

el capricho

QUESO PURO DE OVEJA MAPE

Por fin, un gran idiazabal vizcaino. Se muestra bastante concentrado, con un marcado poder gustativo, sabiendo a queso más que a leche de oveja carranzana.



(particularidad), aunque ésta también se manifiesta en densidad y sutil acidez, que en absoluto molestan y le caracterizan. Textura mantecosa tirando a cremosa. Elaboración artesanal, con leche cruda procedente de dos comarcas vizcainas: Durango y Encartaciones. 30.000 kilos al año.

Q QUESOS MAPE Dirección: 48880 Trucios (Vizcaya). Barrio Agüera, s/n. ☎ 94 610 9491 Fax: 94 680 9292 Precio: sobre 2.100 pesetas.

la bodega

CONTINO RESERVA 96

Un vino con raza que llega al corazón sin excesivas florituras. Aromas de una gran potencia, en los que la madurez de la uva se plasma perfectamente, pasando a un segundo y enriquecedor plano la madera, que impregna de variopintas especias; complejo y persistente. En boca se muestra, a su vez, poderoso y estructurado, con mucho sabor y concentración, con inconfundible personalidad, contundente para ser un rioja y gran nobleza, dominando la frutuosidad vinosa y atisbándose



cierta calidez. Con mucho color, infranqueable a la mirada. 90% tempranillo, 5% mazuelo y 5% graciano. Dos años en barricas. En cristal desde junio de 1999.

95 VIÑEDOS DEL CONTINO Dirección: Finca San Rafael. 01300 Laserna (Álava). ☎ 941 600 201 Fax: 941 121 114 Fundación: 1973 Hectáreas de viñedo y ubicación: 62 en la finca de la bodega Producción anual media: 225.000 kilos de uva propia Marcas que comercializa: Contino Crianza, Reserva y Viña del Olivo Precio en tienda: sobre 3.600 pesetas.

Color NATURAL

Alterar la tonalidad de las carnes del bonito o del atún sólo contribuye a deteriorar su calidad

Rafael García Santos

El atún, o el bonito, es uno de tantos temas en los que se va del cielo al infierno sin pasar por el purgatorio. Quizás porque en cocina no exista lo políticamente correcto, aunque casi todos lo pretendan por motivos de espacio electoral: negocio. Se engañan, o se está con la vulgaridad masificada, consecuencia de un pasado a desterrar, o se está con la vanguardia elitista, llamada a reinar durante una época, hasta que otras ideas acaben sobrepasándola.

Y en lo que concierne al bonito y al atún, hemos de reconocer que culturas lejanas nos han dado sopas con onda. Se lo dice quien detesta el exotismo de muchas cocinas y cocineros que se inspiran en la distancia para aparentar ser más modernos, más creativos, más cosmopolitas... y menos personales.

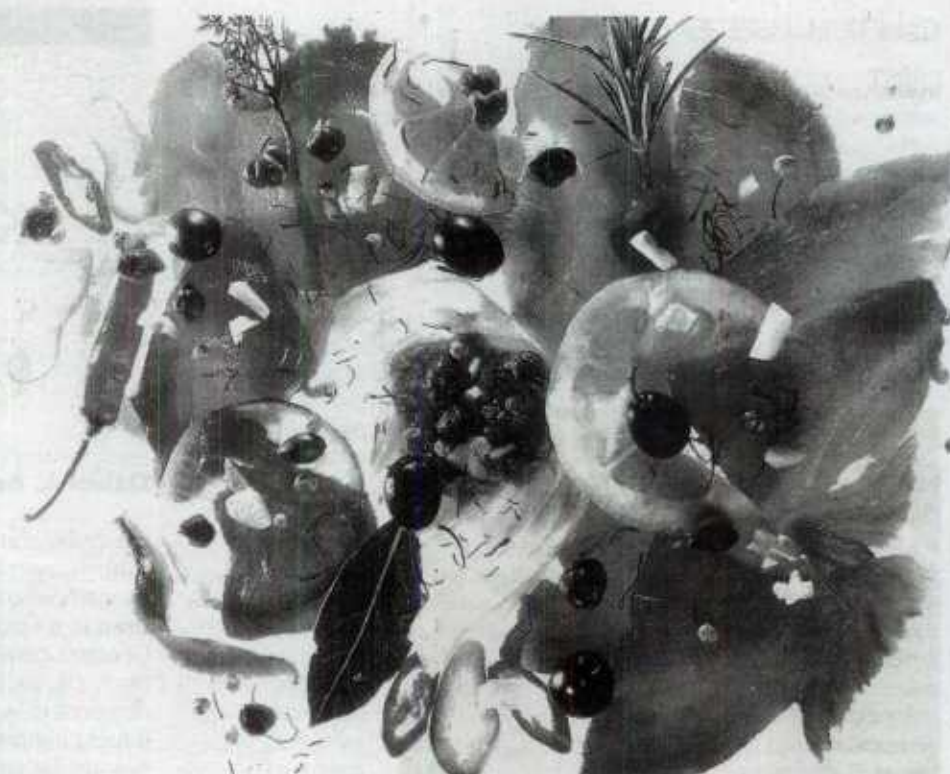
Si bien no nos interesa nada la cocina japonesa en Europa, tan de moda entre los snobs, o cualquier oriental, o la caribeña, o la sudafricana, o el canguro, si nos parece absolutamente necesaria la universalización de la cultura, el mestizaje

del conocimiento. Y la sabiduría, en asunto de túnidos, pasa, hoy por hoy, guste o no, por la crudeza. Se podrá discutir el grado, mejor la temperatura, pero crudeza necesaria en aras de la jugosidad, el sabor y la textura del atún y del bonito. Algo que por fin es unánimemente asumido por todo cocinero o gourmet mínimamente notable.

