

¿Viajas a Londres? II CAPRICE HOLDINGS THE IVY

TEXT0 Cara Frost-Sharratt

LONDRES Escritora & Editora

'A Foodie's Guide to London'

El lugar favorito de los ejecutivos deL cine, editores y cualquier persona que quiera que todos sepan dónde han estado para cenar, The Ivy es la querida de Covent Garden. El restaurante ha construido una reputación enormemente exitosa basada en su combinación perfecta de ostentación y calidad: los clientes se sienten mimados por el entorno, el servicio y la comida.

Su ubicación en el corazón del teatro de Londres sin duda ayuda a The Ivy a masajear los egos y saciar el apetito de los ricos y famosos, llévate una reserva y nunca sabrás quién podría estar sentado en la mesa de al lado. Habiendo existido desde 1917, es seguro decir que la calidad es un tema continuo con un menú basado en ingredientes y platos clásicos y contemporáneos.

El propietario original, Abele Gandolini, quería crear un enclave acogedor para los comensales exigentes que no querían platos demasiado estilizados con largas descripciones e ingredientes que requerían un diccionario. Desde su comienzo, basó su filosofía en platos clásicos de calidad; comida de confort con un cambio de imagen de Hollywood. Por lo tanto, si bien puede elegir un plato asiático para compartir, es muy probable que se saboree con un pastel de carne (Shepherd's Pie), un cerdo asado crujiente (Crackling Roast Pork) o un lenguado a la parrilla (Grilled Dover Sole), y termina con un helado sundae (Knickerbocker Glory) en las manos.

Aunque los paparazzi podrían estar dando vueltas afuera, el interior es un bienvenido respiro de ojos deslumbrantes y cámaras destellantes. Las famosas vidrieras ofrecen privacidad

a quienes lo necesitan, y los cálidos tonos de madera, los paneles y los lujosos muebles, crean un ambiente hogareño y acogedor: un capullo de tranquilidad en el centro de la ciudad. Los huéspedes habituales son tratados como viejos amigos y es un testimonio del servicio por el que muchos regresan una y otra vez.

Aunque forma parte del gran grupo Caprice Holdings, The Ivy, y de hecho, todos los restaurantes del grupo, tiene una identidad y un atractivo único; este famoso restaurante ha estado lleno de personalidades durante casi cien años y no muestra signos de desaceleración.

Descubre una receta de The Ivy: <http://www.canariasgourmet.es/pastel-de-carne/>

¿Viajas a Londres? I Los clásicos

TEXTO Cara Frost-Sharratt

LONDRES Escritora & Editora

‘A Foodie’s Guide to London’

Como ciudades capitales, Londres es una de las grandes, si no la más grande. Lo tiene todo: una historia ilustre, una arquitectura emblemática y siglos de historia. Una oferta cultural diversa y, sin duda, la colección de restaurantes más ecléctica e interesante con la que probablemente tropieces en cualquier parte del mundo.

Diferentes restaurantes de Londres han estado saciando el hambre durante generaciones, algunos durante cientos de años. Han desafiado las probabilidades de sobrevivir guerras, revueltas y turbulencias políticas, pero, tal vez lo más

importante, han vivido una escena gastronómica a menudo voluble y en constante evolución; y, sin embargo, han continuado inquebrantables a sus raíces históricas y mantenido su espacio en la línea de tiempo culi-naria de Londres.

Su consistencia en la oferta de sabores y el servicio, la gran atención al detalle, la dedicación a la excelencia y la dosis de alegría sin adulterar que acompaña a cada comida; los han hecho ganar durante años, una colección de fieles seguidores. Estaremos encantados de compartir con ustedes lo mejor de los bien llamados 'Clásicos de Londres', con la absoluta certeza que la experiencia será sublime.

CHEF RICHARD CORRIGAN

[BENTLEY'S OYSTER](#)

Lo que posiblemente sea el restaurante de pescados más conocido en Londres, se oculta entre las vías turísticas de Regent Street y Piccadilly, donde ha estado sirviendo a sus fieles clientes de forma discreta, elegante y con éxito, desde que abrió sus puertas por primera vez en 1916.

Cuando entras, se te puede perdonar por pensar que has viajado a través del tiempo : el restaurante y el bar han pasado por muchas generaciones y transformaciones, pero el opulento interior aún rinde homenaje a los felices días de la bebida y comida de principios del siglo XX. Bentley's siempre ha atraído a una multitud sofisticada, desde espectadores y sibaritas que se complacen con los aperitivos en el bar de la planta baja, hasta invitados entretenidos o reuniones de negocios en la sala más formal del comedor ubicado en la planta alta.



