar Estate y los viñedos Don Miguel y Doña Margarita (en honor de sus padres) en el condado de Sonoma (California).

Una vida dedicada al vino

ANTES DE asentarme en California, me dediqué a viajar por todo el mundo promocionando los vinos de Torres, primero en España como directora de exportaciones de la compañía y más tarde en Norteamérica. En ese momento en EEUU los vinos españoles no tenían fama. California se convirtió en mi hogar en 1975. En aquel entonces, Torres distribuía en EEUU 15.000 cajas de vino. Diez años más tarde llegamos a vender 150.000 cajas. Lograr esto no fue fácil, más aún porque yo era una mujer, y en esa época tuve que enfrentarme a la creencia común de que el negocio del vino no era lugar para una mujer. Con el tiempo y mucho esfuerzo esto fue cambiando.

Elaboré mi primer *chardonnay* en el 89 y lo sacamos a la venta en la primavera del 91. Cuando mi padre enfermó, fui a visitarle y le llevé una botella. Cuando lo probó, recuerdo que le dijo a mi madre Margarita que era el mejor vino blanco que había probado en su vida. Poco después falleció y mi madre me apoyó para construir Marimar Estate. En honor a ellos, nombré los viñedos Don Miguel y Doña Margarita. Desde entonces la imagen de los vinos españoles en EEUU ha dado un giro radical. Ahora España está de moda. Con los amigos del Club Marimar, que cuenta con más de

1.300 socios, organizamos varios eventos al año relacionados con el vino y la cocina española.

Me gusta trabajar aquí porque comparto la filosofía americana de que cualquier relación tiene que ser un *win win*. En España, por una razón cultural, la dinámica es la opuesta: *I win, you lose*. Mi padre tenía prohibido que un competidor visitara su bodega. Aquí, en cambio, en la misma época, el patriarca de los vinos de California, Robert Mondavi, juntaba a los bodegueros y compartía todo lo que sabía. Mi hermano Miguel Torres también es así. De esta forma, fueron ganando fama los vinos de Napa y Sonoma donde las bodegas nos centramos en elaborar vinos de alta gama. Ahora, en Marimar Estate, estamos elaborando un vino rosado que saldrá la próxima primavera y por primera vez un vino espumoso, que lanzaremos un año más tarde.

En este momento trabajamos la viña de forma sostenible. Empezamos a experimentar en el año 2000 con algunas parcelas de la viña, antes de dar

el paso en 2003 de cultivar orgánicamente la totalidad del viñedo. La idea era crear un equilibrio entre las cepas y la naturaleza y nuestra recompensa fue conseguir un viñedo más sano y una uva de mejor calidad. En mi opinión, no hay una ciencia exacta en lo que a la práctica vinícola se refiere. Hoy en mis decisiones priorizo lo que considero será lo mejor para mis trabajadores, para la tierra,

para las uvas y también para el entorno y el medioambiente. Hemos pasado unos días difíciles con los incendios, el fuego se acercó a nuestros viñedos pero por suerte no llegó a quemar ninguna de las parcelas.

Al igual que Bodegas Torres, estamos ensayando con variedades ancestrales que mi familia ha rescatado del olvido. También he plantado cepas de la

variedad godello originarias de Galicia, pensando que como hizo en su día el albariño se adaptarán bien aquí. Habrá que esperar seis años para descubrirlo y será mi hija Cristina, que en dos años se incorporará a Marimar Estate, quien elaborará este vino y espero que muchos más.

La bodega lanzará un nuevo rosado en primavera y un nuevo espumoso un año más tarde



LATENTACIÓN

por Pilar Enériz

NUEVOS PRODUCTOS

Beber sin descorchar

El mundo del vino está adoptando rápidamente la tecnología y nuevas ideas en aras de disfrutar al máximo del placer de saborear un buen caldo. En esta ocasión es la empresa Coravin la que mejora uno de los equipos más curiosos y sorprendentes del mercado, ya que hace posible beber vino de una botella sin sacar el corcho de esta, algo que como bien saben los expertos, evita la oxidación y preserva el vino durante más tiempo.

El dispositivo cuenta con una abrazadera para acoplarse a la botella, así como con una finísima aguja que perfora el corcho para acceder al vino sin crear agujeros. Aprietando un botón, una cápsula integrada llena de gas y presuriza el contenido permitiendo que el líquido fluya por

el interior de la aguja hasta la copa. Al retirar el dispositivo de extracción, el corcho se expande de nuevo y la botella se mantiene cerrada. Señalar que el gas que se insufla en la botella es el denominado Argón, un gas inerte que no afecta en absoluto a los aromas y sabores del vino.

Este invento de Coravin conforma la segunda generación, por lo que está bien evolucionada y ofrece resultados más eficientes.

El precio es de alrededor de 300 euros, y está experimentando una buena demanda entre los enólogos y enamorados de los caldos de calidad, hasta el punto que se está convirtiendo en una ayuda irrenunciable. El producto viene de serie con dos cargas de gas Argón en su *starter pack*.

LAG

LA AGENDA GASTRONÓMICA

7ª edición del Most Festival

Cortometrajes, documentales y películas configuran un ambicioso programa audiovisual relacionado con la cultura vitivinícola, complementado con actividades en 11 bodegas, catas de vino y quesos y un menú en cinco restaurantes **Del 2 al 12 de noviembre** Penedès y Priorat www.mostfestival.cat/es

Proyección de 'The Promise'

La película del director serbio Zeljko Mirkovic se proyecta en Caves Llopart **11 de noviembre** Caves Llopart www.llopart.com/es

Fiesta de la ratafia

Celebración sobre la bebida que ha dado fama internacional a Santa Coloma de Farners. Incluye desde presentaciones de nuevos productos a charlas o conciertos **11 y 12 de noviembre** Santa Coloma de Farners <http://confrariaratafia.cat>

Feria de la perdiz

Exposición de perdices, talleres, exhibiciones de tiro con arco, etcétera. **12 de noviembre** Vilanova de Meià (La Noguera). <http://www.ccnoguera.cat/vilanovademeia/index.php/firap>

