

Gourmet



Ponzano Coca con puerros confitados y caponata



Club A Plato del menú «Toro y toro con toro»



Treze Tiradito de atún rojo

Atún rojo A caza del pez gordo

CELIA FRAILE

Recién inaugurada la temporada del atún rojo en las almadrabas, y, según confirman las primeras «levantás», en franca recuperación, toca el turno de pegarse un buen banquete.

La costa de Cádiz vive ahora su momento gastronómico álgido. Son muchas las localidades que erigen al señorial pescado como protagonista de un variopinto abanico de jornadas. Como en **Barbate**, donde ahora tiene lugar su Ruta de la Tapa del Atún. Los fines de semana de mayo, veinte bares y restaurantes barbateños muestran así diferentes formas de preparar este preciado manjar, al precio de 3 € la tapa más bebida. En **Conil** la ruta, compuesta por más de treinta bares y restaurantes con platos elaborados con atún rojo de almadraba, se podrá recorrer hasta el 8 de junio. A ella se unen recorridos por los edificios vinculados a las pesquerías de atún (los viernes), y excursiones en «paddle surf» por el entorno de la almadraba. Las últimas en ensalzar las excelencias del túnido son **Tarifa** (del 4 al 7 de junio) y **San Roque**, con la II Feria del Atún del Puerto de Sotogrande (del 5 al 7 de junio)

Sin salir de Andalucía, el chef Dani García (dos estrellas Michelin) no se resiste tampoco a los encantos de este pescado y organiza el próximo día 29 de mayo en su restaurante de Marbella la jornada gastronómica «Atún, cerdo y cerveza». Conocido como el cerdo del mar, el cocinero traza un paralelismo entre ambos animales en directo a través de un ronqueo de atún y de una matanza de un ejemplar de porcino, puesto que en los dos procesos se busca el máximo aprovechamiento del animal.

Después, se explicará cómo se elabora la cerveza, y se continuará con una «masterclass» de García en la que enseñará diferentes recetas elaboradas con ambos productos. El broche de oro es una cena degustación. (Precio: 150 € por persona).

También el sevillano **Mercado de la Lonja del Barranco** organiza, junto con otros

Pistas para degustarlo, desde la costa gaditana a la capital

Dani García
Jornadas «Atún, cerdo y cerveza»



Direcciones

► **Rutas del Atún de Barbate, Conil, Tarifa y Sotogrande.**

www.cadizturismo.com/gastronomia/rutas-gastronomicas/

► **Dani García Restaurante.**

Hotel Puente Romano. Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n. 952 76 42 52. Marbella (Málaga)

► **El Mercado de la Lonja del Barranco.** Arjona, s/n. 954 22 04 95. Sevilla

► **Treze.** General Pardiñas, 36. 91 541 07 17. Madrid

► **El Cielo de Urrechú.** C.C. Ziolo Shopping Pozuelo, Avda. de Europa, 26 B. 91 709 32 85. Pozuelo de Alarcón (Madrid)

► **Ponzano.** Ponzano, 12. 91 448 68 80. Madrid

► **Club A.** Antonio Acuña, 19. 91 435 88 29. Madrid

► **Surtopía.** Núñez de Balboa, 106. 91 563 03 64. Madrid

restaurantes de Madrid y alrededores, el mes del atún rojo, al que se une con varias elaboraciones, como el gazpacho de pimientos asados con costillas de atún rojo de almadraba (de Andalucía cocina por tapas, 11 €). Otros de los participantes son el capitalino **Treze**, con su tiradito de atún rojo, aguacate y fruta de la pasión (10 €) y **El Cielo de Urrechú** con un tataky de atún de Almadraba, ajoblanco de coco y huevas de tobiko (15 €).

En el restaurante **Ponzano** también viven su particular fiesta en honor al túnido con sus jornadas gastronómicas. Hasta el 30 de junio, servirán diez especialidades como coca con puerros confitados y caponata, mormo encebollado como en Barbate o parpatana de atún. Existe la posibilidad de tomar como platos sueltos con precios entre 7 y 25 € o en forma de menús, (uno corto por 35 € y otro largo por 48 €).

Por último, dos pistas más: el **Club A** (de Iván Morales y Álvaro Castellanos, los fundadores de la Taberna Arzábal) sigue celebrando San Isidro con su menú «Toro y toro, con toro», con carne de toro y atún toro maridados con vino de la D.O. Toro. En él delicias japonesas como el maki de toro picante o el sashimi de atún y toro se combinan con los más tradicionales rabo de toro o tartar de solomillo de toro (45 €. Solo almuerzos). Y **Surtopía** organiza un menú especial junto al chef andaluz Mauro Barreiro (La Curiosidad, Puerto Real, Cádiz). Los días 17 y 18 de junio prepararán al alimón platos como tartar de cola negra con matices de Perú o ensaladilla de papas de navazo y ventresca «escabechá» (50 €).



POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Sensatez y juventud

Ahora toca escribir de sensaciones, de un vino de garnacha de Mérida. Y mi cerebro dicta unas palabras, y mis dedos son mi martirio, y así no

hay quien pueda. Toca transmitir esa finura de aromas, esa fruta roja, fresca, esa suavidad. Y decir lo mismo cuando por la boca se pasea. Sí, un vino de cooperativa de Mérida que merece la pena. Merece mucho la pena dedicarle el tiempo necesario a esta columna, por mucho que sea. Un tinto joven y sobrio, de viñedos de garnacha de cincuenta años, a un precio aproximado de cinco euros, es un regalo. Quizá incluso sea algo menos si se compra en origen, pero, para los que viven (vivimos) en Madrid, existe una tienda

muy próxima a Lavapiés que tuve la fortuna de visitar, catar el vino y llevarme una botella a casa. Esa tienda, espacio de degustación y de catas se llama «Azu, la chica de los vinos», una espléndida visión de la dirección que debe tomar el concepto vino en nuestro país, pese a que el tamaño de ese espacio sea reducido. Y Vega Berciana muestra lo bien que se puede elaborar en España si dejas uvas de viñas viejas en manos de un enólogo sensato.



VEGA BERCIANA
Puntuación: 90.

Precio aproximado: 5 euros.
Añada: 2014. Origen: D.O. Mérida. Variedad: garnacha. Grado de alcohol: 14%. Bodega: Cooperativa Nuestra Señora de la Natividad. Dirección: Mérida (Toledo). Teléfono: 918 177 004. www.cooperativa-merida.es