Como sugiere el nombre del restaurante, son las ostras las que atraen a los comensales por encima de todo el menú. Las despensas eran originalmente equipadas con ostras de

Colchester, provenientes de criaderos de la familia de Bentley y el restaurante puede presumir de haber tomado un elemento básico para las clases más pobres de Londres y transformarlo en una codiciada estrella culinaria.

Al apegarse a un menú breve y simple, Bentley's ha logrado aumentar su reputación sin complicaciones con una calidad excepcionalmente alta. A pesar de que ha sido testigo del ascenso y caída de muchos establecimientos de las inmediaciones, Bentley's se ha mantenido a la distancia por complacer a sus clientes, que regresan por su consistencia y calidad. El menú del Oyster Bar tiene que ver con las ostras, que son originarias de las Islas Británicas e Irlanda, así como con el caviar y el ceviche. El menú de la parrilla se centra en los pescados, pero cuenta también con suficientes platos de carne para satisfacer a los carnívoros, mientras que, un menú de mercado siempre cambiante, muestra los mejores ingredientes de temporada

Aunque Bentley ha visto en su historia diferentes propietarios, en el 2005 el chef con estrella Michelin, Richard Corrigan, la compró con el objetivo de mantener su buena reputación. Su espíritu de obtener ingredientes de la mejor calidad y ofrecer un menú fresco y simple, ha asegurado el éxito continuo de este incondicional de Londres. La actualización y modernización del Interior, ha mantenido características prominentes del diseño original y una cuidadosa conservación de la historia y valores culinarios, hacen fácil imaginar a los comensales disfrutando de los placeres de Bentley en otros 100 años.

Descubre una receta del chef RICHARD CORRIGAN CROQUE-MONSIEUR DE OSTRAS: <http://www.canariasgourmet.es/croque-monsieur/>

Carnes + Vinos Argentinos

Por: Gabriela Montero

En Argentina es algo muy típico comer asado los domingos con la familia o con amigos. Cada asador tiene su forma de encender el fuego, de condimentar la carne o de disponer el orden de las piezas en la parrilla. Y por supuesto, cada familia tiene sus preferencias con respecto a vinos, cepas y bodegas. Como todos sabemos, las carnes rojas y los vinos tintos van de la mano.

En general como país del nuevo mundo, consumimos mayor cantidad de vinos varietales. Se suele decir que aquí, con respecto a las cepas el rey es el Malbec y la reina es el Torrontés.

En los últimos años se están elaborando excelentes vinos blend al estilo europeo. También se está incursionando en cortes novedosos incorporando cabernet franc o petit verdot.

Asado

Por supuesto la protagonista del asado es la carne de vaca. Entre los cortes vacunos se destacan las tiras de asado (costillas), vacío, bife de chorizo, lomo, colita de cuadril, entraña, etc. También complementa el asado con achuras como los chorizos, las morcillas, mollejas, riñones y chinchulines. Los cortes de carne de cerdo son menos frecuentes: pechito, matambre, bondiola, carré, costillas, etc. También es frecuente asar pollos junto al asado vacuno y menos común es cocinar cordero, aunque hay excelentes de la zona patagónica



Maridajes

Carnes vacunas magras: lomo, bife de chorizo, cuadril o entrecot. Se aconseja Malbec de cuerpo medio. En Argentina existe una infinita variedad de malbec, de distintas regiones y por ende muy diferente características. Los de Mendoza son más frutados y de taninos redondos. Los malbec de la zona del norte tienen color profundo y más cuerpo.

Carnes vacunas sasonadas o salseadas: recomendamos Cabernet Sauvignon. Es una cepa centenaria en este país y existen muchas bodegas premiadas.

Corderos o chivitos: aconsejamos Syrah. En la zona de cuyo, especialmente en la provincia de San Juan, se elaboran Syrah especiados y de buen cuerpo.

Empanadas de carne: tintos jóvenes, como merlot, pinot noir o bonarda. Si las empanadas son del norte, también irán muy bien con blancos con madera, como el chardonnay o el emblemático torrontés.



Variedad de vinos argentinos más populares

Malbec

Zona: en todo el país. Especialmente región de Cuyo y provincia de Mendoza. Es la cepa tinta emblemática.

Características: de cuerpo medio a intenso, dependiendo si es joven o añejado. Puede tener paso por barricas de roble francés o americano.

Color: rojo rubí o púrpura intenso

Aroma: ciruela, pasas de uva, café, chocolate, cuero, trufa,

vainilla y violeta

Maridaje: carnes rojas, platos de condimentación media y quesos.