Fòrum Gastronòmic Girona

Más de 24.000 visitantes en la pasada edición avalan el Fòrum Gastronòmic Girona como uno de los eventos más importantes y prestigiosos del circuito de la gastronomía. **Del 19 al 21 de noviembre** Palau de Congressos i Palau de Fires de Girona www.forumgirona.com

Fiesta del vino joven

Organizada por Vila Vinitèca, se presentan los vinos de la nueva cosecha, con la participación de diferentes bodegas de distintas zonas vitivinícolas, que presentan exclusivamente sus vinos de la última cosecha acompañados por tapas. **23 de noviembre** Barrio de La Ribera de Barcelona <http://www.vilavinitèca.es/es/fiesta-del-vino-joven-2017.html>

All Those Food Market

Se celebra en la sala Comillas del Museu Marítim y, por primera vez, también en el jardín. Participan un gran número de productores artesanos y puestos de comida callejera. **2 y 3 de diciembre** Museu Marítim de Barcelona www.allthose.org

45ª Feria avícola de la raza Prat

Feria de proximidad que muestra productos de la tierra de reconocida calidad, como son las gallinas de la raza Prat y la alcachofa Prat. **Del 15 al 17 de diciembre** El Prat de Llobregat www.agtbaix.cat



TORRONS VICENS

La firma de Agramunt ha conseguido dos cosas impensables: crear una red de tiendas de turrone que permanecen abiertas durante todo el año y evolucionar un producto tan tradicional. El turrón de crema no puede faltar en ninguna mesa navideña, eso está claro, pero siempre queda espacio para la innovación

Cuando la tradición se reinventa

El turrón representa una tradición inquebrantable de la Navidad, de tal manera que su ausencia en una mesa sería como un abeto sin adornos, un pesebre sin *caganer* o una cabalgata sin uno de los Reyes Magos. No obstante, eso no quiere decir que no se pueda innovar. Al contrario, una tradición se fortalece cuando evoluciona y se adapta de forma natural a los nuevos tiempos. Y eso es lo que ha hecho Torróns Vicens, que desde el 2013 colabora con Albert Adrià para insuflar nuevos aires al sector con la línea Albert Adrià Natura.

Gracias a ello, esta temporada se añaden cinco nuevos y sorprendentes sabores surgidos de la mente del chef, que ha trasladado al mundo de los turrone algunos de los conceptos y recetas que pone en práctica en sus restaurantes del grupo El Barri. Solo así se explican productos como el Turrón de Vino, basado en una *ganache* (crema) de chocolate a la que se añade una infusión de vino tinto cabernet sauvignon y diferentes especias. O el Turrón

de Pipas de Calabaza, elaborado a partir de un praliné de pipas de calabaza fritas, con un toque picante y de chocolate blanco, que aporta un tipo de sensaciones nada habituales en la repostería.

Para los más golosos, la colaboración entre el menor de los Adrià y Torróns Vicens les trae muy buenas noticias en forma de dobles piruetas como el Turrón de Tarta Tatin, en la que se fusionan ambos mundos a través de manzana caramelizada con praliné de hojaldre. La combinación entre los cítricos y los sabores dulces también proporciona grandes momentos, y esto es lo que propone el Turrón de Miel y Limón, fruto de una *ganache* de chocolate negro con miel y limón.

COMBINACIÓN DULCE. La Navidad también es una época que invita a pasear entre ferias de adornos y regalos, bien abrigados y con un vaso de chocolate entre las manos, haciendo malabarismos para poder mojar los

churros. Para facilitar las cosas, o bien para ofrecer una combinación impensable hace unos años para los amantes del dulce, la firma de Agramunt ha presentado también el Turrón de Chocolate y Churros, a partir de una *ganache* de chocolate a la piedra y crujiente de churros.

Además de la línea más innovadora, Torróns Vicens ha presentado una nueva gama de turrone saludables especialmente diseñados para los deportistas, aportándoles las calorías y los nutrientes necesarios para su actividad.

Y, por si fuera poco, han recuperado el Turrón Historia, inspirado en la receta original de la Pastelería Prats-Fatjó de Barcelona, donde Ángel Velasco entró a trabajar a los 14 años. Allí, siguiendo los consejos de su maestro, aprendió a elaborar el turrón cremoso de almendra. Ahora, 55 años después y convertido en propietario de Torróns Vicens, Velasco ha decidido elaborar este turrón de nuevo en agradecimiento a todos aquellos que le han enseñado este oficio vital, sin el cual la Navidad no sería lo mismo.

LOS SABORES

Vino

Su textura aterciopelada y su color intenso sorprende a los amantes del vino, pero también a los amantes del turrón.

Tarta Tatin

Los ingredientes utilizados son los mismos que se usan para elaborar el tradicional pastel francés.

Pipas de calabaza

Sorprende por su intenso sabor a las semillas de la calabaza y el insinuante picante de fondo.

Miel y limón

La presentación simula una colmena de abejas, que esconde la combinación de chocolate negro con miel y limón.

Chocolate con churros

Los crujientes de churro de su interior, combinados con el chocolate, recuerdan a este emblemático desayuno.

Turrón Historia

Turrón cremoso de almendra, inspirado en el que se elabora desde hace más de 50 años en la pastelería Prats-Fatjó.



en @ bucle

por Alberto González

Tres nuevos restaurantes con tres cocineros al frente. Lo más fácil sería que cada uno de ellos barriera para casa y loase su establecimiento. Pero, ¿qué ocurriría si sentásemos a cada uno de ellos en una mesa del restaurante del otro? Una crítica divertida a tres bandas, que acaba dibujando un verdadero círculo culinario.

Domenico Ungaro

chef del Mediamanga, visita el **Bicnic**

Julio Carbó



Cada cual que coma a su ritmo

Al tomar asiento, Domenico Ungaro (31 años) se fija en las estructuras decorativas de madera que ascienden, de forma caleidoscópica, hasta el techo del restaurante. “Antes de meterme en el mundo de la hostelería, quería hacer bellas artes, porque me encantaba el dibujo, la pintura, la geometría”, explica. Habría que darle las gracias a los colegas que le desanimaron a hacerlo.