El bonito y el atún sólo tienen un color: el de sus carnes en estado natural. Sea cual sea la disposición: en carpaccio, en tartar, marinado o planchado, como un solomillo, dorado por fuera y sangrante por dentro. Todo lo demás es bazofia: astillar sus carnes, endurecerlas, resecarlas... Lo mismo que sucede con la chuleta, existen dos mundos, que le dejo calificar.

Por partes

Y luego caben las opiniones. Nosotros abogamos por el calor, por filtrar temperatura sin cambiar la tonalidad de la carne, para potenciar su sabor natural sin alterar sus cualidades intrínsecas. Así preparados siempre saben más que en frío. Y tampoco hay que dudar a la hora de elegir las partes: siempre la ventresca en primer lugar,



mereciendo el morrillo un segundo meritorio puesto. Son las zonas que concentran más grasa, las más succulentas, jugosas y gelatinosas.

Durante una época de nuestra vida creímos, influenciados por la cultura del Cantábrico, que el bonito del norte era mejor que el atún. En la actualidad, consecuencia de nuestras experiencias gastronómicas en Cádiz, Málaga, Alicante, Valencia, Cambrils, Barcelona o Girona, y también atlánticas, norteafricanas para ser más exactos, hemos cambiado de opinión: nos quedamos con el atún.

Y para concretar más, con el atún grande, gigante, infinitamente superior al pequeño. Las piezas recién capturadas de decenas y hasta centenares de kilos, esas sí que son de otra categoría, los japoneses

pagan su peso en oro, y con razón. Y siempre, el morrillo y la ventresca, que en asunto de túnidos son como la chuleta a la vaca.

Que nadie nos malinterprete. Preferir un atún hermoso a un bonito más pequeño, por aquello de que posee mayor entidad, no quiere decir que hagamos ningún asco al mero porque nos tiene ligeramente el rodaballo; tanto monta, monta tanto. Como si estuviese el mercado para permitirse esos distinguos. Con tanta piscifactoría, congelado... satisfaciendo el sin sentido, es obligado comerse el pescado vivo y coleando allá donde lo han capturado. Eso sí, sea bonito o atún, atún o bonito, sólo tiene un color: el natural. Por fuera, admite ser dorado, por aquello de dar al ojo y exaltar la sabrosura.

a la carta

EL LANDÓ

Sencillez tabernaria... y callos

R. G. S.

En el nada atractivo panorama gastronómico madrileño, pocas decisiones tan sabias y tan gratificantes como irse a poner morado de callos, plato emblemático que hace honor al dicho: de Madrid al cielo. Si, además, en pura coherencia, añadimos que nos atraen las viejas tabernas, el ambiente castizo, los lugares con sabor —emplazada en Las Vistillas— y la gente famosa, más motivos.

Callos de tasca, con aromas asturianos —entiéndase, humo de morcilla y chorizo—, de coge pan y moja, con ligero picantillo,

encantadoramente canallas. Rústicos, succulentos... auténticos. Deben comerse como plato fuerte por dos razones: porque lo son y porque sólo un anoréxico podría privarse de zampar una cazuela. Merecen ser considerados entre los mejorcitos de Madrid, que en este caso es como decir del mundo. Hasta tal punto no exageramos, que se consumen más de 20 kilos por semana; eso es éxito.

Antes hemos de recalcar que Ángel González, personaje inteligente y simpático como pocos, hace de la simplicidad norma. Su mérito, marcar la diferencia en lo elemental, que lo humilde, lo más

sencillo, la sin cocina, nos ofrezca placer impúdico.

Una soberbia ensalada de tomate viuda, tal cual, tan sólo sustentada en la selección y en un preciso aliño; un manjaroso jamón ibérico, de los que justifican su fama; unas colosales gambas blancas a la plancha, hermosas, finas y servidas con una hechura convencional.

Y unas coquinas únicamente calentadas y arropadas por su jugo, de cuchara; unos logrados espárragos fritos; y las archifamosas patatas con huevos estrellados a la manera de su cuñado Lucio, condumio que es justo

puntualizar que no llegan a border como en el restaurante de la Cava Baja, son otros ases para jugar y ganar; y siempre callos.

¡Ah!, de abreboza le esperan unas rebanadas de pan con tomate que se pueden codear con las más estelares de Cataluña. El Landó sólo tiene un pero; y es que se engorda un kilo por jama a nada que uno se deje arrastrar por la gula.

95 Dirección: Plaza de Gabriel Miró, 8. 28005 Madrid ☎ 913667681 Cierre: domingos, Semana Santa y agosto Precio: 7.000/9.500 pesetas.



Ángel González.