

GASTRONOMÍA

EL ACEITE

SEÑORÍO DE JAÉN

El sabor incomparable de la picual

La variedad de aceituna picual se caracteriza por su morfología oval con el ápice apuntado y oblicuo. Al madurar, su color va cambiando hasta obtener un negro brillante característico. Es la gran variedad de la provincia de Jaén, donde encuentra su elemento idóneo: un suelo que permite al olivar un fruto con gran rendimiento.

Los aceites que se obtienen de esta variedad tienen un intenso sabor al fruto junto a un cierto amargor.

La familia Bonilla-Rojas de dedica al cultivo del olivar desde el siglo XIX. Y lo han venido haciendo de forma tradicional. Suya es la marca Tres Puertas Viejo y ahora Señorío de Jaén. Bajo esta etiqueta comercializan el *coupage* alta selección y el *picual gran reserva*.

El primero participa de esas cualidades frutales apuntadas ya en esta variedad picual. Un afrutado que produce esa sensación de frescura, de masticar casi el fruto en la boca, de verdor y al mismo tiempo con sensaciones agradables a manzana verde y también a almendra.

En cuanto al segundo, el Gran Picual Reserva tiene un frutado de intensidad media que nos recuerda al sabor de la manzana fresca y a la de la almendra con otras notas de intensidad ligera-alta de hierba fresca y tomate. En el nivel gustativo, mantiene un equilibrio entre esas dos tendencias ya apuntadas: el toque levemente amargo y el picante. Todo en equilibrio.



El toque especial de lo casero

LAHERA

BARTOLOMEO Sacchi, más conocido como "el Platina" es un personaje italiano del siglo XV. Su principal obra, *De honesta voluptate et valetudine*, es un canto al honesto placer culinario y a la buena salud. Su éxito consiste en saber encuadrar las recetas de cocina en un marco cultural y científico a la vez, examinando aquello que cada producto culinario pueda aportar desde el punto de vista dietético y convivencial. Vamos, que fue un humanista de la cocina, alguien que se adelantó a algunas modas que hoy suenan a novedad.

Su historia ha debido de calar hondo en una mujer, Concha Castañol, que sin ninguna tradición hostelera en su familia y gracias a la influencia de Julio Reoyo se ha decidido por la cocina y ha bautizado su local con el sobrenombre de Sacchi.

Bastan 11 mesas

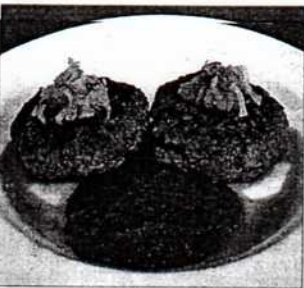
El suyo no es un restaurante tradicional. Ella misma lo califica de *café*. Es algo más, se trata de un bistró de corte moderno, con apenas 11 mesas, con un ambiente agradable y con una cocina de corte familiar y tradicional muy honesta. De ahí que el "boca-oido" haya surtido efecto y que este *café* funcione como un bistró. Ya saben que la famosa palabra proviene de los rusos exiliados en Francia y que se empleaban en la restauración incipiente en aquella ciudad. La rapidez era la regla de oro para poder servir el mayor número de comidas. De ahí lo de "bistró, bistró", que traducido del ruso quería decir "deprisa, deprisa". En ese caso nos quedamos sólo con el sentido entrañable de la palabra en este local simpático y acogedor.

Estamos hablando de otra forma de comer. Hay un menú del día y después está la carta. Con el primero cada día hay un guiso casero de

El restaurante madrileño Platina recuerda al italiano Bartolomeo Sacchi, quien hizo filosofía de la cocina



Arriba, Zineb Moussaïlek (cocinera) y Carolina Gil (jefa de sala) de este Platina. Abajo, sus minihamburguesas.



cucharas de buena hechura. Si uno se detiene en la carta se va a encontrar con la sorpresa de una cocina donde se cuidan esos pequeños detalles, esos que hacen felices a los comensales, que buscan comer bien sin que el cuerpo pase factura, por indigestas preparaciones, aceites poco recomendables o materias primas insulsas. Como entrantes hay un

salmorejo que llama la atención por su delicada hechura. Es un plato que necesita medida, y en este caso conseguimos gracias a un agradable equilibrio entre las materias empleadas. Sucede lo mismo con las croquetas. Cada día se hacen con materias diferentes. Las que probamos eran unas de jamón y otras de huevo duro. Se nota que la masa está trabajada,

se deja ver tura es la j aceite de g la chef, es este tipo en sartén, nima a la q el provech No falta de verdura llenas o j ejemplo. una cocin



los, sino una sencilla, pero

LA RECETA

Faisán al oloroso

La temporada de caza nos invita a degustar platos como este faisán macho macerado en oloroso dulce, pechuga asada, muslo confitado y glaseado con crocante de avellana. Nos propone esta receta Rafael Mena, del restaurante del hotel Sofitel de Madrid (Tlf.: 91 721 00 70).

Elaboración. Deshuesamos el faisán, obteniendo la pechuga por un lado y reservamos el hueso. Introducimos

la carne en un molde tipo flanera, dejando el hueso hacia fuera. Los introducimos en bolsa de vacío junto con un chorrito de Pedro Ximénez y mantequilla y cocinamos en horno de vacío durante siete horas a 65 grados. Por otro lado, marinamos la pechuga deshuesada en Pedro Ximénez.

Para la salsa, fundamos las carcasas de faisán, añadimos la verdura cortada en *mi-repoix*, dejamos que se dore lentamente y añadimos el Pedro Ximénez. Dejamos reducir y, por último, le agre-