Hay algo de Bicnic que rápidamente le recuerda a Mediamanga. Y es su doble propuesta gastronómica –*fast/slow*–, con una barra donde el comensal puede disfrutar de una comida frugal; y un señor comedor para ágapes más sosegados. “Lo interesante es que ambos espacios tengan cartas distintas”, apostilla.

Asimismo, aplaude otro concepto a puntito de ser estrenado: la mesa del chef que, con cabida para 10-12 personas, se introduce en la cocina, permitiendo a los comensales “ser más participes de la crea-

ción culinaria, interactuar con el cocinero, ver el *show* de cerca y saciar su curiosidad, aunque ello suponga cierta presión para el chef”.

Eduard Tortajada, el director de Bicnic (con quien Domenico coincidió en el Moo de los hermanos Roca) le sirve una *porchetta* rellena de setas y asada al horno, típica del sur de Italia. “*Molto buona*”, le dice. Y el guiño a sus orígenes le roba una sonrisa. “Me quieren comprar”, bromea Ungaro.

El viaje internacional de la carta de Bicnic recorre Inglaterra (con una versión sofisticada del *fish and chips*) e incluso Vietnam, con un rollito de cerdo de leche y hortalizas con vinagreta de mango. Pero el sobresaliente se lo lleva una receta muy nuestra: la carrillera de ternera braseada y servida con salsa de fricandó y setas. “Con una cocción perfecta”.

www.bicnic.com
Girona, 68
Barcelona

Víctor Ferrer

chef del Bicnic, visita el **Plata Bistró**

Marta Jordi



La satisfacción de saltar al vacío

“¿Podrías traer el paté en *croûte*?” Víctor Ferrer (44 años) está de antojo. “Siempre que tengo la oportunidad, me gusta pedirlo”, se justifica. Es una forma de conectar con los ocho años que pasó en Francia, primero estudiando en la escuela de hostelería de Aviñón y luego de cocina en cocina.

Ferrer admite que le complace meterse en líos. Por ejemplo, hacer el primer shawarma de cerdo ibérico dentro del Bicnic Foodtruck, el que fuera el precursor del restaurante Bicnic. “Si no doy un salto al vacío cada tres o cuatro años, es como si me faltara algo”. Por eso aplaude la iniciativa de tipos como su tocayo Víctor García, con “apuestas personales, del tipo *hombre solo ante el peligro*. Gente que busca hacer una gastronomía elaborada mediante proyectos sencillos. Es muy meritorio”, admite.

Sobre la pared de la pequeña cocina se proyecta la carta, que cambia a diario. Una propues-

ta “divertida y desenfadada” que permite al Plata Bistró un gran dinamismo, según recoge su propio eslogan: *El chef improvisa, tú lo disfrutas*. “Esto sí es cocina 100% de mercado”, dice Ferrer, denunciando indirectamente cómo este concepto se ha *pervertido* en los últimos tiempos.

La carta visual incluye desde unas croquetas de rustido, hasta una papada ibérica confitada con tartar de gamba, un bacalao con tomate, un bonito en escabeche, un saquito de perdiz con pochas o la liebre *a la Royale* con un parmentier.

Cuando García se acerca a la mesa para detallar el proceso de elaboración de este último plato –según la receta tradicional francesa–, Ferrer lanza una alabanza final: “Esto no es una cocina de ensamblaje. Aquí se cocina de verdad, como a mí me gusta”.

www.platabistro.com
Sepúlveda, 23
Barcelona

Víctor García

chef del Plata Bistró, visita el **Mediamanga**

Marta Jordi



Recetas clásicas, técnica moderna

Hoy es el primer día que Víctor García (33 años) libra desde que, hace tres meses, inaugurara el Plata Bistró. Y qué mejor forma de celebrarlo que visitando el Mediamanga. “Además, en casa solo tengo papel de váter, leche, Cola Cao y pasta de dientes”, bromea. Un tipo sencillo y cauto, coleccionista de libros de recetas *vintage*, aficionado a la fotografía y mal estudiante, lo que en su día le condujo al mundo de la restauración.

Con un cuidadoso interiorismo y un amplio despliegue de personal (solo en cocina, son un equipo de seis), Mediamanga seduce desde el primer instante. “Aquí debe haber una inversión diez veces superior a la del Plata Bistró”, calcula. Un sustrato financiero que se percibe en “detalles como la vajilla” –observa García–, frente a un espectacular plato de polvo de cristal que simula una hoja verde, sobre la que descansan dos croquetas de puchero con menta.

Luego llega el carpacho de higo natural con pistacho, fuá y naranja, un plato que le desconcierta técnicamente y por el que acabará felicitando a Domenico, chef ejecutivo del Mediamanga. También destaca la elaboración de los robellones con caldo de gambas y pancetta ibérica (donde “las setas no pierden el protagonismo”), el arroz meloso con cigala (“gran concentración de sabor”), o la cococha de merluza con pil-pil de judía verde y jamón Maldonado. Y una receta muy del gusto de García, como son los huevos fritos con guiso de tendones de vaca y *espardeñyes*. “Me encanta el ejercicio de coger un ingrediente elitista y unirlo a otros más humildes”. Un plato que resume el que para Víctor es el concepto de Mediamanga: “Un producto *top*, una cocina de aires clásicos y elevado nivel técnico”.

www.mediamanga.es
Aribau, 13
Barcelona



Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida

Torta del Casar

Para los que sólo se conforman con lo auténtico

El placer de sentir un territorio.
El sueño extremeño que se convierte en excelencia.
El orgullo. La calidad. El queso.



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Medio Ambiente y Rural,
Políticas Agrarias y Territorio

 FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE
DESARROLLO RURAL
EUROPA INVIERTE EN LAS ZONAS RURALES

www.tortadelcasar.eu

Síguenos en:   

Falta tan solo una semana para que el Fòrum Gastronòmic abra sus puertas en el Palau de Congressos i Fires de Girona. La celebración del evento –del 19 al 21 de noviembre– volverá a situar a la ciudad como referente gastronómico a nivel internacional. Tras los buenos resultados de las últimas ediciones en Barcelona y A Coruña, la cita regresa a Girona en plena forma. La organización anuncia más espacio ferial que nunca –con un crecimiento superior al 30%– y un intenso y atractivo programa de actividades. Todo apunta a que el Fòrum obtendrá, una vez más, un éxito incontestable.

