

DELICIOSO

Si, exactamente por las dos cosas que usted está pensando



'Delicatessen'

Sólo para su paladar

Vinos de hielo, oro comestible, café Kopi Luwak, sal rosa del Himalaya... Un recorrido por lo más succulento de la gastronomía mundial

Europa, la 'boutique' del gourmet

Las mejores tiendas de productos exquisitos de París, Londres, Bruselas y Ginebra

Un Cadillac para toda la familia

El CTS Sport Wagon es el último lanzamiento de la mítica marca de coches americana

Raro y chic

Lo bueno, si extraño, dos veces bueno. Ésta es la máxima que cala cada vez con más fuerza en el mundo culinario.

Por: **Beatriz Rodríguez Becedas**

Comer un sencillo cocido con sabor a dicho alimento (lo que venía siendo lógico hasta hoy) o tomar un helado de chocolate con la apariencia y el aroma del cacao puede resultar muy aburrido cuando lo que se lleva es el cambio, la diversidad y el mestizaje.

Por eso, pensamientos y pétalos de flores azucaradas son el mejor de los acompañantes de muchas exquisiteces, no sólo de platos, también de los más modernos cócteles. Como la flor de *hibiscus*, ideal para vinos espumosos, champán y cava. La flor, de color púrpura, se coloca en el fondo de la copa y, con las burbujas, van abriéndose los pétalos. Una vez terminada la bebida, la flor se degusta, pues es comestible (100% natural), con un sabor próximo al de la frambuesa. Esta *delicatessen* suele encontrarse en algunos locales de moda y coctelerías, como los hoteles Majestic y Murmuri de Barcelona y el restaurante Lasarte, también en la ciudad condal. Se distribuye en toda España a través de la empresa Present S.L. por un precio de 9,90 euros 11 flores o 33 euros 50 flores (www.wildhibiscus.com).

Y si el mundo natural y vegetal está presente en los platos de una manera creativa y comestible, el campo científico no se queda atrás. Que se lo pregunten a Ferran Adrià. La gastronomía molecular está influyendo cada vez más en la alta cocina y en los grandes chefs, que emplean la reacción de Maillard, o lo que es lo mismo, la caramelización superficial de las proteínas del alimento, o el espectacular nitrógeno líquido que consiste, sencillamente, en aportar frío a los alimentos, con lo que se adquieren texturas nuevas. La clave de la llamada cocina molecular está en cambiar la temperatura, la textura o la forma del producto, manteniendo, o encontrando, el sabor que se busca.

De postre... caviar

La mezcla de lo salado con lo dulce e incluso lo agri-dulce se da también en los postres. El sabor de lo que fue tradicionalmente un entrante o un plato principal, como el caviar o el *foie*, pasa a ser una sugerente manera de terminar la comida con textura de helado. Como los helados gourmet de la marca francesa Philippe Faur, que ha creado un helado de caviar, de la marca de huevos de esturión Petrossian, y helado de *foie gras*, hecho a base de *foie Rougié*.

Otra novedad heladora es la de la marca neoyorquina Mercer's, que ha sacado helado de vino, de *chardonnay*, de cereza y *merlot*, chocolate y *cabernet*... Este producto contiene más de un 5% de alcohol. Ninguna tontería, ya que en Estados Unidos el cliente debe tener más de 21 años de edad si quiere degustar el preciado *ice cream*. Es una de las novedades presentadas en la 54ª Annual Fancy Food Show (Muestra Anual de Cocina Creativa) realizada en Nueva York en junio. Y para los que se pirren por



La flor de hibiscus es ideal para cócteles, champán, vino espumoso y cava; una vez que se termina la bebida, se degusta la flor

las novedades culinarias y no quieran perderse la siguiente Muestra de Cocina Creativa, tendrá lugar en San Francisco, del 18 al 20 de enero.

En España no nos quedamos atrás en esta tendencia. Helado de *donuts* y sorbetes de cocido, langostinos o pisto fueron algunas de las novedades del Curso de Experto Universitario en Elaboración de Helados celebrado en Jijona (Alicante) entre enero y marzo.

Grados de alcohol con sabor a chocolate

Otra combinación que puede resultar sorprendente, y muy deseada por los más golosos, es la de las bebidas alcohólicas con sabor dulce, como el conocido Baileys (*whisky* y crema de leche). La firma de dulces Pancraccio va más allá. Ha creado el vodka de chocolate, que ha obtenido el máximo premio *Best in Class 2008* en la International Wine & Spirit Competition, que se celebra anualmente en Londres. Ideal para preparar originales cócteles o disfrutar solo (18,40 € la botella de 50 cl). www.pancraccio.com



En contacto con gourmets

Directo al paladar

Web de recetas, vino, nutrición y todo lo relacionado con la alta cocina. www.directoalpaladar.com

Gourmet's blog

Página web sobre productos gourmet y delicatessen. www.gourmetsblog.com

El aderezo

Web de recetas, salud, vino, eventos y noticias de cocina. www.eladerezo.com

www.eladerezo.com

Degústalo.com

Cuaderno de bitácora digital sobre productos de degustación, como vinos y quesos. www.degustalo.com

www.degustalo.com

Pisto y no pisto

Comer, beber y amar es el subtítulo de esta página web sobre platos, recetas, restaurantes y vinos. www.pistoynopisto.com

Millésime Madrid, un encuentro de novedades

Uno de los eventos más importantes del mundo gastronómico-empresarial es Millésime Madrid, en el que la alta cocina y la estética van de la mano con una espectacular puesta en escena para presentar las últimas novedades culinarias de los más prestigiosos chefs y profesionales del sector. Manuel Quintanero, presidente y creador del Club Millésime, la asociación que organiza el evento, destaca de la edición de este año, celebrada del 28 al 30 de octubre, la coctelería, entre otras cosas. "Es algo que está resurgiendo con fuerza ahora, por eso ha habido tres *barmans* en esta edición". En cuanto a las flores comestibles, que también han estado presentes en esta edición de Millésime (una de las catas ha sido de este producto), afirma que "hay una nueva cultura: la flor ha pasado de ornamento a ser parte del plato".



Tapa de ventresca del chef Joaquín Felipe, del hotel Urban, presentada en esta edición.