Cabernet Sauvignon

Zona: región de cuyo

Características, tánico, con cuerpo intenso

Color: rubí intenso

Aroma: café, frutas, pimienta verde, trufas

Maridaje: carnes rojas bien condimentadas, estofados, pastas, quesos duros o semiduros.

Syrah

Zona: Región de Cuyo. Especialmente provincia de San Juan.

Características: especiado, cuerpo medio y especiado.

Color: rojo frambuesa o violeta intenso

Aroma: clavo de olor, canela y pimienta, frambuesas, zarzamoras, higos y chocolate amargo.

Maridaje: pastas con salsas rojas, carnes, guisos, quesos maduros y pizza.



Pinot Noir

Zona: Patagonia. Especialmente la provincia de Neuquén.

Características: suave, fresco y elegante

Color: de rojo suave a color teja.

Aroma: moras, frambuesa, ciruela, canela, coco, pasto.

Maridaje: variedades de queso fresco, carnes blancas, champiñones e incluso salmón.

Torrontés

Zona: varias regiones, especialmente el norte argentino y provincia de Salta. Es la cepa blanca emblemática de Argentina.

Características: frutado, seco, fresco y muy perfumado.

Color: amarillo pálido, verdoso o dorado.

Aroma: frutas blancas, rosas, duraznos y miel

Maridaje: entradas, mariscos, comida china, platos thai picantes, empanadas salteñas, locro norteno. Excelente como aperitivo.

Chardonnay

Zona: cuyo y norte

Características: fresco. Puede llegar a ser complejo si tiene paso por roble

Color: amarillo pálido con reflejos verdes

Aroma: manzana verde, limón, pomelo, pera, mango, piña, melón, caramelo.

Maridaje: pescados, carnes blancas, platos vegetarianos, salsas a la crema.

Sauvignon Blanc

Zona: región de cuyo, especialmente Mendoza.

Características: seco y fresco

Color: amarillo verdoso con reflejos dorados.

Aroma: herbáceos, miel, ananá, mango, espárragos y pomelo rosado.

Maridaje: mariscos, pescado, comida picante, aves. Excelente como aperitivo.

Recomendaciones

- Malbec Emilia. Bodega Nieto Senetiner. Zona de Cuyo, Mendoza.
 - Trumpeter reserve malbec. Bodega Rutini Wines. Tupungato, Mendoza.
 - Cabernet Sauvignon Reserve. Bodega Etchard. Zona norte, Salta.
 - Finca La Linda corte reservado, Malbec y Cabernets sauvignon. Bodega Luigi Bosca. Luján de Cuyo, Mendoza.
 - Don Nicanor. Blend: malbec, cabernet sauvignon y merlot. Bodega Nieto Senetiner. Zona: Luján de Cuyo, Mendoza.
 - Susana Blabo Brioso (Blend). Bodega Dominios del Plata. Diferentes regiones de Mendoza.
 - Santa Julia corte de malbec y cabernet franc. Bodega Zucardi. Valle de Uco, Mendoza.
-

Ajíes Peruanos, sazón para el mundo

El ají mantiene un ardiente romance con los peruanos desde hace mucho. Diversas culturas preíncas lo utilizaron no solo en sus alimentos, sino también como emblema ícono de su arte y religión.

Por: Sociedad Peruana de Gastronomía, APEGA

Aunque se lo conoce con diversos nombres –ají, uchu, chile, pimiento–, lo cierto es que el género *Capsicum* (grupo de plantas al que pertenece este fruto y sus variedades) se originó en el Alto Perú, zona que incluye la cuenca del lago Titicaca y lo que hoy es Bolivia. En ello coinciden diversos paleobotánicos, científicos que estudian las plantas que vivieron en el pasado.

Desde esta zona, y gracias a las corrientes de los ríos y a las aves migratorias, el ají empezó su recorrido, que lo llevaría a poblar y conquistar el resto de América del Sur y Central, y después el mundo entero.

Picante antiguo

En el Perú, los restos arqueológicos más antiguos que comprueban su presencia se hallaron en la cueva Guitarrero, en la provincia de Yungay (Áncash). Estos se remontan a unos 8.000 años antes de nuestra era. Pero no son los únicos.



La dieta del litoral

Hay más pruebas arqueológicas que demuestran su uso en el antiguo Perú. Por ejemplo, las tumbas estudiadas en el complejo arqueológico Huaca Prieta (2500 a. C.), en el valle de Chicama (La Libertad). Allí, luego de sesudas investigaciones y análisis de restos del aparato digestivo de un agricultor, se encontró que un componente muy importante de su dieta era el ají, además de caracoles marinos, uñas de cangrejo y conchas de erizo. También están los hallazgos de

chacras hundidas en Guañape, litoral del valle de Virú, pertenecientes a la cultura salinar (400 a. C.-100 a. C.).