Girona enseña qué pasa en la cocina

Más espacio, más empresas, más novedades y más oportunidades de negocio. Estas son las credenciales con las que se presenta el Fòrum Gastronòmic Girona 2017. Fiel a un modelo de éxito consolidado, el evento reunirá a representantes de los sectores de la distribución, la industria alimentaria, el *foodservice*, el equipamiento y la maquinaria, entre otros. De las más de 250 empresas que acudirán a la feria, más de un centenar son debutantes, lo que demuestra que se trata de un magnífico escaparate para el sector gastronómico. El alto índice de repetición también es un claro síntoma de la fidelidad de los expositores hacia el evento.

La participación de empresas catalanas y españolas será, como es lógico, mayoritaria, pero cabe destacar también la vocación internacional del Fòrum con la presencia de firmas procedentes de Italia, Holanda, Francia y Bélgica. Asimismo, con el fin de promover el intercambio comercial la cita contará con misiones inversas con compradores llegados de diversos países europeos interesados en los productos expuestos en la feria.

“La gastronomía es cada vez más transversal”, opina Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic. “Los cocineros son los grandes protagonistas, las estrellas de un evento de estas características, pero también hay que poner el foco en el tejido empresarial”, sostiene. Por ello, la feria dará “más protagonismo” a los expositores para que puedan dar a conocer y promocionar más y mejor sus productos. En este sentido, destaca Palau, el Fòrum plantea un doble eje temático: “gastronomía sostenible” y “diversidad culinaria”.

Punto de encuentro

Si algo define al Fòrum es su fidelidad al mundo de la gastronomía. “Intentamos que nuestras actividades reflejen las tendencias que apreciamos en la hostelería, en la pequeña producción, en la industria alimentaria, en los oficios...”, apunta Palau. “Nuestra misión es ser nexos de unión y punto de encuentro de todos los sectores de la gas-

tronomía”, afirma. Ir de la mano del sector es la clave del éxito. El Fòrum sabe muy bien lo que se cuece en el territorio. “Conocemos a los cocineros más mediáticos, pero también a los chefs emergentes, al charcutero, al payés, al panadero, al pastelero... Esta transversalidad nos confiere una gran fuerza”, valora Palau.

Ese conocimiento exhaustivo de la realidad gastronómica se refleja en cada una de las propuestas del programa del evento. Las sesiones protagonizadas por una selecta representación de cocineros catalanes constituyen uno de los platos principales del certamen. Por el Auditorio (domingo 19) pasarán figuras de la talla de Pere Planagumà (Rom), Xavier Franco (Les Magnòlies), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Compartir) y Joan Carles Sánchez (Es Portal, País). El lunes 20 será el turno de Sergi de Meia (Sergi de Meia), Toni Romero (Suculent), Rafa Peña (Gresca), Víctor Quintillà (Lluerna), Artur Martínez (Capritx) y Albert Raurich (Dos Palillos). La cocina valenciana tomará el martes 21 con Vicente Patiño (Sati) y Kiko Moya (L'Escaleta), así como la balear con Felip Llufríu (Mon Restaurant) y Santi Taura (Dins).

Nombres propios

No acaba aquí la presencia de grandes chefs. El Fòrum también dará la bienvenida a Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Marcos Morán (Casa Gerardo), Paco Morales (Ncor Restaurant), Rodrigo de la Calle (El Invernadero), Javier Olleros (Culler de Pau), Iago Pazos y Marcos Cerqueiro (Abastos), Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant-Bomas Gens). La voz internacional la pondrán la brasileña Roberta Sudbrack (Sudtruck), la eslovena Ana Roš (Hiša Franco), el londinense Isaac Mehalle (The Clove Club) y los italianos Massimiliano Mascia (San Domenico), Massimo Spigaroli (Il Cavallino Bianco) y Paolo Lopriore (Il Portico).

El certamen no se olvida de los amantes del vino. En este apartado destaca la sesión exclusiva del maestro Josep Roca (Celler de Can Roca)



La cita ofrece más espacio, más expositores, más novedades y más oportunidades de negocio

La edición de este año cuenta con un amplio y atractivo programa de actividades

El eje temático girará en torno a la gastronomía sostenible y la diversidad culinaria



la participación de las sumilleras Eva Pizarro (Fierro) y Ester Bachs (Vadevi.cat). La coctelería contará con Héctor Henche (Easy Mixers) y Javier Caballero (Espai Sucre).

El servicio de sala también recibirá una atención especial con una sesión en la que participarán expertos de algunos de los mejores restaurantes como Guillermo Cruz (Mugaritz), Pablo Sacerdotte (Àbac) y Toni Gerez (Castell de Peralada).

Los oficios alimentarios tendrán, una vez más, un espacio propio (Àgora), que dedicará unas sesiones a productos como el pan, con Jordi Morer (L'Espiga d'Or); el queso (Paula Fonollà y Sebastien Rouche); el embutido (Carles Sanllehy); frutas y verduras (Espigoladors); vinos y licores (Jordi Codina y Manuel di Vecchi); y conservas del mar (Enric Fanlo).

Las demostraciones culinarias realizadas por algunos de los miembros del grupo JRE (Jóvenes Restauradores de Europa), entre los que cabe citar a Paulo Atrado (Amelia) o Albert Boronat (Ambassade), el original desfile de trajes de chocolate confeccionados por la modista Teresa Mo en colaboración con el chocolatero Quim Capdevila y la presencia de la región portuguesa de Tamega y Sousa como territorio invitado son otras propuestas a tener en cuenta.

