

HOME | MODA | BELLEZA | CELEBRITIES | **PLACERES** | WORK&TECHNO | ESEXO Y PAREJA | **GOURMET** | ESCAPADAS | CULTURA

Disfruta de un **verano colorista y tropical** con *el calzado de moda* esta temporada: las **FLOSSY**

Cómo preparar 'one pot pasta': la receta todo en uno

## Verano 2015: Manual de uso para gourmets

31-07-2015 | Por Elena R. Ballano @elenarballano

La temporada llega cargada de nuevos y refrescantes sabores. Vinos, cervezas, terrazas, cócteles, helados... Déjate llevar por el buen gusto.

12

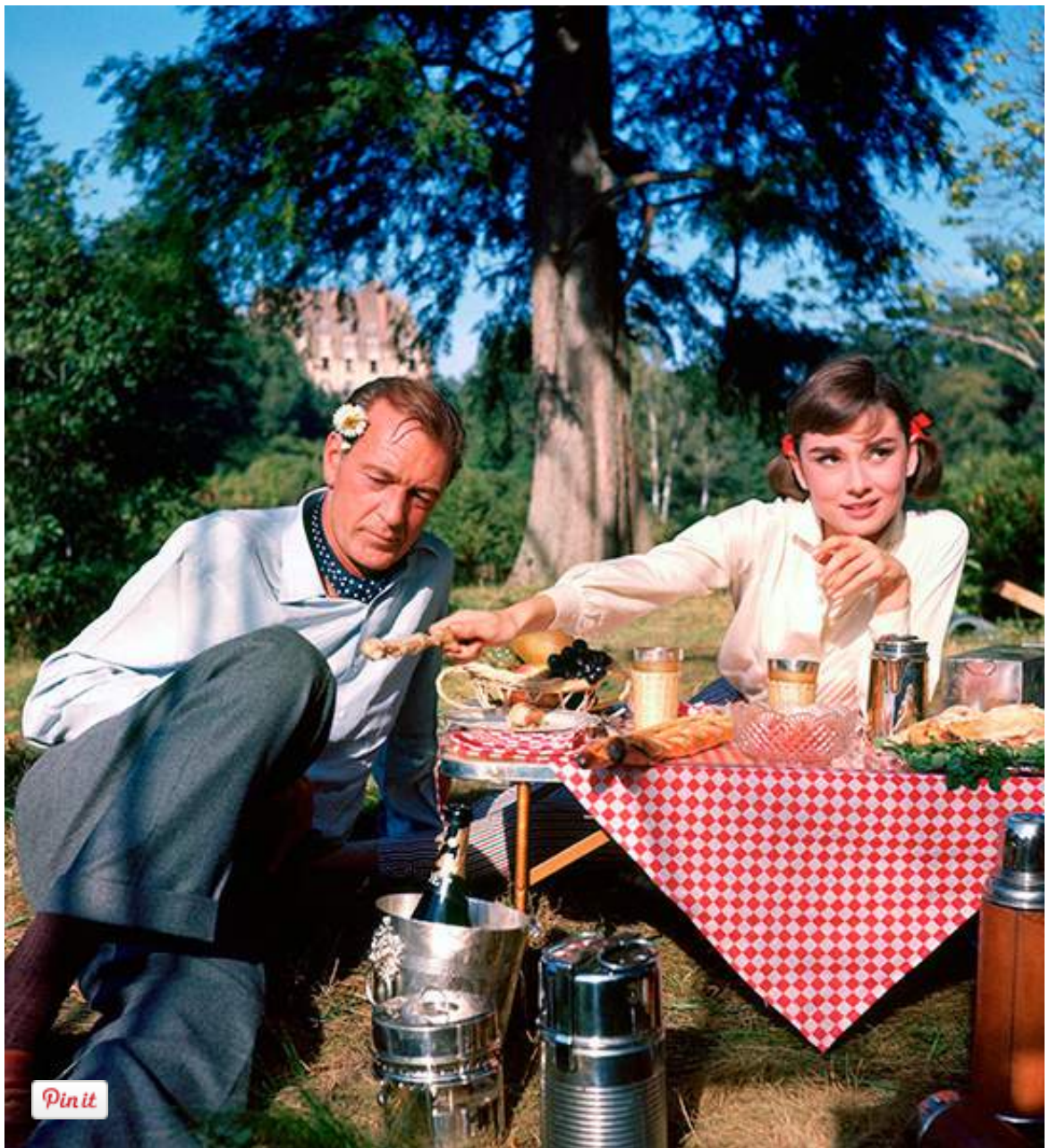
Twittear

2

Me gusta

0

g+1



Gary Cooper y Audrey Hepburn, en "Ariane"

D.R

Etiquetas | Primavera Verano 2015, Viajes, Gastronomía

Las altas temperaturas (y las noches en vela) han llegado; un pistoletazo de salida meteorológico que sirve para que los paladares más sibaritas pongan en práctica las tendencias gourmet de la temporada. **Una pasarela de sabrosos bocados** y delantales Michelin que ya cuenta con seguidores en todo el país. **Y es que, en el mundo de los fogones también existen las etiquetas #trendy #cool #hipster.**

