

LUGARES · GUIAS · CATAS · EXPERIENCIAS

# ESPAÑAM<sup>®</sup>

LA REVISTA DE GASTRONOMÍA DE ESPAÑA

EDICIÓN Nº2 · DICIEMBRE DE 2023



**EL BORNE** PALMA  
Guía de Restaurantes

**ÁNADES** GALICIA  
Lugares en Vilardevós

**OTOÑO** en SORIA  
La Lobita

**MARIETA** MADRID



Carlos Gimeno  
CEO KMO SlowFood

## LA CARTA DEL EDITOR

Comenzamos este segundo número de nuestra revista, con la grata noticia del nombramiento a mediados de septiembre, del académico y ex Presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, Luis Suárez de Lezo, como Presidente de la Real Academia de Gastronomía española (RAG).

Luis Suárez de Lezo, de 49 años, con dilatada experiencia como empresario, es un apasionado de la buena mesa desde niño. Cuenta como anécdota, que quedó embelesado cuando al cumplir 13 años, su padre celebró el cumpleaños en Zalacaín, restaurante español de referencia en aquel momento y este fue el inicio de su afición por la buena cocina.

Desde entonces su apoyo a la restauración ha sido incesante.

¡¡ENHORABUENA DON LUIS POR SU NOMBRAMIENTO!!



Desde Españam deseamos que sea un soplo de aire nuevo en la Real Academia y que sirva para seguir mejorando la gastronomía española, como potencia mundial en la alta cocina, pero también para mejorar nuestro posicionamiento en cuanto a producto de calidad, donde queda camino por recorrer.

Llevo años siendo "fan" de Julie Andrieu y su programa televisivo "Les Carnets de Julie" (Las recetas de Julie), en sus diferentes facetas y tengo que reconocer que me causa envidia, mucha envidia.

Creo sinceramente que Francia es uno de los principales referentes a nivel mundial, donde mejor se come a nivel popular y donde mejor se cuidan el producto "real", las tradiciones y las recetas ancestrales. En ese sentido tenemos mucho que aprender de ellos.

Francia vive por y para la gastronomía, para la comida, para el producto. La panadería (boulangerie-pâtisserie), la fromagerie (quesos y lácteos), la boucherie (carnes, embutidos y patés), los mercadillos gastronómicos locales, todo es cuidado, artesano, bien presentado, como un patrimonio a transmitir.

De hecho, en el 2010 la UNESCO concede a "Le repas gastronomique des Français" el título de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, precisamente con el fin de proteger las prácticas culturales y el saber hacer tradicional de sus gentes.

Todo esto en España se perdió, aunque parece que la tendencia es a volver a avanzar en el buen sentido.

Y es lo que todos debemos apoyar, desde la Real Academia de Gastronomía, desde el más humilde restaurador hasta el chef más laureado, desde el más pequeño productor hasta el Señor Juan Roig, propietario de Mercadona.

Y tenemos dos grandes enemigos:

- El dinero fácil, que hace que los empresarios del sector prefieran pingües y rápidos beneficios, antes que la calidad del producto.
- Las propias administraciones que supuestamente defienden al consumidor y al pequeño emprendedor y en realidad le perjudican. Mucha norma sanitaria estúpida que obedece a criterios políticos e impositivos, en lugar de amparar al ciudadano y otras muchas normas que no se han implementado y sí defenderían nuestros intereses.

En definitiva, nuestra revista se fundamenta en la defensa de la proximidad en primer término, del producto de calidad y sostenibilidad, en segundo término y del regreso a aquellos productos fabulosos que se compraban en los colmados de barrio, en los ultramarinos. Aquellas elaboraciones artesanas de las abuelas, de los reposteros y panaderos de los pueblos, de las comidas y conservas que se preparaban en comunidad.

Envidia de Francia, donde muchos pueblos tienen hornos de pan comunitarios, donde incluso con el horno ya apagado, en su calor residual, se elaboran muchas recetas y secado de productos para su conserva.