Ejemplo a seguir

En un congreso gastronómico no pueden faltar los premios y los cursos. Y el Fòrum Gastronòmic Girona presume de ellos. Los Premios InnoFòrum, creados para reconocer el producto más innovador, el sabor más original y el *packaging* más creativo, o los Premios Josep Mercader, que este año recaen en Núria Bàgüena (divulgación), Toni Gerez (sala), Albert Grassot (productor), Miquel Bofill (vino), y Joan Bosch, Benyngut Aligué y Jaume Font (cocina). El Fòrum también acogerá una de las semifinales del World Chocolate Masters organizado por Cacao Barry, de donde saldrá el representante español que competirá en la final de París, y la segunda edición del concurso de recetas asiáticas The

Noodlemaster, impulsado por Udon Noodle Bar & Restaurant. El evento también celebrará la final del Premio Plat Favorit dels Catalans que organiza la revista *Cuina*.

Además de las sesiones de cocina en directo, el Fòrum Gastronòmic Girona hará un hueco a las jornadas profesionales como el Fòrum Empresa, la III Jornada de Mercados Municipales de Girona y la jornada sobre Seguridad alimentaria y economía circular auspiciada por el Cluster Food Service.

Como novedad, la cadena de hoteles URH Hoteliers organizará dos cenas de gala, en colaboración con Fòrum Gastronòmic: una elaborada



La galería de imágenes superior muestra algunas de las actividades celebradas en ediciones anteriores del Fòrum Gastronòmic así como algunas de las creaciones culinarias llevadas a cabo por algunos de los cocineros y profesionales participantes en el evento. Entre ellos, destacan nombres propios como los de los chefs Paco Pérez y Joan Roca.

por los candidatos al Premio Cuiner de l'Any y otra a cargo de Paco Pérez, chef del restaurante Miramar (Llançà). Como buen gerundense, Pérez, declara sentirse “como en casa” y está convencido del éxito del evento, ya que ofrece “un formato muy atractivo, diferente, ameno, popular y próximo a la gente”. El cocinero defiende la existencia de este tipo de congresos porque sirven para “abrir nuevos caminos y divulgar todo lo que pasa en el mundo de la gastronomía”. Y afirma que el Fòrum es un “ejemplo a seguir”. Sobre su participación en la feria, Pérez verbaliza su deseo de mostrar “qué pensamos, cómo reflexionamos, hacia dónde

queremos ir y compartir con el público nuestras inquietudes”.

En 1999, año de nacimiento del Fòrum Gastronòmic, nadie pensó que esta aventura llegaría tan lejos. “Nos llamaban soñadores”, recuerdan Pep Palau y Jaume von Arend, cofundadores del certamen. Dieciocho años más tarde, “hemos multiplicado por tres los foros y somos el evento gastronómico con una única marca con sede en tres ciudades diferentes: Girona, Barcelona y A Coruña”, subrayan. A una semana de la inauguración, todo está listo para disfrutar de una de las citas gastronómicas más esperadas por los profesionales del sector y por el público gourmet.

EL GALARDÓN

Cinco chefs aspiran a ser el ‘Cuiner de l’Any’

Albert Mendiola (La Marimorena, Sant Boi de Llobregat), Àlvar Ayuso (Alvart, L'Escala), Ariadna Julian (Monvínic, Barcelona), Sergi Roca (Equilibri, Navata) y Kaya Jacobs (Tossal Gros, Prenafeta) son los cinco candidatos al premio Cuiner de l'Any. El ganador se conocerá durante la primera jornada del Fòrum Gastronòmic Girona (el domingo 19 de noviembre), en una sesión especial en el Auditorio donde los cinco aspirantes presentarán algunos de sus platos en riguroso directo.

El galardón reconoce el trabajo de los chefs emergentes que utilizan los productos de proximidad y están comprometidos con las producciones ecológicas y sostenibles, colaboran con los productores locales y difunden estos valores. El ganador

del certamen se elige a través de un sistema de votación *on line* abierto a todos los internautas. Entre todos los participantes se sortearán cinco comidas en los cinco restaurantes de los cocineros finalistas.

Hasta ahora, el premio Cuiner de l'Any ha galardonado a Oriol Llavià (El Cigró d'Or) en 2009; Dani Lechuga (Caldeni) en 2011; Albert Marimon (La Cava) en 2013; Albert Ortiz (Axol) en 2014; Diego Alías (Ca l'Amador) en 2015 y Vicent Guimerà (L'Antic Molí) en 2016. Como novedad –y por primera vez en la historia del Fòrum– los ganadores de todas las pasadas ediciones del premio Cuiner de l'Any subirán al escenario para ofrecer una sesión conjunta como acto previo a la entrega del galardón de este año.

LOS PATROCINADORES



Jaume von Arend, Paco Pérez, Pep Palau y Frederic Segarra, en la presentación del Fòrum Gastronòmic Girona en la sede de la Antiga Fàbrica Damm en Barcelona.

Una alianza vital para el éxito del congreso

El éxito de un congreso gastronómico depende de varios factores. A saber: una propuesta de calidad, atractiva y potente; un programa de actividades amplio y diverso; una destacada participación de expositores y profesionales del sector de la hostelería, la restauración y la gastronomía, y el apoyo incondicional de patrocinadores solventes. En este sentido, el Fòrum Gastronòmic Girona cuenta con la colaboración de Estrella Damm, Ayuntamiento de Girona, Patronat de Turisme Girona Costa Brava, Prodeca Electrolux, Cacao Barry, Cafès Cornellà o Pujadas, entre muchos otros.

Hace diez años que la firma Estrella Damm se convirtió en patrocina-

ador oficial del Fòrum. ¿Por qué? “Somos una cervecera apasionada por el mundo de la hostelería, la restauración y la gastronomía”, confiesa Frederic Segarra, director de Comunicació y Relaciones Externas de Damm. Por esa razón, la implicación de la compañía con el certamen es “total”. De hecho, el acto de presentación de la feria se llevó a cabo en la sede de la Antiga Fàbrica Damm en Barcelona.

La marca catalana, avanza Segarra, dispondrá en el congreso de un estand a modo de taberna donde dará a conocer “diferentes estilos de cerveza, como la Malquerida, creada para acompañar platos inspirados en la cocina latina”.



Elegante. Gramona Imperial es intenso, cremoso y de burbujas finas. Amplio y refrescante a su paso con notas de tostados propias de la crianza.