El Rey de la cocina

Testimonios arqueológicos de civilizaciones muy evidencian el uso del ají para potenciar el sabor de alimentos como la papa. Culturas preincas como chavín, paracas, nasca y mochica también lo emplearon, junto con la sal, para preparar viandas a base de pescados y mariscos frescos.

En el repertorio culinario del Tahuantinsuyo, el ají mostraba un vigoroso poderío. Se lo utilizaba en polvo, para sazonar, y también fresco, como ingrediente en la preparación de guisos y locros.

Su presencia gobernaba succulentos ajiacos de quinua y kiwicha, y picantes a base de hojas de papa, como el kaya-yuyu. También se utilizaba para preparar salsas como la kuta, una suerte de sopa picante donde se dejaban reposar los tubérculos y las carnes.

En la Colonia

Con la llegada de los españoles, el ají se incorporó a algunas preparaciones coloniales y surgieron nuevos platillos mestizos. A una sencilla salsa como el chupi, que se elaboraba con sal y ají, y que se servía luego de los ayunos rituales incas, se añadieron papa, queso, huevo, verduras, carnes o pescados, y así nacieron los chupes, que hasta hoy se comen en todo el país. También se incorporó ají (y papa) a la olla podrida, una suerte de sancochado y guiso hervido. Y algo parecido sucedió con el cebiche, cuyos orígenes pueden rastrearse en la cocina prehispánica, cuando se sazonaban pescados tiernos con ají.

En la Colonia, se incorporaron insumos particulares del Viejo Mundo como la cebolla y el limón. Nació así el cebiche como lo conocemos hoy.



El ají del futuro

Desde la cocina prehispánica, pasando por la colonial, hasta los nuevos sabores y técnicas que la gastronomía peruana recibió gustosa de las distintas migraciones de japoneses, africanos, italianos y chinos, ocurridas a partir del siglo XVII, el ají ha sido un denominador común en la culinaria peruana. Ahí está, por ejemplo, el lomo saltado, un platillo criollo-chino que recibió como herencia de la gastronomía oriental las técnicas de corte de carnes y verduras, en el que el ají se fusiona armoniosamente.

Hoy en día casi no existen recetas de comida en el Perú en las que el ají no esté presente. Sin la presencia brillante del ají, una causa limeña sería un simple puré de papa.

Se trata de un ingrediente que concede identidad a la gastronomía peruana, como el wasabi y el miso a la cocina japonesa, el aceite de oliva y la albahaca a la cocina italiana, y el curry a la cocina tailandesa.

No falta mucho para el día en que los ajíes y rocotos peruanos escriban nuevas recetas picantes por el mundo y se cuelen en mesas y mentes de comensales globales.

En estos campos se encontraron cultivos de ají mocho, entre otros alimentos como zapallos, frijoles y maíz.

Desde las primeras evidencias de su uso en la cueva Guitarrero hasta su presencia en los rituales funerarios de la cultura ichma, este fruto tiene una larga y picante historia.

El ají no solo ha sido el señor de los condimentos desde tiempos remotos, sino que también trascendió a una dimensión mágico-religiosa.

En el sitio arqueológico de La Galgada (2500 a. C.), en Áncash, se ha descubierto que se utilizaba en ceremonias religiosas y se quemaba en hogueras como ofrenda a los dioses.

Mitológico y simbólico

Seres mitológicos como serpientes dentadas que llevan ajíes en sus bocas y divinidades que los sostienen entre sus manos también han sido retratados en ceramios y textiles de las culturas nasca (200 a. C.-500) y paracas (500 a. C.-200 a. C.). Se afirma que el ají es uno de los frutos más dibujados en la cerámica nasquense. También aparece representado en una compleja pieza escultórica recargada de símbolos sagrados como el obelisco Tello, de la cultura chavín.

Como veremos, esa huella mística seguirá acompañando cual

sello indeleble a este alimento en el transcurso de la historia peruana.

Entrevista con... Alex Atala

FOTOS: Ruben Kato

Alex Atala, creativo y extremadamente dinámico, centra su línea de trabajo en explorar las posibilidades gastronómicas de los ingredientes nacionales, siempre a través de las bases clásicas y las técnicas actuales. Es el gran velador de la cocina amazónica, de donde saca muchos de los exóticos productos que pueblan su cocina técnica y colorista. Atala, con una personalidad canalla y arrebatadora, ha sido capaz de darle categoría contemporánea a una geografía desconocida hasta ahora.