Desde hace unos años, la gastronomía se han convertido en el epicentro lifestyle de los curiosos que quieren invertir su tiempo libre en descubrir

## RELACIONADOS

Del bocata al bocadillo gourmet en 7 paradas

Power food, las recetas TOP de Rens Kroes

Bowl cake, el postre exprés de las que más se cuidan

qué se cuece en los fogones de su ciudad: el local del que todo el mundo habla, el ingrediente fetiche de los chefs o el nombre del cóctel que hay que pedir sí o sí. Un maridaje de olores y sabores que este verano, ya tiene su lista de nombres propios.

### **Huye del asfalto**

Si todavía no tienes vacaciones y te toca sufrir un par de semanas más el calor que desprenden las calles de la gran ciudad, tenemos el mejor remedio gourmet. Basta con subir unas cuantas plantas y coger mesa en alguna de las terrazas más cool del momento. ¿Los *places to be* (if you don't want to die this summer)?

- Puede que Madrid no tenga playa, pero gracias al **Sky Lounge** (Hotel Indigo) la sensación térmica de la capital disminuye considerablemente. No sabemos si será la decoración de la célebre arquitecta Teresa Sapey o sus refrescantes cócteles, pero lo cierto es que esta azotea, situada a escasos metros de la Gran Vía, no puede faltar en tu *it-list* gourmet.

- Otro de los puntos de encuentro de los hedonistas madrileño es la **Terraza de Sabatini** (Hotel Apartosuites Jardines de Sabatini). ¿Qué mejor plan que degustar un menú elaborado por el chef Juan Pozuelo, con el Palacio de Oriente y el Madrid de los Austria como platos principales?

- La terraza **BCN Urban Club** (Expo Hotel Barcelona) se ha convertido en el perfecto espacio *lounge* para disfrutar de geniales cócteles y hamburguesas gourmet en la Ciudad Condal, un plan que merece la pena saborear junto a sus vistas sobre Montjuic.

- Y para los que quieran añadir al plan "comida fresquita" un poco de moda, Las Rozas Village (Madrid) ha abierto la **Terraza de Verano** para que amantes del *shopping* y del *eating* repongan fuerzas después de una jornada de compras (hasta el 13 de septiembre); una experiencia hedonista a la que también se ha querido apuntar La Roca (Barcelona) a través de **Catalonia Gourmet Market**, un espacio que reúne lo mejor de la cocina catalana en forma de *souvenir*.



BCN Urban Club

D.R

### **Recupera el aperitivo de papá**

Ya es un hecho. No hay aperitivo que se precie sin un buen vermut. Lo que hace unos años te parecía una bebida pasada de moda y algo amarga, se ha alzado con el título del 'perfecto brindis del verano' (sea o no domingo). Solo o acompañado con unas patatas fritas y unas aceitunas, no hay mejor trago para pasar un buen rato con los amigos. ¿No sabes por cuál decantarte? Ahí van nuestras recomendaciones: un español, un italiano y un francés.

- **Domingo:** ¿Un vermut dulce que no empalague? Es posible gracias a Domingo. Este vermut rojo clásico, de producción artesanal está elaborado a partir de una combinación de excelentes vinos con extractos de raíces, especias, hojas y flores de plantas aromáticas. Nuestra recomendación: sírvelo muy frío, con unas rodajas de naranja y acompañado de unas almendras saladas, mejillones, berberechos o boquerones. ¡Viva los aperitivos castizos!

- **Martini Riserva Speciale:** la célebre marca italiana ha presentado este verano un nuevo vermut en dos variedades (Rubino y Ambrato) con el que quiere rendir homenaje a los métodos tradicionales utilizados por el primer maestro herborista de la casa. ¿El resultado? Además de dos botellas con unas etiquetas de aspecto retro muy vistosas, un producto único cuyo proceso de elaboración sienta las bases de lo que representa la denominación de origen Vermouth di Torino.

- **La Quintinye Vermouth Royal** es un vermut galo cuyo nombre fue inspirado por Jean-Baptiste de La Quintinye, botánico del rey Luis XIV, el Rey Sol. Combina vinos blancos de la región Sur Oeste de Francia y Pineau des Charentes con toques sutiles de canela, nuez moscada, regaliz o jengibre. Nuestro tip: úsalo también para hacer cócteles.

Y si te apetece ir más allá de los clásicos maridajes y quieres convertirte en un pro del vermut, hazte con la guía: **Teoría y práctica del VERMUT** (Now Books), de Josep Sucarrats, Miquel Àngel Vaquer y Sergi Martín.



## Vuelve a la infancia

¿Quién dijo que pasada la barrera de los 30, los helados estaban prohibidos? LOVE POP es una nueva e innovadora marca de helados saludables. Polos de hielo 100% de fruta fresca de primera calidad elaborados de manera artesanal. El dúo más de moda: retro y sano.



