



NOVEDAD

MEMORABLES HELADOS ARTESANOS

Hace apenas un mes que las hermanas milanesas Giuliana y Paola Panzani, junto a sus maridos, Michele y Bruno, abrieron en La Moraleja la heladería italiana *La Romana* (Avenida Olímpica, 26. Arroyo de la Vega. www.gelateriaromana.com), primera filial española de la celeberrima casa homónima de la localidad adriática de Rimini, fundada en 1947. Mediante un proceso cien por cien artesanal (aunque con máquinas en lugar de palas, que para eso estamos en el siglo XXI), a la vista de todo el mundo, preparan algunos helados absolutamente memorables, como el de avellanas calibradas del Piemonte, el de pesto de pistacho de Bronte o los de frutas (melocotón, melón...), únicamente a base de impresionantes piezas frescas. Como novedad, dos sabores (chocolate y avellana) con soja como ingrediente en lugar de leche, para alérgicos o quienes quieran cuidar la línea. Algo que se presenta complicado en esta casa de tentaciones... **ALBERT SOLANO**



GREGORIO GONZÁLEZ



UNOS CURSOS. APRENDER A CATAR ACEITE Y VINO. La Cámara de Comercio de Madrid ha organizado unos cursos para no iniciados, profesionales o aficionados, con el objetivo de que den sus primeros pasos en el mundo de la cata dedicándoles un par de tardes semanales. El de vino durará del 2 al 23 de junio y cuesta 225 €; mientras que el de aceite se hará del 1 al 22 de junio y saldrá algo más barato, 175 €. Más información en ☎ 91 538 38 38 y en informacion_ife@camaramadrid.es.

REAPERTURA

MANTELES JUNTO A LA PISCINA

Tras una remodelación a fondo y cambio de titularidad, acaba de abrir sus puertas el *Jardín de Somontes* (Ctra. del Pardo, km. 3,3. ☎ 91 376 84 12. Precio medio: 40 €, sin vino), el restaurante principal del complejo deportivo del mismo nombre. Propiedad de Domingo Tinaquero, el nuevo establecimiento rinde culto a los productos de temporada, en especial a la despensa del mar. Para empezar, y entre otras posibilidades, gazpacho ligero con centollo, ensalada de ventresca de bonito y anchoa de Santona o delicias de habitas salteadas con chipirones de anzuelo. Como plato fuerte, pescados del Cantábrico en preparación tradicional o alguna de las opciones cárnicas, como el steak tartar, la paletilla de lechal o el secreto de ibérico a la parrilla. Para los amantes del arroz, lo hay abunda o con bogavante y almejas. Al final, dulcería tradicional.



UN LIBRO. MÁS QUE COMIDA. *Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar* (Trea, 45 €), del historiador y gastrónomo Anthony Rowley, aborda el siempre recurrente tema de los factores geoestratégicos, religiosos e ideológicos que influyen en las prácticas culinarias de una sociedad. Un libro básico para cualquiera que quiera entender el porqué de muchas de las costumbres que imperan frente al mantel.



UN PRODUCTO. BUEYES, PLACER DE CARNÍVOROS. Exquisita y escasa, la carne de buey aparece en el mercado muy de vez en cuando. La carnicería *Txogitxu* acaba de sacrificar a Canela y Boinho, dos reses gallegas que saldrán a la venta el 1 de junio -tras dos semanas en cámara- y de los que todavía quedan piezas (www.txogitxu.com). Lo mismo ha hecho la carnicería *Raza Nostra* con Caramelo, que se comercializará a partir del 28 de mayo (www.razanos-tra.com). Una oportunidad única.



UNAS JORNADAS. ALTA COCINA ANDALUZA EN LA CORTE DEL FARAÓN.

Del 1 al 5 de junio, el restaurante Bistró de Ramses (Pza. Independencia, 4. ☎ 91 435 16 66) ha organizado al mediodía unos menús únicos cocinados por primeras espadas de la restauración andaluza. Por orden de aparición, de lunes a viernes se podrá disfrutar del arte de: Salomé Delgado, de *Vandelvira* (Palacio de los Salcedo de Baeza, Jaén); Benito Gómez, de *Tragabuches* (Ronda, Málaga); José Caravias, de *Gastromium* (Sevilla); Antonio López, de *Témpura* (Córdoba) y Miguel Pedraza y José Pedraza, de *Ruta del Veleta* (Granada). El precio, incluido maridaje de vinos, 60 €.



TEXTOS: A.Y.V.