¿Si ellos lo hacen tan bien, no podríamos hacerlo igual o mejor?

Trabajemos desde hoy mismo para conseguirlo.

Españam no cesará en el empeño de poner su granito de arena.

# SUMARIO ◀



**05 ÁNADES GALICIA**  
Visita A La Granja En Vilardevós

**08 LOREM IPSUM**  
Lorem ipsum dolor sit amet,

**09 OTOÑO EN SORIA**  
La Lobita, gastronomía micológica

**10 LOREM IPSUM**  
Lorem ipsum dolor sit amet,

**12 MARIETA**  
Visita Grupo Larumba

**16 EL BORNE**  
Guía de Restaurantes en Palma

**20 LOREM IPSUM**  
Lorem ipsum dolor sit amet,

**25 LOREM IPSUM**  
Lorem ipsum dolor sit amet,

**Edita**  
Certex. Instituto de  
Certificación SL.  
Avenida Navarro Reverter 17.  
46004 Valencia.  
Teléfonos  
963 21 01 01 - 960 04 62 52

**Maquetación**  
Jorge Stampa  
infocointegral@gmail.com





# 05

## ÁNADES GALICIA

Visita A La Granja En Vilardevós

*Carlos Hernanz*

En las estribaciones del Mazizo Central Galaico el medio natural es exuberante y la cohesión entre este y el humano, casi perfecta.

Abundan los bosquetes de castaños, aquellos que plantaron los romanos. Muchos de ellos están casi naturalizados.

En el límite de la aldea de Vilardevós existe una finca llamada Quinta da Curriza, en la que conviven carballos y castaños. En mi opinión, la castaña como alimento a los animales, mejora extraordinariamente las cualidades organolépticas de los productos finales que se obtienen de estos. A través de Tuiiter descubrí que en esa finca criaban patos, aunque equivocadamente pensé que eran gansos.

Aprovechando una próxima ruta gallego-norteña, concerté con Jesús, pareja de María, hija de Silverio (luego abundo en el asunto), una visita a la granja. Total, solo tenía que desviarme ciento cincuenta kilómetros (ironía ON), de mi ruta original y muy cerca existía una apetecible Ferverenza...

Mi proverbial caraja, hizo que no cayera en la cuenta de que no cayera en la cuenta de que no cayera en la cuenta...

...

ta del cambio horario entre Portugal y nuestro destino y llegamos un poco tarde.

La finca es preciosa en su entrada dos castaños centenarios, su zona alta es plana y ubica una pequeña construcción con una buena cocina, una gran mesa y mobiliario para descansar, organizar comidas familiares y poder presentar sus productos a los visitantes.

Después la finca baja en suave pendiente entre castaños de diferentes portes y edades, algunos robles carballos, variados arbustos y buena hierba que también complementa la alimentación de los animales.

En ese momento no había patos, pero llamaban la atención un grupo de rollizas y ruidosas ocas "guardianas".

Mientras caminábamos, Jesús me iba relatando la historia de la granja, tremendamente interesante y que irradia pasión y romanticismo.

Todo empezó cuando el patriarca, Silverio Tallón, comenzó a ir al sur de Francia en los veranos de finales de los 60, para mejorar su francés y para costearse su estancia, trabajaba en un restaurante de la Costa Azul. Allí descubrió uno de sus productos estrella, el Foie Gras. Se enamoró de esta delicia y desde entonces, no dejó de rondarle en su cabeza la idea de producirlo en algún momento de su vida.