El primero de la lista

Una vez más, Gramona Imperial ha demostrado su excepcional relación calidad-precio tras ser escogido como el mejor espumoso que se puede adquirir en Holanda. El grupo de expertos de la revista *Wine Life* –una de las más influyentes del sector del vino en el país–, tras catar a ciegas 200 referencias de champagnes y otros espumosos del mundo posicionan a este símbolo de la bodega catalana en el número uno.

Aromas de panadería, aromas frescos y afrutados. Otros más maduros y estructurados. Infinidad de matices en el ambiente y en el paladar. La particularidad de cada olor y de cada sabor. El sonido lento y tímido de los corchos, y el del vino al caer en la copa.

No es fácil describir con palabras las emociones, recuerdos y situaciones que cada uno de ellos nos evoca. Por no hablar de los matices, unos más evidentes y otros más sutiles, que emanan de su procedencia. De su tradición, de su cultura y de la tierra de donde proceden. Desde suelos calcáreos, rocosos o arcillosos a limosos, pedregosos o arenosos. El vino es un elemento que nos puede evocar infinidad de sensaciones, y a

la hora de analizarlo, de catarlo, hay que tener en cuenta desde su origen hasta la copa.

En esta cata se multiplicaban por 200. Y es que hace unos meses, el grupo de expertos de la revista *Wine Life*, una de las más influyentes del sector del vino en Holanda, cató, como hace cada año, 200 referencias de todo el mundo para elaborar su lista anual de los mejores espumosos que pueden conseguirse en Holanda. Todos ellos con un común denominador: sus burbujas se habían obtenido a través de la segunda fermentación en botella. O lo que es lo mismo, elaborados según el método tradicional o *champenoise*.

Pasaron muchos vinos por sus paladares. Desde jóvenes y frescos

hasta serios y complejos. Sorprendentemente había vinos de India y Georgia, aunque la mayoría venían de Francia: los champagnes coparon gran parte de la cata. También había cavas, excelentes espumosos europeos y del nuevo mundo.

Parabienes

El perfil de los vinos presentados fue muy diverso. Eran vinos para una larga cena y vinos para no permanecer sentado. Para hablar y festejar. Vinos con los que celebrar la Navidad, otros el Fin de Año y otros para pasar mejor el calor.

Para esta ocasión se invitó a que Niek Beute participara en la cata. Beute es un reconocido sumiller y profesional del vino, y Embajador Europeo de Champagne.

Se cató a ciegas en finas copas de champagne, con forma de tulipa. Y el criterio de selección iba en base a la pureza, al equilibrio y a la burbuja refrescante de cada uno de los espumosos presentes en la cita.

Se seleccionaron 30 de los 200 iniciales. Se puntuaron y se configuró una lista. El primero, por encima de cualquiera de los arriba mencionados fue Gramona Imperial. Al que Beute describió así: **“Delicioso. Esto es lo que busco cuando tengo ganas de burbujas. Durante el día, por la tarde y por la noche. Antes y después de comer, y seguramente también durante la comida. Todo es fantástico en este vino, ¡incluso su precio!”**

Niek Beute
Sumiller



“Todo es fantástico en este vino, ¡incluso su precio!”

Imperial es intenso, cremoso y de burbujas finas. Amplio y refrescante a su paso con notas de tostados propias de la crianza. Con un toque de licor de *dosage* procedente de la solera centenaria de la familia, que le aporta el sello inconfundible de la casa. Un símbolo de elegancia que ha contribuido a que este cava se convirtiera en un clásico.

Gran personalidad

Gramona Imperial tiene una gran personalidad con la que ha conseguido posicionarse líder de mercado en su categoría y, sobre todo, una pieza clave para la bodega, puesto que ha afianzado su prestigio y ha conseguido traspasar toda preconcepción del cava (un cava puede ser excelente y tener al mismo tiempo un precio competitivo al alcance de muchos, pero sobre todo de los amantes de la buena mesa y del buen vino).

Ha sido considerado como uno de los mejores espumosos de España por parte de prestigiosas guías, publicaciones y concursos de ámbito nacional e internacional, como la *Guía Gourmets*, la *Guía Peñín*, la *Guía de Vinos de Catalunya* o el *Anuario de Vinos de El País*, y *Wine Advocate*, *Decanter*, el *Concours Mondial* de Bruselas o *50 Greatest Cavas*.

Y hoy, más vivo que nunca, sigue celebrando su consolidado prestigio y demostrando, una vez más, su excepcional relación calidad-precio. Es tiempo de brindar.



(con)ciencia

por Anna Riera

“La humanidad experimentará más cambios en los próximos 20 años de los que ha vivido en los últimos 300”. Así empezó la ponencia del futurista Gerd Leonhard en el Congreso Rethinkfood del Culinary Institute of America (CIA), en colaboración con el MIT Media Lab, que reunió por cuarto año consecutivo a los mayores expertos en alimentación, diseño y tecnología, en su nuevo centro de Napa Valley, con el objetivo de compartir conocimientos y entender los desafíos y oportunidades que definirán esta industria en los próximos 5, 10 y 20 años.

Además de la hiperconectividad de las cocinas del futuro, del internet de las cosas y de los robots capaces de cocinar, uno de los grandes retos de la industria es cómo afrontar la escasez de alimentos que se prevé en un futuro cada vez más cercano, en el que la ONU estima que solamente la demanda de carne aumentará en más de dos tercios.

La forma en la que actualmente se produce la carne supone un gran desafío para el medioambiente, para el bienestar de los animales y para la salud humana. En cifras globales, los consumidores gastan casi 1 billón de dólares al año en carne.

La era poscarnívora

Teniendo en cuenta el crecimiento de la demanda que se espera en las próximas décadas, para Victor Friedberg, cofundador de Seed 2 Growth Ventures, inversores en *start ups* como Beyond Meat (hamburguesas veganas), una cosa parece segura: **“Necesitamos una mejor manera de alimentar a un mundo hambriento”.**

Ayudarse a ser mejores

Como expuso Michiel Bakker, director del Global Food Services para Google, **“los millennials y la generación Z consideran que la comida es la forma más fundamental, sostenible y accesible que tienen para ayudarse a sí mismos a ser mejores y les permite cuidar su mente,**

su cuerpo y su estado anímico”.

