

WOMAN

Abril de 2005

woman

_livinggourmet



más que
tapas

Reinvención constante de fórmulas y acabados. Ésta es la clave.

Barcas de ensaladas, de *picaetas* alicantinas, o de *crêpes*; tapas escandinavas u otras concebidas por un *chef* que diseña *paninos* (los sabrosos bocadillos italianos). La nueva tendencia es la reinvención de las tradicionales tapas en fórmulas más sofisticadas, con nuevos ingredientes y presentaciones dignas de la alta cocina más vanguardista.

En Ojalá (Madrid) podrás degustar el bacalao con galleta de miel, *yakitori* de cordero, jabalí gratinado, dados de atún con pisto de hinojo y piñones, y la *bomba* de verduras. Tapelia Arroz Bar acerca, por su parte, las barcas mediterrá-

neas, estrellas de esta cadena de restauración alicantina presente en Madrid y Barcelona. Se pueden degustar los *arroses robao*s, raciones robadas a paellas, y los clásicos del bar, como el patito confitado con confitura de pimientos, el salteado de chipirones con trigüeños y champiñón, los huevos revueltos con hongos y salsa de *foie*, o la brocheta mediterránea con alcachofas, olivas, tomate seco y anchoas.

De inspiración mediterránea son también los *paninos* que prepara el reconocido *chef* Sergi Arola en La paninoteca d'É. Los de butifarra de cebolla, de ahumados y de

Comer flores

La primavera es una excusa perfecta para iniciarse en la cocina con pétalos de flores. En el mercado de La Boquería, de Barcelona (parada Petrás. Tel. 933 025 273), las bandejitas rondan los 3 €, y por estas fechas se consiguen violetas y capuchinas.



ALBERT FONT



Bella Italia

Acércate a los ingredientes más típicos para acompañar pastas y otros platos tradicionales italianos.

1- Vinagreta italiana Casa Boscheto (10 €, distribuido por Comercial CBG. Tel. 972 703 370).

2- Salsa di Rucola Cassina San Cassiano (4,60 €, Klippers and Son. Tel. 932 032 172).

3- Pomodori Secchi Cassina San Cassiano (8,90 €, Klippers and Son).

4- Spray de Grappa Alexander (14 €, distribuido por Comercial CBG).



¿Qué vino va con la pasta?

La enóloga Rosa Mª Vila nos saca de dudas: lambrusco y chianti. El primero es fácil de beber, muy afrutado, pero no dulce, con una pequeña burbuja. Es ideal para acompañar pastas con condimentos suaves. Los mejores son: Lambrusco Rinatidini Rosato (5,50 €) y Lambrusco Rosso y Grasparrona di Castelvetro (7,45 €). El chianti es inmejorable para acompañar platos condimentados con trufa. Nuestra selección: Chianti Clásico Villa Antinori Riserva (18 €); Santa Cristina (11 €) y Tignanello (42 €).

bull negro, son algunas de las propuestas inspiradas en la cocina catalana. Para la sección de paninos *gourmet*, propone el de pechuga de pollo ahumado y el de cabeza de jabalí.

Para una experiencia noreuropea, Ølsen cuenta con una selección de tablas para descubrir el maridaje de combinados de vodka con distintas tapas nórdicas, tanto frías como calientes. Una experiencia sorprendente. **Y**

OJALÁ, San Andrés, 1. Madrid. Tel. 915 232 747.

TAPELIA: Luchana, 35. Madrid. Tel. 914 445 198. Paseo de Gràcia, 15. Barcelona. Tel. 933 428 188.

LA PANINOTECA D'É, Velázquez, 32. Madrid. Tel. 914 263 816.

ØLSEN: Prado, 15. Madrid. Tel. 914 293 659.