"La empresa ÁnaDes Galicia se fundó en el año 1990"



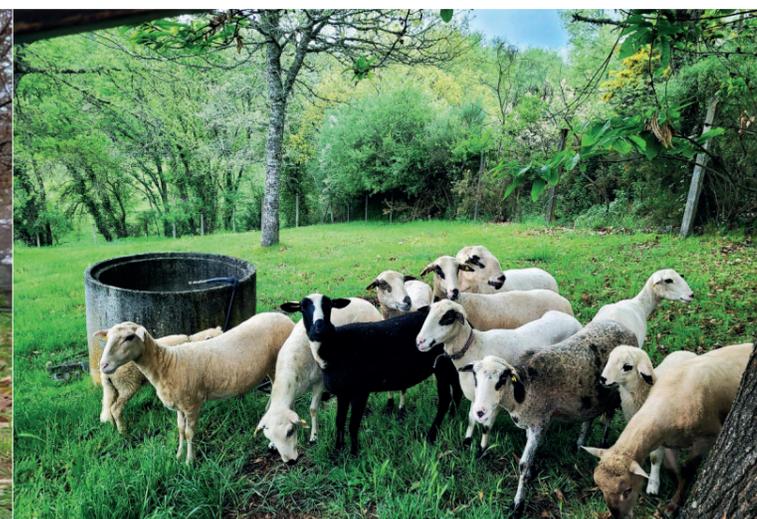
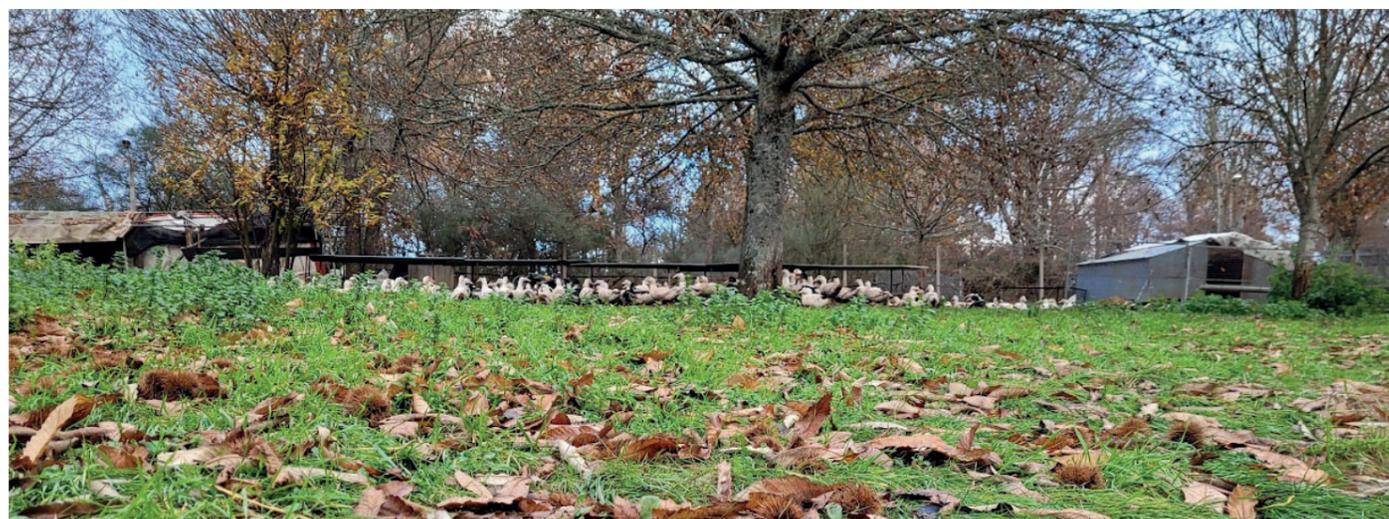
La empresa ÁnaDes Galicia se fundó en el año 1990, es decir, está en la cuarta década tras su fundación.

De todo lo que me contaba Jesús me llamaron la atención tres cosas, que desde mi punto de vista acentúan la SINGULARIDAD de los productos de ÁnaDes Galicia.

Los patos están sueltos en la finca. La finca de unas cuatro hectáreas, se divide en varias secciones que los patos van ocupando sucesivamente.

Se alimentan (lo que en el argot del cerdo ibérico se llamaría premonterana) de castañas. Lo que confie-

Vilardevós integrado en la comarca de Verín, se sitúa a 83 kilómetros de la capital provincial. El relieve del municipio constituye la zona montañosa de la comarca. El paisaje se caracteriza por una sucesión de valles profundos y estrechos





**“Viajan a las Landas, donde adquieren alrededor de 250 pollitos”**

re un perceptible dulzor al foie y a la carne.

Las ocas actúan como líderes de manada y a la vez “perros guardianes” avisando de alimañas y depredadores y defendiendo a los patos.

El pato utilizado para los productos de Ánades Galicia es el Mulard, una variedad obtenida de un cruce de razas, que es optima por su rápido crecimiento y la calidad de su carne y su foie.

Viajan a las Landas, donde adquieren alrededor de 250 pollitos de pato en cada ocasión, todos machos, que van creciendo y engordando en libertad durante algo más de tres meses.

Después, durante doce días alimentan manualmente a cada pato dos veces al día, para producir el foie.

Una vez visitado el entorno de la finca, nos dirigimos a la construcción donde se elaboran todos los

productos. Desplumado, desangrado, despiece, embotado, cocinado y autoclaves. Me pareció tremendamente interesante.

Esos días el trabajo es agotador para una pequeña empresa familiar de producción artesana. Eso también contribuye a la singularidad y excelencia de los productos.

Finalizada la visita, fuimos a la cocina-comedor, donde María estaba preparando la degustación.

El Foie Gras tenía un perfecto punto de sal y al mismo tiempo se percibía el ligero dulzor de la alimentación con castañas. Es de reseñar que el engorde final lo hacen “a modiiño”, sin forzar. Mantienen los hígados en pesos dentro de la normativa, pero en su escala baja, alrededor de 400 gr.

El jamón de pato es un diez absoluto. Perfecto en punto de sal, punto de grasa, curación. Nun-

ca en mi vida he probado uno de tanta calidad.

Unos día más tarde probé en casa el confit de pato en su propia grasa. Elaboré un par de recetas y también destacaba por su calidad y un acertado punto de sal.

En definitiva, una visita muy interesante e instructiva, en un entorno de gran belleza y agradeciendo la amabilidad y atenciones de María y Jesús.



*Carlos Hernanz*



# 08

## OTOÑO EN SORIA

*Antón Bernabeu*

### Visita al Restaurante La Lobita

En septiembre la temporada de setas en la provincia de Soria se presentaba inmejorable, algunas lluvias y las suaves temperaturas presagiaban grandes cosas. Sin embargo, las intensas precipitaciones registradas desde mediados de octubre fueron lentamente anegando los bosques. A pesar de que la humedad propicia la aparición de los hongos, el exceso de la misma los arruina rápidamente.

A pesar de las circunstancias, el otoño supone una seductora invitación a los amantes del universo micológico para visitar la provincia. Y con esa excusa nos planteamos un fin de semana en Navaleno, municipio referente dentro de la provincia y localidad en la que se ubica el restaurante La Lobita.

El establecimiento abrió en 1952 y ahora su gestión está en manos de la tercera generación, Elena Lucas en la cocina y Die-





Navaleno es una localidad y también un municipio de la provincia de Soria. Se encuentra situado en la zona de Pinares Bajos, a 1.117 metros de altitud, y entre las sierras de Urbión y de Resomo por el Norte, las sierras de Nafria al Sur y Cabrejas al Este.

go Muñoz en la sala y bodega. El compromiso con el paisaje de pinares y el producto del entorno, las setas, es absoluto. A pesar de la complicada temporada, salvo las amanitas cesáreas, todos los platos incorporaban setas frescas. Ejemplares magníficos, en su punto y sin restos de los estragos que

Los primeros platos del menú nos presentan un trampantojo. Coprinos, enormemente delicados en su conservación pues se arruinan a las 4 o 5 horas de su recolección, cuyos pies son presentados como navajas y sus sombreros con un guiso de tinta de calamar, una particular visión del mar y montaña.

