

Directo® Directo® Directo® *Guille®mo Campos*

DOS REVUELTAS POR EL ALENTEJO, CON FONDA EN EL MARMORIS

Golpe de timón y nivel en la mejor cocina alentejana, moderadamente creativa. **Pedro Mendes**, el chef del Alentejo **Marmoris Hotel&Spa**, ha incorporado

cocina regional de la que ya les hemos hablado aquí, especial mención para la recuperación de la bellota para la gastroalimentación.

El platillo “grão, bolota e túbara” representa la grandeza sávida de los humildes, como la combinación de “farinheira, bolota e cogumelos”, valores locales al lado de fusiones marineras, que el Alentejo también está acariciado por el mar.

Así la combinación de “ervilla, poejo, frígado de tamboril e algas marinhas”, el tártaro de ostras e alho francés assado” o los “peziños de coentrada numa cebola”, encumbramiento de este popular bulbo al máximo nivel gastronómico. Vale la pena pecar de gula solo con este bocado...

Volví con la impresión, no obstante, de que el empresario **Antonio Alves**, rey del mármol y dueño de la instalación, tiene especial orgullo por lo que se hace con los pescados en esta Vila Viçosa de interior, por eso mismo.

Sea porque el “pregado escalfado en algas, molho de coentros e limão, cenouras e miga de bergigão” eleva la piel bien tostada del corujo a

categorías superiores; sea porque el “carabinheiro da costa, canelone de sapateira e molho de champagne” posiciona la lasaña en estadios insospechados...

Sin embargo, no le quedan a la zaga ofertas cárnicas que tanto gustan a **André de Quiroga**, como el “borrego en duas texturas, espinafres com hortelã, legumes prematuros e molho de Porto”, muy propio, como tiene que ser, de esta tierra, y superior al solomillo que también adorna la nueva carta.

Este cada vez mejor acreditado chef también dirige la cocina de otra instalación que les hemos recomendado esta primavera, pero situado en Vidigueira, la **Quinta Quetzal**, en cuya mesa priman los magníficos vinos de la finca sobre la oferta gastronómica -en absoluto desdeñable pero menos impactante- y que acaba de incorporar nueva gerencia en la persona de **Reto Jörg**, contertulio cosmopolita.

La mano de Pedro está en ambas cocinas aunque la creatividad -también en los postres: la “laranjeira de Vila Viçosa” en siete texturas o el “almeice, poejo e macã”- haya que buscarlas en Marmoris.



Peziños de coentrada numa cebola

un nuevo menú que representa otro escalón superior sobre su compromiso con la actualización de la

GALICIA COMO NODRIZA DEL TOP VACUNO

Marcos González acudió a una cita informativa que a mí me hubiera gustado compartir -por medio anda, además, el amigo Manolo Barroso, que practica en mesa y mantel como barítono ensaya el bell canto- pero que el viaje por tierras alentejanas me hurtó de tal posibilidad. El colaborador me mandó epistolar recado del acontecimiento:

En Galicia no falta quien piensa que producimos la mejor carne de ternera del mundo. Pero desde la empresa distribuidora **Disclarlux** se han propuesto comprobarlo a ciencia cierta con un ambicioso proyecto de cría en paralelo que reúne en la aldea de Trasmonte (Ames) razas de vacas procedentes de todo el mundo y que lleva por nombre **Fisterra Bovine World**.

Highland escocesas, Wagyu japonesas, Frisonas suizas... Así hasta un total de 13 razas que se criarán siguiendo el método ganadero gallego, con una alimentación basada en el maíz autóctono y los pastos cercanos al mar, enfrentándolas a la rubia gallega en un intento de determinar cuáles producen las mejores carnes.

El proyecto culminará con un informe de cómo afecta en la calidad de la carne de distintas razas la alimentación propia de la ganadería tradicional gallega, así como su entorno y biodiversidad.

Tras cerca de dos años de cría, se formalizará un panel de cata de la carne de las distintas razas realizado por el Instituto Tecnológico de la Carne de Galicia para encontrar datos objetivos de conformación y engrasamiento. Por otro lado se realizarán otras catas por contrastados especialistas del mundo cárnico quienes valorarán su punto de sabor, textura y ternura.

Por lo pronto, el proyecto fue presentado en las propias instalaciones de **Fisterra Bovine World** con un acto apadrinado por Vicente del Bosque y otras muchas personalidades del mundo de la cultura que comparten el amor por la carne de los responsables de **Disclarlux**, José Portas y Carlos Ronda, a los que se le ha metido entre ceja y ceja comprobar si la rubia gallega de verdad produce los mejores chuletones del mundo.

Habrà que estar muy pendientes de lo que pase en esa finca de Trasmonte, en pleno camino de Santiago, donde las vacas ya empiezan a llamar la atención de los peregrinos.

Pues ya sabemos de esta novedosa y reservada alternativa, que se suma a las excelentes gallegas con carné autóctono y demás autóctonas de reconocida identidad. Que la vaca, además del buey, también es de donde paze, abajo la marginación femenina.



MELLOR VIÑO
BRANCO DE GALICIA

XXIX Cata dos Viños de Galicia

Adega e viñedos Paco & Lola

986747779 - comercial@pacolola.com
www.pacolola.com

XUNTA
DE GALICIA

galicia
calidade

ALBARIÑO
PACO & LOLA
RIAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGE