

Guía del Socio

LA SEMANA DE MADRID

www.guiadelocio.com

V 25 de sept. • J 1 de oct. 2015 • Nº 2.076

MADRID A LA VISTA

Las joyas arquitectónicas de la capital abren sus puertas durante 3 semanas

"IRRATIONAL MAN"

Las paradojas morales de Woody Allen atrapan a Joaquin Phoenix

"CABARET"

Sally Bowles vuelve a la Gran Vía

Ejemplar de venta conjunta con **EL PAÍS**



INSPIRAS OTOÑO

El Corte Inglés

compra online
elcorteingles.es



ITALIA SE QUEDÓ AQUÍ

25 años de Negrini



Nicoletta Negrini.

Si alguien mencionaba la mozzarella de búfala hace 25 años, creías que hablaba de una marca y no del queso de leche de un bovino feroz domesticado al sur de Italia. La trufa blanca era entonces una carencia gourmet y la mortadela te traía recuerdos de modestos bocatas escolares. La excelencia gastronómica de Italia nos la trajo Nicoletta Negrini hace un cuarto de siglo y se quedó entre

nosotros, incesante en aportaciones (unos 1.200 productos) desde su Academia del Gusto. En la embajada de Italia, un millar de cocineros y empresarios de la restauración acaban de rendirla un homenaje al que nos sumamos.

LUIS CEPEDA

ACCADEMIA DEL GUSTO

CRISTÓBAL BORDIÚ, 55 (RIOS ROSAS).
T. 628 83 79 43 • www.negrini.es

DE IVÁN DOMINGUEZ

Los percebes a la sal



pasado Jesús Santos los puso a la parrilla de carbón en su Goizeko Wellintong y resultaron toda una sorpresa. Ahora Iván Domínguez, director culinario de Alabaster, riza el rizo asándolos al horno entre algas y con una costra de sal encima, durante 25 minutos, fórmula insólita que potencia aún más la suculencia de un marisco exclusivo.

ALABASTER

MONTALBÁN, 9 (BANCO DE ESPAÑA)
T. 91 512 11 31.
PERCEBES A LA SAL (500 GR.): 80 €.

De siempre, la gracia de cocinar los percebes consistía en ponerlos en agua salada hirviendo, para servirlos en cuanto volviera a hervir. El año

VINOS



VIÑAMAYOR 2012

Rueda con barrica para armonizar

El entusiasmo por los blancos crece de manera imparable, y aunque ahora decline la temporada estival, más propicia a su refrescante degustación, el otoño depara oportunidades de recrearse en blancos más complejos ante manjares que, por rutina o tradición, reservábamos a tintos ligeros. Hace tiempo que consideramos que los blancos con barrica sintonizan con el jamón ibérico, con quesos y patés, con potajes de legumbre, por su facultad de añadir sutilezas y disolver excesos grasos, incluso con carnes guisadas. Verdejos como este, fermentado en barrica durante 6 meses con sus lías sometidas a un removido o *battonage* quincenal, denotan potencia en aromas minerales, especiados y cítricos, equilibrio y madurez de uvas bien seleccionadas y oportuno paso por barrica, además de un tacto fresco en boca y envolvente. **L.C.**

VIÑA MAYOR

RUEDA (VALLADOLID).
T. 91 500 60 06 • 13 % VOL. ALC • 11 €.