## UNA COCINA DELICADA Y SENSIBLE, MANTENIENDO UN PIE EN LA TRADICIÓN

la humedad está causando este otoño. Coprinos, lengua de vaca, pie azul, níscalos, boletus, cesárea o macrolepiota van conformándose en protagonistas absolutas del menú. Mención aparte la presencia de trufa blanca o de Alba, recibida desde el Piamonte mientras

Estupenda una ligerísima revisión del tradicional torrezno soriano y destacados también la ensaladilla y la tortilla de patata con Miguel (Boletus Edulis). Y sublime la sopa encebollada fría con tartar de setas.



Evolución del torrezno



Sopa fría de cebolla dulce con setas



Escabeche de setas y verduras verdes

llega la temporada de la trufa local, a partir de enero.

Elena propone una cocina delicada y sensible, manteniendo un pie en la tradición y obligada al difícil y autoimpuesto ejercicio de brindar siempre el protagonismo de sus platos a los elementos micológicos. Este posicionamiento, reforzado por Diego en la sala, conviene ser recordado a lo largo del menú, ya que ingredientes potentes en otro contexto aquí buscan un encaje diferente, el de acompañantes.

Los entrantes rinden homenaje a la antigua barra que antaño se encontraba a la entrada del local.

Continúa una elaboración que se ha convertido en un clásico de la casa, el homenaje a la serrería del pueblo, un delicado paté de foie gras y boletus presentado como un tronco de pino con tierra de migas y setas.

Y sigue el desfile ya con un absoluto protagonismo micológico. Un finísimo surtido de setas (níscalos, pie azul, y lengua de vaca) en escabeche con el contraste de verduras verdes.

De nuevo un mar y montaña, cantarelas con velouté de anguila ahumada.

La amanita cesárea, única seta fue-

ra de temporada en una conserva que elaboran en el propio restaurante, acompañada de una sopa de ave, pan y mantequilla rancia quizá demasiado contundente.

En este momento del menú se abre un paréntesis. A la espera de la temporada de trufa local (Tuber Melanosporum) nos presentan un plato con el intenso y enigmático aroma de la trufa blanca de Alba (Tuber Magnatum Pico). Aquí la sirven con un huevo pochado con una carbonara de cecina de Cuellar, un espectáculo.

Le sigue la elegante vieira acompañada de seta de cardo, cacahuete y velo ibérico.

Y otro juego más, la macrolepiota presentada como merluza a la romana, cuyo frágil rebozado no sale bien parado frente a la humedad de la seta.

Y el último principal, un boleto fresquísimo, levemente pasado por la plancha, con unas mollejas de lechal un tanto desdibujadas para no llevarse por delante la delicadeza del hongo.

En los postres se mantiene la misma filosofía, la cuajada con una sorprendente miel de piñas fermentadas, y el chocolate blanco con helado de hongos. Una sala coqueta, con un amplio ventanal con vistas al bosque, que Diego maneja con cercanía y diligencia.



Amanita Cesárea, sopa de ave, pan y mantequilla

Estupenda bodega centrada en la Ribera del Duero soriana, injustamente menospreciada, cuyos viñedos en altura quizá sean los más interesantes de toda la DO. Y un largo etcétera de otras partes de España y del mundo.

Y ya que estábamos en Navaleno, el día siguiente visitamos El Hachero, restaurante de sobria decoración con una preciosa chimenea en el centro que ejerce de brasa. Allí degustamos unos magníficos boletus, a la plancha y en revuelto. Una lástima que la calidad del chuletón ni se acercase a la de los hongos.



\* Una estrella MICHELIN: una cocina de gran delicadeza. ¡Compensa pararse!

Av. de la Constitución, 54, 42149 Navaleno, Soria



Anton Bernabeu

**"HUEVO POCHADO CON UNA CARBONARA DE CECINA DE CUELLAR, UN ESPECTÁCULO"**

Boletus Edulis y mollejas de lechal



Cuajada de tomillo y romero con miel de piñas fermentadas



# ESPA ÑAM



**ESPAÑAM**<sup>®</sup>  
la revista de gastronomía de España