

PREMIUM NATURAL MIXERS



SI 2/3 DE TU GIN TONIC ES LA TÓNICA,
ESCOGE LA MEJOR

Escogida la mejor tónica del mercado. GUÍA PEÑÍN



"Mi gin tonic es con Fever-Tree"
FERRAN ADRIÀ. elBulli

WWW.FEVER-TREE.ES

JUNIO 2011

nº 302 • año 28 • junio de 2011

SOBREMESA

VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

BARRIOS GASTRONÓMICOS
SABORES RECIÉN NACIDOS

SPIRITS
ESPAÑA TAMBIÉN DESTILA

PITINGO
ROMPIENDO MOLDES



ÁLVARO
PALACIOS
EL VÉRTIGO DEL VINO

SOBREMESA | 302



www.sobremesa.es

ESPAÑA. 4,00€ (Península y Baleares) · 4,15€ (Canarias, Ceuta y Melilla)

Mi necrológica

TEXTO: JOSÉ MANUEL VILABELLA. ILUSTRACIÓN: MÁXIMO RIBAS.



¿Qué canalla es Junípero y qué poca gracia tiene su broma pesada. Publica una necrológica sobre mi muerte y, además, me pone fatal. "Crean ustedes que se puede escribir de un colega que era crítico sabihondillo e incompetente que no sabía nada de vinos? Me mata y me deshonra, insinúa que en vida era un gorrón sin credibilidad ni categoría que sólo entendía de tortilla al ron. Nosotros, los críticos, hablamos siempre mal del colega, pero lo hacemos de forma elegante, por detrás, cuando el susodicho se levanta un momento para hacer pipí. Ése es el momento de las maldades, de las crucifixiones públicas, del bonito apuñalamiento por la espalda. Pero al muerto, hombre de dios, hay que respetarle, que tiene viuda, hijos que le lloran y deudos que le rodean cuando se produce el óbito. Cuando falleció el mes pasado Raimundo Pajarejo, que era un mierda como sin duda no ignora el culto lector, todos le pusimos por las nubes; yo mismo dije de Pajarejo que era una luminaria de la gastronomía escrita y terminé la necrológica con un bonito: @hasta siempre Raimundillo!

El canalla de Junípero me mata, me apuñala con la crónica falsa, me remata con el derecho administrativo.

Como no puede amordazarme el canalla de Junípero me mata, me apuñala con la crónica falsa, me remata con el derecho administrativo. Mañana dirá en su columna que todo fue una metedura de pata, que servidor está vivo y coleando. Te conozco Junípero, me imagino que hoy, dentro de una hora, cuando llegue al despacho, te disculparás con una sonrisa atontolinada en el rostro. Ayer, sí, me sentí mal, tuve un ahogo, me tuve que retirar pronto, di la campanada, el médico, la ambulancia, el oxígeno, pero de eso a morir hay un abismo. Hoy estoy hecho un chaval, me siento ligero, recuperado, con nuevas energías. Mira, maldito Junípero, con qué agilidad me levanto. Aunque te doblo la edad, "eres tú, mamarracho, capaz de hacer catorce flexiones como éstas? Me enjabono la cara y decido, de pronto, afeitarme el bigote. Apareceré triunfante y rejuvenecido sin el mostacho. Todos celebrarán mi ocurrencia. Me miro al espejo y no me reconozco. Al principio fue una sospecha y después una certeza horrenda. Qué ocurre; el que está ahí, afeitándose, es Junípero, mi enemigo, mi colega, mi verdugo. Y lo comprendo todo de sopetón y, antes de esfumarme para siempre, me encojo de hombros y exclamo con estupor y algo de dandismo: @ño, es verdad, yo ya no soy, estoy muerto!

Formada con ocho cocineros que suman 14 estrellas Michelin

Macarena de Castro, la gran revelación de la gastronomía de Mallorca



Joan Roca aterrizó en Mallorca.

Sus anfitriones no dudaron en elegir a Macarena de Castro para ofrecerle una muestra de la alta gastronomía mallorquina de mayor actualidad. El protagonista del recién estrenado nº 2 de la lista Pellegrino World's, disfrutó del descubrimiento. Le vimos deleitarse con el aroma de los platos presentados. Le oímos un sorprendente mmmm al degustar el plato estrella y le escuchamos, a renglón seguido, comentar su sorpresa por la favorable impresión de la gastronomía de la isla y el potencial gastronómico inimaginado.

La autora, Macarena, veintinueve años, enamorada del producto local de la isla, se entusiasmó con las palabras de Joan Roca sobre ella: "Es una cocinera con talento, sensible y bien preparada técnicamente". La conoce ya.

Su opción inicial de estudio fueron las bellas artes. Poco tiempo después optó por una sola, el arte de la cocina. Su familia, madre y hermano Dani, impulsados por el padre, en 1996 abrieron su primer negocio gastronómico: el Restaurante Jardín, en el norte de la isla de Mallorca. Macarena, la pequeña, aquella niña que a los siete años pedía un steak-tartare en Casa Lucio "sin cebolla, con poca mostaza y la salsa no muy fuerte", sorprendió de tal forma al camarero, que comentó no haber visto en su vida profesional a una criatura con tanta decisión como aquella.

Esa es Macarena de Castro, una niña prodigio de la gastronomía, formada en los restau-

rantes regentados por Jean Coussoe (Francia), Willy Dufresne (EEUU), Hilario Arbelaitz (País Vasco), Andoni Luis Aduriz (País Vasco), Manolo de la Osa (Cuenca), Juan Mari y Elena Arzak (País Vasco) y Ferrán Adrià (Cataluña).

A los 18 años ejercía como ayudante de cocina, a los 20 de jefa de repostería, con 21 cambió a jefa de partida de pescados y desde los 23, al fin ya, pasó a ser jefa de cocina. Y así hasta hoy. A Macarena se la considera la mayor experta en la aplicación de nuevas técnicas a los productos mediterráneos autóctonos de la isla, Mallorca, su isla.

Su carácter firme en el trabajo de regentar a un equipo de 27 personas, su rigor en la elección del producto más selecto, su seriedad en la organización de la cocina y su arte a la hora de la elaboración de platos innovadores, contrastan con la naturalidad y espontaneidad de su trato. Los ancestros sevillanos y salmantinos de esta mallorquina determinan su personalidad peculiar y su trato afable. Algunos rasgos de timidez propician que la ambición en el trabajo y el quehacer diario, no le hagan perder la naturalidad, ni la sencillez, a esta mujer joven que disfruta riendo con sus amigos y ejerciendo de motera o bailonga en sus pocas horas libres.

Su actividad se amplía año tras año. Desde su cocina y junto a su hermano Dani, dirigen también el Bistró del Jardín recién inaugurado en los bajos del restaurante Jardín; un catering

reclamado para las fiestas más espectaculares del verano isleño y el fast food Danny's, de una excelente relación calidad-precio, como en todos sus establecimientos.

Dani y Macarena, dos hermanos que se complementan distribuyendo trabajos y aunando esfuerzos en un proyecto común, cuentan con un equipo de profesionales seleccionados de la Escuela de Restauración de la localidad en la que se ubica el Grupo Jardín, en el Puerto de Alcudia.

Sala, bodega y cocina conforman un espacio gastronómico único en Mallorca. Macarena de Castro ha dejado de ser una promesa para convertirse en una cocinera con mayúsculas, vale la pena conocerla. Dará que hablar.

Texto: Xesca Vidal.

