

ELLE *gourmet*

PRIMAVERA 2018 N°16 3 € (SPAIN) CANARIAS 3,15 €

Carme Ruscalleda

LA COCINERA CON
MÁS ESTRELLA(S)

ESCAPADA AL SUR

RONDA PARA
GOURMET-TROTTERS

PLANES FOODIE

CIUDADES DELI
PIZZERÍAS TOP
HOTSPOTS GASTRO

TWIN CHEFS

TALENTO POR PARTIDA DOBLE

62

recetas
PARA QUE TE
ECHEN FLORES



LO MÁS
Cool DE LA
primavera
AGUACATE, POKE, HELADOS...



8 447384 26806 9



RELOJES ESPÍA



ANA ESCOBAR
ALIAS **ALMAVIVA**
EXPERTA EN
COMUNICACIÓN
Y GASTRONOMÍA
@anaescobarayc

Vengo de correr cuatro kilómetros. ¡Quién me ha visto y quién me ve! Tras 25 años dándole a la zapatilla, en 2017 lo abandoné por una lesión en la rodilla, después para descansar un poco y más tarde porque no había manera de volver. Ahora es como si nunca hubiese corrido. Además, también dejé de pesarme, así que... Socorro, qué os voy a contar. Luego dicen que andar es igual, y eso que, según el reloj que llevo en la muñeca y que todo lo ve, no paro de moverme. Tanto es así que creo que acabarán inventando una función que sea «siéntate ya, que me has agotado», o «no respires más y acuéstate, por favor» o «para ya de comer, que por mucho que camines no adelgazarás», jajaja. Y tendrá razón. Qué le vamos a hacer, me gusta.

En nuestra última visita a El Celler de Can Roca, en Girona, Josep Roca nos enseñó la bodega, de la que se había encargado personalmente durante la remodelación del restaurante. Reconozco que llegué entusiasmada al almuerzo, con muchas ganas de disfrutar de una oportunidad magnífica. Perc, aun sabiendo que comeríamos y beberíamos como reyes, desconocía la profundidad y la sensibilidad que rodean la colección de vinos que Pitu, como lo llaman los suyos, ha sabido reunir, enamorado de distintas regiones del mundo a las que ha puesto música para poder transmitir lo que a él le evocan. Esecuchándolo recitar sobre *terroirs*, climas y bodegueros apasionados, me emocioné, y hasta solté alguna lagrimita al compás de sus susurros.

«El vino es cultura, es vida», como proclama José Polo, creador de otra de las bodegas de restaurante más inspiradoras de España, la de Atrio, en la ciudad monumental de Cáceres. Hasta allí hay que llegar para volverse loco de placer. La carta de botellas es un libro para coleccionar, y en 2018, coincidiendo con su 30º aniversario, la reeditan; la tela

de la portada será azul e incluirá el trabajo del fotógrafo Joaquín Cortés, que muestra las obras de arte que llenan el espacio en su contexto arquitectónico. Y no desvelo más. Sólo una cosa: que Toño Pérez, la otra mitad de este oasis gastronómico, ha preparado un menú de celebración donde el cerdo ibérico, su producto fetiche, es el gran protagonista. ¡Menuda pareja maravillosa! Igual que Conchi Álvarez y Mario Céspedes; los conocí hace unos años, cuando llegaron a Madrid para abrir el restaurante Ronda 14, después del éxito cosechado en Avilés. Aterricé en el local, en la calle del General Oraá, me senté y, como en una película, aparecieron las *gyozas* de ternera y manitas cerdo con su aji amarillo y su chile. Entonces lo entendí todo: lo de ese término tan amplio y complicado que es la fusión, lo del amor en la cocina, lo del sabor... y que tenía que quitarme el reloj al que nada se le escapa para que no registrara mis pulsaciones a tope de placer. Acaban de abrir una tercera dirección, Cilindro (también en la capital), un espacio donde Mario vuelve a hacer malabares con ingredientes de aquí y allá

PUEDO VIVIR SIN PESARME Y ESTOY DECIDIDA A ACABAR PRESCINDIENDO DE TODO AQUELLO QUE ME ESCLAVICE

y nos acerca su recetario más criollo. En fin, si puedo vivir si pesarme, podré vivir sin nada en la muñeca. Estoy decidida a ir prescindiendo de todo lo que me esclavice. Así que he comprado 25 latas de anchoas Codesa, que son las favoritas de Mario Pietracetta, y me he ido a verlo a Villa Rosmarino, su hotelito de seis habitaciones en Camogli, en la costa de Liguria. Precisamente desde allí, desde ese pueblo pesquero, planeo mi próxima escapada a la Festa a Vico (en junio, cerca de Nápoles), en la que los grandes cocineros de Italia salen a la calle para que todo el mundo disfrute de comer en compañía, a gusto y en libertad (sin relojes espía). 🍷