Por su parte, Greg Dollarhyde, presidente de Zoes Kitchen y director general de Veggie Grill, una cadena americana de *fast food* vegano, lo tiene claro: **“La demanda de alimentos de origen vegetal, sin gluten, no modificados genéticamente, sin azúcar añadido, sin grasas saturadas y sin conservantes crece exponencialmente entre los consumidores”.** Y continúa: **“Hoy en día los vegetales son chic, y no es una moda, sino una tendencia que ha llegado para quedarse y me atrevo a decir que en 30 años todos seremos veganos”.**

Actualmente, más de 50 millones de personas están dispuestos a alimentarse

sin comer carne. Según anunció en su ponencia Thomas Bowman, chef I+D de la empresa californiana Hampton Creek, están investigando **“los posibles usos de más de 300.000 especies de plantas aún sin explorar, y que podrían mejorar la alimentación haciendo más saludables alimentos como las galletas, la pasta, los helados, la mantequilla o los huevos revueltos que consumimos”.**

En los próximos años, además, podremos elegir comer carne que no será de origen animal. ¿De dónde provendrá? De células con la capacidad de autorreproducirse cultivadas hasta generar exactamente el mismo producto. Es la llamada *carne limpia*. En este sentido, la producción de carne a través del cultivo de tejidos podría tener efectos inmensos en la reducción del impacto ambiental del sistema agrícola, abordando cuestiones como el bienestar animal, proporcionando una mayor seguridad alimentaria y minimizando los riesgos para la salud pública.

La carrera por llevar la carne artificial al mercado ya está en marcha y si las previsiones de los científicos se cumplen, el primer filete totalmente sintético podría llegar a los supermercados en el 2020.



Más de 50 millones de personas están dispuestos a alimentarse sin comer carne y el veganismo sigue al alza

dos de lo mismo

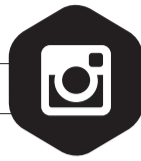
Texto Alberto González



Raúl García

@raulenlaplaya

seguidores: 12,6k



Conxy Jiménez

@gastroandalusi

seguidores: 5.181



Antigüedad en Instagram: Bastantes años. Ni recuerdo cuándo...

Ritmo de actualización de la red: Una o dos fotos al día.

Especialidad gastronómica: Sin duda, la pasta fresca casera.

Tres adjetivos que definen sus platos: Caseros, sencillos y muy ricos.

'Instagrammers' gastronómicos favoritos: @vidasaludable_sisepuede, @lasmariacocinillas, @megasilvita, @cookcakesdeainhoa, @jaleoenlacocina, @laura.lopez.mon, @montes_manzanaycanela, @conaromadevainilla, @unpedacitodecielo.

Opinión que le merece el trabajo de Conxy Jiménez: Siempre es una inspiración. Sus recetas, platos y, sobre todo, sus acuarelas. Todo es arte en ella.

Antigüedad en Instagram: Desde hace un año.

Ritmo de actualización de la red: Cuatro o cinco veces a la semana.

Especialidad gastronómica: Cocinamos mi abuela, mi madre y yo, así que hay recetas generacionales para todos los públicos, desde un plato muy tradicional a otro internacional.

Adjetivos con los que define sus platos: Sencillos, deliciosos y con arte.

'Instagrammers' gastronómicos favoritos: @jaleoenlacocina, @deliciusmartha, @montes_manzanaycanela, @raquelcarmona.

Opinión que le merece el trabajo de Raúl García: #Muyfan. Lo admiro desde hace muchos años. Es un reflejo de creatividad y sensibilidad.

calabaza

Ravioli dulce de calabaza y chocolate blanco

Raúl García



Ingredientes

4 personas

Para los raviolis:

- 100 gr. de sémola de trigo duro
- 1 huevo
- 200 gr. de calabaza asada
- 1/4 cucharadita de canela
- 30 gr. de pasas
- 30 gr. de almendras molidas
- 2 cucharadas de azúcar

Para la salsa de chocolate blanco:

- 100 gr. de chocolate blanco para repostería
- 30 ml. de leche

Formamos un volcán con la sémola de trigo duro, en el centro, cascamos el huevo y con ayuda de un tenedor, comenzamos a batir, mezclar y amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica. Cubrimos con papel film y dejamos reposar unos 30 minutos. Mientras, y con ayuda de un procesador de alimentos, trituramos la calabaza asada con las pasas, las almendras y el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Reservamos.

Con ayuda de una máquina de pasta o de un rodillo, estiramos la masa lo más fina que podamos. Vamos cortando círculos pequeños y depositando en el centro un poco del relleno que hemos preparado, colocamos encima otro círculo de masa y presionamos los bordes. Seguimos hasta terminar la masa.

En una sartén con abundante aceite de oliva caliente, los freímos hasta que comiencen a dorarse. Dejamos enfriar sobre papel absorbente y los espolvoreamos con azúcar *glass*.

Fundimos el chocolate con la leche y servimos junto a los ravioli.

Crema de calabaza con leche de coco

Conxy Jiménez



Ingredientes

4 personas

- 1 trozo de calabaza (800 gr.)
- 2 puerros
- 1 cebolla
- Nuez moscada recién molida
- 400 ml. de leche de coco (de lata)
- Un chile rojo tailandés
- Cilantro
- Pimienta blanca
- Pimentón de la vera picante
- Sal
- 500 ml. de caldo de verduras o agua

En una cazuela ponemos un poco de aceite de oliva, añadimos la cebolla y el puerro picados finamente y rehogamos unos minutos. Añadimos seguidamente la calabaza en dados y la rehogamos un par de minutos más.

Tras este tiempo integramos el caldo o el agua y llevamos a ebullición. En este momento bajamos el fuego, salpimentamos al gusto y dejamos cocer a fuego medio durante unos 20 o 30 minutos (o hasta que la calabaza y la zanahoria estén blandas).