### Platos que saben a verano

Si por algo se caracterizan los meses de verano es por la variedad de fruta que ofrecen. ¿Entre las que más adeptos tiene? El higo, un manjar que **Pedro Muñozgorri** ha querido homenajear con unos platos fuera de carta para degustar en varios formatos: crudo, asado o confitado. Ensalada de higos con Idiazabal ahumado y vinagreta de mostaza y miel, foie mi cuit con puré de manzana o pichón de Bresse con su jugo e higos confitados al moscatel.

Y si hablamos de sabores estivales, qué hay más estival que unas buenas 'papas arrugas' con mojo verde, un manjar canario que puedes tomar en **La Taberna los Gallos** (Madrid), un restaurante que acaba de inaugurar terraza y donde también podrás pedir otra de las especialidades de las islas: huevos rellenos de la Abuela.



---

### **Refresca cuerpo, mente y oído**

Las terrazas son perfectas para refrescarte durante el verano, pero si además le añadimos un poco de música y Licor 43, mejor que mejor. Precisamente la marca española se ha unido a Coque Malla, Marlango, El Pescao, Mikel Erentxun o Carmen Boza para ofrecer, a través de **43 Live the Roof**, diferentes conciertos en las mejores azoteas de España (Madrid, Barcelona, San Sebastian, Málaga, Vigo, Sevilla, Valencia, etc.).



---

### **Descorcha a los recién llegados**

Si eres un animal de costumbres gourmet y siempre pides el mismo vino, este año toca cambiar el chip. ¿Nuestros argumentos?

- **Mía, de Freixenet:** la familia Freixenet ha elaborado, junto a la joven enóloga Gloria Collell, un vino espumoso y fácil de beber de aroma afrutado y toques florales. Un equilibrio de dulzura y acidez genial para tomar con una tabla de quesos, sushi o una fondue de chocolate.

- **La Inocencia, de Viña Luparia:** Además de encantarnos por su sabor (ligero y suave, con aromas de frutos rojos, fresa y frambuesa fresca), nos fascina su etiqueta; un divertido guiño al cuento de 'Caperucita Roja'.

- **Príncipe de Viana. Edición rosada:** Si eres de las que prefieren los vinos menos potentes, este es tu rosado. Además de sus aromas frutales, la edición rosada de Príncipe de Viana destaca por su sabor a fresas ácidas y ciertas notas florales.





### No te separes del barman

A la hora de experimentar delante de una barra, nada mejor que dejarse llevar (y refrescar) por el barman y si es el del **Chatarra Cocktail Bar**, mejor aún. Este singular espacio de decoración vintage, ubicado en el barrio de las Salesas de Madrid, cuenta con una sofisticada carta de coctelería dirigida por el uruguayo Tato Riella. **¿Nuestra bebida favorita, por sabor y decoración? La violeta rusa** (4 cl de Vodka, 2 cl de Ginebra, 2 cl de Sirope de Violetas, 2 cl de Zumo de lima, 2 cl de clara de huevo, 4 cl de zumo de arándanos, 3 cl de Zumo de Violeta, Shake con hielo Roca).



---

### **No temas a los clásicos (revisitados)**

Si hay una bebida reina cada temporada, en todas las terrazas españolas, esa es la cerveza. Desde la clásica **Mahou** (que recupera uno de sus formatos más emblemáticos, para celebrar sus 125 años); hasta novedosos sabores como los de **Cerveza SAGRA Summer Ale** (con piel de limón y cardamomo), las "sin" de **San Miguel** de Melocotuva, Naramango y Piñacuyá (con zumos naturales) o **La Virgen**, elaborada a base de Malta de Cebada, lúpulo, levadura y agua madrileña.

Pero si lo que te apetece es ir un paso por delante del resto y aprender a degustar correctamente una buena cerveza, apúntate a las "clases particulares" de **The Beer Experience**. Un planazo en forma de cata, que podrás compartir con tus amigos... sin salir de casa.



---

### **Pásate a los (casi) sin**

Puede que las cervezas y los vinos sean los reyes del terraceo, sin embargo, existen cada vez más opciones para todos los que quieren desmarcarse del clásico aperitivo nacional.

- Sungria (sangría) y N'Arancha (un cóctel de naranja), ambos realizados con un diseño de Eva Armisen, una de las mejores ilustradoras españolas.

- Bitter Kas: la botella roja vuelve a las terrazas de nuestro país; el mejor homenaje para celebrar los casi 50 años de esta bebida con aromas orientales (canela, sándalo, nuez moscada, notas cítricas, genciana, etc.).

- El grupo Teresa Carles, referente catalán en cuanto a comida sana & eco se refiere, se ha sumado a la fiebre de los zumos verdes gracias a los cold-Pressed Teresa's Juicery (de venta en FLAX&KALE y el restaurante **Teresa Carles** de Barcelona).