

# Sabor a Galicia

Alvaro Castro • original



[ampliar foto](#) Ilustración de Alberto Gamón.

Llega un viento renovador desde el noroeste peninsular. El temporal se deja notar en modernos vinos como el Tinto Atlántico (elaborado por Comando G para Viña Meín) o la colección Atlantis By Maetierra, que aglutina vinos con denominación de origen como Rías Baixas o Ribeiro. Incluso se percibe en la ginebra Nordés, que llega con adornos navideños elaborados por Sargadelos. El vendaval afecta a los restaurantes de moda, ya sean *pop-up* (la cocina de Culler de Pau estará en The Table By en Madrid desde el 13 de enero) o al uso. Del esperado reestreno del clásico gallego Atrapallada (con la misma calidad, pero con aire *hipster*) a la reciente apertura de Atlantik Corner, que recorre la cocina y vinos de la región. También en Madrid acaba de inaugurarse Atlántico, una “casa de comidas” con platos firmados por el aplaudido chef Pepe Solla. “En la cocina, como en la vida, busco la claridad y la esencia”, reza una de sus máximas. “La gastronomía gallega pasa por la mejor etapa de su historia. No solo por la cantidad de cocineros reconocidos, sino por el número de gente con proyectos distintos, propuestas novedosas y apuestas de expansión en otras ciudades. Hay una mejora a todos los niveles: gente joven en proyectos de huertas ecológicas, bodegas, queseros artesanos, sector ganadero... Es un grandísimo momento. El momento cero, el del despegue. Y en unos años veremos los frutos”. Sobre su nuevo proyecto explica: “Atlántico es el mar que baña las costas de Galicia. Y la puerta a la despensa más rica que podamos imaginar. Además, su influjo se extiende tierra adentro proporcionando la mejor materia prima”

## LA CESTA DEL CHEF PEPE SOLLA

**Marisco, ¿fresco o congelado?**

Soy partidario del producto fresco. La textura es mucho mejor y la ocasión lo merece. En caso de optar por congelado, siempre mejor comprarlo ya congelado que hacerlo nosotros: un congelador casero no es tan efectivo como los industriales. En cualquier caso, siempre descongelar poco a poco en la nevera.

**¿Qué piezas adquirir (y cuáles evitar)?** Ahora mismo la temporada es fantástica para el marisco, pero especialmente para la centolla (su veda abre en noviembre) y el camarón. Evitar el bogavante o la langosta, ya que su precio se dispara.

**¿A bajo coste?** Sí es posible. Yo me decantaría por las ostras, sin duda; su precio no varía a lo largo del año (y hay de todos los rangos). O los mejillones: el marisco humilde y sencillo que nunca defrauda. Las navajas, berberechos o erizos son alternativas fantásticas y fáciles de cocinar. Incluso puede ser un buen aperitivo en la cocina acompañando al que le toque hacer de chef estos días, ¡que si no se pierde parte de la fiesta!

**¿Y si no encuentro el pescado que busco?** No hay que obsesionarse con las recetas de siempre; pongamos... el besugo al horno. ¡Con cualquier otro pescado funcionará igual de bien! Tenemos muchas opciones: sargos, pargos, lubinas, sanmartiños... La receta saldrá exactamente igual. Si somos versátiles, compraremos mejor. Apostemos por pescados humildes, siempre es preferible un jurel fresco que un pescado congelado o de piscifactoría.

**¿Y si apuesto por los vegetales?** No es necesario acordarse de ellos solo al pasar las fiestas. Sus precios ajustados y su versatilidad los están convirtiendo en protagonistas. Galicia tiene en la huerta la gran tapada: hay muchos cultivos ecológicos y pequeños productores que nos nutren de verduras fantásticas. Es tiempo de berzas, coliflor, brécol, nabos y espinacas, por ejemplo.

**¿Con qué maridar lo gallego?**

Un potencial de Galicia son sus vinos. Aconsejo blancos, versátiles, con algo de crianza. Los tintos, frescos y ligeros; atlánticos y sutiles, de la Ribeira Sacra o Monterrei.