L.M.- Alex, pasas gran parte de tú carrera profesional explorando diferentes culturas y sabores, retornas a tu país natal con una propuesta que despertó el interés internacional por la cocina del Brasil y los productos de una geografía desconocida hasta ahora. ¿Cuánta variedad de productos nos descubre esos 6 millones de Km. de la Amazonia repartidos entre ocho países, de los cuales Brasil y Perú poseen la mayor extensión?

Atala.- Una cantidad infinita. Además de la inmensa cantidad de productos conocidos todavía hay mucho por descubrir. El diálogo entre profesionales de cocina, nativos, investigadores, como de las industrias farmacéuticas y cosméticas nos pueden revelar una mayor cantidad de productos entre vegetales, hongos, hierbas, raíces y frutos.

L.M. Cada zona en Brasil posee sus propios platos típicos y por su gran extensión territorial, muchas veces son grandes desconocidos, incluso de una región a otra ¿buscas reivindicar la tradición culinaria de Brasil?

Atala.- Nuestra cultura gastronómica de alguna forma se quedó adormecida. En este momento Brasil pasa a revisarse y a redescubrirse, a valorizar su propia cultura. Estoy seguro que en los próximos años, muchos productos todavía en estado salvaje, serán encontrados en el mercado brasileño así como en el mercado mundial.

L.M.- ¿De qué se compone esa cocina tradicional brasileña? ¿Cuáles son sus platos más representativos?

Atala.- Brasil se compone de diversas regiones. Cito solo algunas: “Pato al Tucupí de Amazonia, Moquecas” (mariscos, leche de coco y dendê) de bahía y “Arroz de Carreteiro” de Brasil Central. Una enorme tradición de “Churrasco con Chimarrão” en el sur de Brasil va sufriendo alteraciones en cada micro región e influencias de la colonización. Recordando que Brasil tuvo una gran influencia de la cultura japonesa, italiana, árabe, española y lógicamente, portuguesa.

L.M.- Que utilidades dentro de la cocina tiene un Tucupí ¿es el Tucupí compañero inseparable del Tacacá?

Atala.- El tucupí es un ingrediente del tacacá. En la Amazonia veremos el uso del tucupí en varias recetas como la “Mujeca”, “Quinhampira”, “Tucupí Pixuna”, en las calderadas y en el propio pato con tucupí.

L.M.- Alex, esta es una pregunta para satisfacer una de mis debilidades en la cocina “La Mandioca” (Yuca), yo la encuentro fabulosa en todas sus maneras: sancochada, luego frita, en buñuelos con miel de panela de la caña de azúcar, en sopas... qué utilidad le das tú en la cocina, separándola Tucupí?

Atala.- Como tubérculo, las aplicaciones son inmensas,

recordando también que tenemos catalogados en Brasil más de 500 variedades. En el restaurante D.O.M, además de los métodos tradicionales hacemos “Mandioca Palha” (cortada muy fina), donde conseguimos una textura mucho más intrigante y muchas veces sustituyendo la patata en recetas clásicas, como por ejemplo las Patatas Bravas.

L.M.- Tú propuesta gastronómica está considerada como una cocina colorista, técnica e increíblemente exótica ¿Cómo la describirías tú? ¿Podría también tener guiños de esa transculturización que has vivido?

Atala.- Sin duda mi cocina refleja parte de mi recorrido. Yo la describo como brasileña. Sabores claros, definidos, donde el principal mensaje es un ingrediente en su mejor momento.

L.M.- Se dice que eres un hombre muy versátil, ya que aparte de ser chef, eres también pescador y cazador ¿un cocinero por accidente?

Atala.- De alguna forma sí. Un accidente que termina en una gran pasión por la cocina y por mi cultura.

L.M.- Te preguntaba en una entrevista hace 5 años si podría sorprendernos D.O.M con una estrella Michelin cuando se contara con una guía en Latinoamérica...hoy es una realidad que ha reconocido a D.O.M con dos Estrellas...

Atala.- Ha sido una gran sorpresa y una gran alegría que una guía tan importante tenga curiosidad en conocer lo que pasa en la gastronomía latino americana y en especial en la brasileña; pero mi primer compromiso es con cada cliente, cada colaborador y cada proveedor, siendo que muchos de ellos son pequeños productores rurales y nativos de todo Brasil.

L.M.- ¿La cocina de Brasil, México y Perú? O ¿la misión por consolidarla como la cocina de Suramérica? Como bien dice Gastón Acurio, América tiene salsa...

Atala.- Latinoamérica tiene salsa. Es un trabajo de todos

nosotros. Estamos trabajando para integrar y divulgar los países que componen esa salsa.