Cuando las verduras estén cocidas, se añade la leche de coco, la sal, la pimienta blanca y la nuez moscada rallada al gusto. Se remueve el conjunto y se retira del fuego.

Se tritura toda la mezcla con un robot de cocina y se sirve la crema acompañada de cilantro fresco, pimentón de la vera picante espolvoreado y chile rojo tailandés.

Nota: en caso que se quiera una crema menos dulce y espesa, se pueden añadir dos zanahorias y una patata.



Síguenos en las redes sociales



gourmetsclub



@GourmetsClub

Una colección excepcional

ARTS COLLECTA es la colección más prestigiosa de Codorníu, integrada por tres cavas monovarietales: El Tros Nou, La Fideuera y La Pleta, que ostentan el distintivo Cava de Paraje Calificado que certifica el nivel de excelencia de los mejores cavas del sector (90 € unidad).

Para momentos especiales

EL BRUT ROSÉ de Llopert presenta un color rosa cereza muy brillante. De aroma afrutado, en boca entra con potencia y se muestra muy sabroso. Con un punto justo de acidez, mantiene un perfecto equilibrio hasta el final de su permanencia en el paladar (11,99 €).

Un Rioja afrancesado

OINOZ es la nueva marca de vinos de Bodega Carlos Moro que comprende dos tintos, Oinoz Crianza y Oinoz by Claude Gros. Este último, creado por el reconocido enólogo francés, es un reserva que el autor define como **“un vino elegante con raíces borgoñonas”** (19,25 €).

ENIGMA

Mejor nuevo restaurante de Barcelona

CAMINO DE su primer aniversario (abrió sus puertas el pasado enero), Enigma (Sepúlveda, 38) ha sido designado como mejor nuevo restaurante de Barcelona. El establecimiento se impuso a los otros candidatos en la segunda edición de los premios otorgados por *Macarfi Rookie*, la guía de locales de restauración de la capital catalana.

El proyecto liderado por el chef Albert Adrià se integra en El Barri, la aventura empresarial que ha extendido su cocina por el Paral·lel y que comparte con su hermano Ferran y los hermanos Iglesias. El espacio -700 metros cuadrados de superficie- ofrece un recorrido



laberíntico y una puesta en escena futurista para poco más de una veintena de comensales, quienes disfrutarán de originales propuestas culinarias que abarcan una cincuenta de elaboraciones.

Sin duda, Enigma es mucho más

que un restaurante. Se trata de una experiencia única, diferente, fruto del talento creativo de Albert Adrià, que aquí alcanza su máxima expresión, poniendo de relieve el respeto por el producto, la versatilidad, la sorpresa y el cuidado por el detalle.

El talento de Albert Adrià se manifiesta en el respeto por el producto, la sorpresa y la versatilidad

Cena solidaria

La Confraria del Cava anima a ser solidarios



LA SALA OVAL del Palau Nacional de Montjuïc, sede del Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC), acogerá el 17 de noviembre la 6ª Nit Solidària del Cava. En las cinco ediciones anteriores, el evento ha recaudado más de 160.000 euros a beneficio de Cáritas, que la entidad ha destinado a financiar diversos proyectos solidarios. La recaudación de este año también irá a parar a esta asociación.

El acto organizado por la Confraria del Cava contará con la presencia de los nuevos embajadores del cava, Marta Torné y Jordi Cruz, además de diversas personalidades del sector del cava y de la sociedad catalana. Durante la cena se sorteará el cartel que el pintor Jordi Rollan ha creado especialmente para la ocasión, y también se celebrarán sorteos y regalos entre todos los asistentes.

El precio por asistir a la 6ª Nit Solidària del Cava es de 100 euros. Los que no puedan hacer acto de presencia, también tienen la opción de ser solidarios con Cáritas haciendo sus aportaciones a la fila 0.

Freixenet

Brindar con mucho arte

MICHELLE JENNER (foto), una de las revelaciones de la nueva generación de actrices españolas, y Ricardo Darín, uno de los actores argentinos más reconocidos de las últimas décadas, protagonizan este año el emblemático spot de Navidad de Freixenet. La campaña *El Arte de Brindar* pretende ser una reivindicación del brindis y, al mismo tiempo, un homenaje a los 40 años que la firma catalana lleva felicitando las fiestas de la mano de personajes del mundo del cine, la música o el deporte junto a sus icónicas *burujas*.



La agencia de publicidad TBWA se estrena creando la campaña, que un año más vuelve a contar con el premiado director Kike Maíllo como realizador y con Oxígeno en la producción.

El spot se presentará a los medios de comunicación el próximo 28 de noviembre en la tradicional *première* de Freixenet.

Cultivare

Etiquetas con personalidad

LOS CULTIVARE son los vinos más especiales de Domènec Vidal, la marca de vinos de Vallfornosa. Son una mezcla de variedades autóctonas del Penedès, con una elaboración cuidada, sofisticada y limitada, y con una historia peculiar detrás: cada botella es única. Y es única porque dos bailarines han actuado de pincel sobre una alfombra de más de 3.000 etiquetas y con sus movimientos bajo una fina lluvia de pintura han pintado cada etiqueta de manera diferente. La coreografía y la música han sido creadas para la ocasión



recreando el ciclo de la viña.

Hay dos variedades de vinos Cultivare: el blanco, 100% xarel·lo de la añada 2014, y el tinto, elaborado con sumoll y samsó de la añada 2013. Son vinos numerados y elaborados de manera artesanal con un cuidado especial en la selección de las mejores uvas de la zona de la DO Penedès.

NUEVO
EN LA SECCIÓN
DE CHOCOLATINAS

Lindt 

SENSATION FRUIT



La exquisita fusión de **fruta** y chocolate



Descubre Lindt Sensation Fruit.
La fusión irresistible del mejor chocolate Lindt,
con arándanos o frambuesas.
El sabor auténtico de la fruta con el chocolate
más exquisito.

Nuevo Lindt Sensation Fruit.

Lindt, Maestro Chocolatero Suizo.

www.lindt.es

Síguenos en:  www.facebook.com/LindtChocolate.espana



Lindt 
SENSATION FRUIT