## **A PIE DE PLAYA en Fin de Año**

Tomar las uvas es todo un ritual y al hacerlo junto al mar saben mejor. En plan urbano, el hotel W Barcelona propone una experiencia muy, muy selecta: cenar en su *suite* más exclusiva, con un menú de lujo elaborado por el cocinero Carles Abellan y contando además con DJ y barman privado. Antes de empezar la noche se puede disfrutar de tratamientos en su *spa* Bliss; y en la mañana del día 1 de enero, tomar un *brunch* en la cama y luego dar un paseo en helicóptero por la costa. Para los que no se lo puedan permitir, siempre quedará la programación especial de sus bares y restaurantes (Salt Restaurant, Wave y Bravo24). Por su parte, el hotel AR Golf Almerimar, enclavado en la costa occidental de Almería, en el lugar con más horas de sol al año de Europa, ofrece planes de Nochevieja con una, dos o tres noches, con cena de gala con productos de la huerta más importante del continente y los

conocidos pescados y carnes de la zona. En el renovado Marbella Club celebrarán la Nochebuena con una comida con coro pastoral y Papá Noel como visitante estrella; el día de Navidad habrá jazz en vivo. En Fin de Año, cena de gala con fiesta y DJ, y un bufé con pescados y paella a pie de playa en Año Nuevo.

### ***En su salsa. La receta 'gourmet' Juan Ranas.***

El chef responsable del restaurante El Huerto, en el Albaicín granadino, soñaba con recuperar el sabor del tomate frito de su abuela con los frutos recolectados por su abuelo. El resultado, en este tarro. Cuenta con elegantes packs de regalo.

[www.conservasjuanranas.com](http://www.conservasjuanranas.com)

### ***Aceites orgánicos. Cuidado continente y contenido.***

La almazara malagueña Finca La Torre presenta One Organic Limited Edition, un exclusivo aceite 100% hojiblanca procedente de olivos centenarios y fruto de las aceitunas recogidas en el primer día de cosecha. [www.aceitefincalatorre.com](http://www.aceitefincalatorre.com)

### ***The Suites, más que habitaciones. Un concepto hotelero diferente.***

Esta central de reservas selecciona suites en sitios únicos; con cocina y comedor, para vivir la experiencia gastro como en casa. En la imagen, su propuesta en una antigua finca vinícola al sur de Lanzarote. [www.thesuites.es](http://www.thesuites.es)

### ***Seagrams y la Bvintage de Barcelona. Una ginebra 'retro'.***

Los periodistas Anabel Vázquez y Mario Suárez junto a la ilustradora Carla Fuentes de la mano de la famosa ginebra, trazan un mapa de tiendas, restaurantes, bares... que hacen de Barcelona la ciudad más vintage. Editada por Lunwerk.

[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

### ***En The Westin Palace con Dani García. Un menú cinco estrellas.***

El dos estrellas Michelin malagueño diseña en exclusiva para el legendario hotel un menú de 7 platos. Para disfrutar bajo la cúpula antes del cotillón con orquesta en vivo y DJ. [www.westinpalacemadrid.com](http://www.westinpalacemadrid.com)

### ***Descansar y comer en un molino. Descubriendo el placer de Sigüenza.***

A un paso de la histórica ciudad, el Molino de Alcuneza es el lugar perfecto para relajarse junto a la chimenea, en un edificio del siglo XIV, y para las caminatas en plena naturaleza por el valle del Alto Henares. [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

### ***Comer y beber en Logroño. El punto de encuentro 'gastro'.***

Wine Fandango es el restaurante de moda. Platos de temporada (de la mano de Aitor Esnal), cócteles de vino, una enoteca bien surtida y una incesante actividad que va desde la música en vivo hasta el encuentro con cazador de tendencias.

[www.winefandango.com](http://www.winefandango.com)



## En su salsa. La receta 'gourmet' Juan Ranas.

El chef responsable del restaurante El Huerto, en el Albaicín granadino, soñaba con recuperar el sabor del tomate frito de su abuela con los frutos recolectados por su abuelo. El resultado, en este tarro. Cuenta con elegantes packs de regalo. [www.conservasjuanranas.com](http://www.conservasjuanranas.com)



## Aceites orgánicos. Cuidado continente y contenido.

La almazara malagueña Finca La Torre presenta One Organic Limited Edition, un exclusivo aceite 100% hojiblanca procedente de olivos centenarios y fruto de las aceitunas recogidas en el primer día de cosecha. [www.aceitefincalatorre.com](http://www.aceitefincalatorre.com)



## Jamón Gran Reserva. El favorito de Ramon Freixa.

En Fisán llevan elaborando ibéricos desde 1920. Ahora lanzan su edición limitada añada 2011. El premiado chef Ramon Freixa es su embajador. La firma cuenta además con sobres al vacío de jamón, lomo, chorizo, salchichón... [www.fisan.es](http://www.fisan.es)



## The Suites, más que habitaciones. Un concepto hotelero diferente.

Esta central de reservas selecciona suites en sitios únicos; con cocina y comedor, para vivir la experiencia gastro como en casa. En la imagen, su propuesta en una antigua finca vinícola al sur de Lanzarote.