



Un viaje gastronómico extraordinario

# JOSÉ RIBAGORDA

## DE LAS COSAS DEL COMER



A la venta desde el 16 de mayo de 2017



# DE LAS COSAS DEL COMER

*Un viaje gastronómico extraordinario*

*José Ribagorda*

¿Cuál es el **marisco** más exclusivo del mundo? ¿El **chef del hielo** existe de verdad? ¿Dónde se puede degustar el mejor **churro** de España? ¿Qué **foie** español encandila a los gurús gastronómicos mundiales y solivianta a los franceses? ¿En qué lugar de España se elabora el **aceite** más caro del mundo? ¿Quién es, sin discusión, el **maestro parrillero** mejor considerado en nuestro país?

Todas estas cuestiones y muchas otras relacionadas con la buena mesa aborda el periodista y gastrónomo José Ribagorda en *De las cosas del comer*, un recorrido por lo mejor de la gastronomía española que despertará la curiosidad de los gourmets sobre aquellos productos insólitos, platos excepcionales, restaurantes, chefs y enólogos que sobresalen por su calidad, maestría, grado de especialización o singularidad.

Una selección de los restaurantes, cocineros, lugares y productos gastronómicos más auténticos y extraordinarios que no hay que perderse. Un viaje por España en busca de la excelencia y la autenticidad gastronómica; un recorrido con el paladar por un universo de sabores y olores, a veces no del todo conocidos.



La faceta más conocida de José Ribagorda es la de conductor de informativos en una cadena de televisión. Pero este periodista de extensa trayectoria profesional es también uno de los más reconocidos divulgadores gastronómicos del país. Desde hace años expresa su pasión por la gastronomía en el blog “*Las cosas del comer*” y su interés por los buenos productos y la buena mesa le han llevado a los mejores fogones, a los rincones de nuestro país donde se elaboran los productos más extraordinarios y a conocer a chefs y productores que convierten su trabajo diario en arte.

Este libro es el resultado de este viaje por lo mejor de lo mejor de nuestra gastronomía: aquí encontramos, por ejemplo, la mejor nécora del Cantábrico (¿o tal vez del mundo?, pero también la versión más exquisita del humilde churro; descubrimos en Cuenca unas croquetas dignas de un rey, la sublimación de un relleno de empanada en una taberna de Coruña, o unos estofados de pichón de altos vuelos en un remoto pueblo de la zamorana Tierra de Campos. Hay en esta selección personal algún que otro mercado extraordinario, bodegueros que logran vinos increíbles, o tabernas que desafían al tiempo. Aquí está “lo mejor de lo mejor”, en una difícilísima selección en la que no están todos los que son, pero son todos los que están. Porque “en las cosas del comer”, no todo está dicho, ni nada puede ser categórico.

Con un ameno tono periodístico, casi como un relato, enlaza productos y recetas elaboradas con ellos, nos da buenas direcciones y nos presenta a productores y profesionales que han alcanzado la excelencia en su trabajo. Como un buen guía del paladar, nos lleva de viaje a rincones que debemos apuntar en nuestra agenda del buen comer.





## Un viaje por la geografía y la gastronomía de España

«Este es un viaje por la geografía y la gastronomía a través de un país que es un mosaico de tierras tan diferentes como sus paisajes. Pepe lo ha recorrido para calibrar y catalogar sus productos, para medir, en lo posible, esa ingente despensa procedente del mar y de la tierra, y que en cada sitio enseña su acento: carnes, pescados y mariscos, foies autóctonos, aceites y hasta repostería cotidiana.

» **El trabajo está dividido en cuatro bloques** para explorar diferentes formas de aproximación a esa innegable atracción por comer de verdad, que no de paso, por ver de cerca al cocinero y los productos, conocer sus historias en detalle. Espacios de nutrición, como los llama mi buen amigo el lucense Jesús Villamil, que también se esparcen por diferentes puntos cardinales: Madrid, Huelva, A Coruña, Soria, Alicante, La Mancha...

» El **cuarto de los apartados está dedicado al vino**, a dos nombres propios que se escriben en mayúscula: Raúl Pérez, ese mago polifónico de los vinos y sus diferentes tierras, y Pitu Roca, el camarero de vinos (como le gusta llamarse) que ensambla a la perfección vinos y versos, tragos y poesía. En su palabra el vino adquiere una dimensión particular, personal, única, toma vida. Rioja, Jerez y los vinos de Fondillón completan el viaje.

» Habla Pepe de bosques que susurran, de pueblos que abanderan sus materias primas y las convierten en señas de identidad, en parte irrenunciable de su linaje. Cuenta el autor lo que ha visto sin alardes, sin pretender convertir el relato, su viaje, su elección, en una lección; simplemente y con humildad, lo describe, documenta e invita a seguir la experiencia, a pasar de un mundo a otro de manera complementaria.

» Qué es lo que llevó a Pepe a elaborar este elenco no sabría decirlo. Intuyo que **su preferencia por la naturalidad de los productos y su reverencia ante los cocineros y establecimientos que la valoran**, de tal manera que el lector pueda emprender también el viaje en busca de ellos y, asimismo, prefiera buenos caminos y mejores posadas. Este es siempre el premio: la magia persigue a los que andan en su búsqueda».

*Manuel Villanueva, director de Contenidos de Mediaset*





## ÍNDICE

### PRODUCTOS DE VALOR EXTRAORDINARIO

#### ¿Nécora de Cantabria?

*La nécora de Noja del restaurante Sambal*

#### El marisco más exclusivo del mundo

*Abalón de las Rías Baixas*

#### El mejor churro de España

*Los tejerings de la churrería Ramón de Marbella*

#### Un cruasán de reminiscencias parisinas

*La Duquesita de Oriol Balaguer (Madrid)*

#### Un foie que irrita a los franceses

*La Patería de Soussa. (Fuente de Cantos. Badajoz)*

#### El langostinico del Mar Menor

*La cocina del Restaurante Malvasía. Pedro Montiel (La Manga. Murcia)*

#### Un cerdo aún por descubrir

*El porco celta gallego (Orense y Pontevedra)*

#### El pimiento de Herbón, que no el de Padrón

*Los más auténticos, los de la Pulpería Rial de Padrón*

#### La papa bonita

*Las papas antiguas del restaurante Las Aguas (Adeje. Sta Cruz Tenerife)*

#### Mantequilla centenaria y de mucha altura

*La mantequilla de Soria*

#### El aceite de oliva más caro del mundo

*El Poaig. Olivos milenarios del Maestrazgo (Valencia. Benicarló)*

#### Oro rojo mallorquín

*Sobrasada La Luna de Sóller (Mallorca)*

#### El buey asturwagyu

*La réplica asturiana al kobe japonés (Mieres y Abuli, Asturias)*

#### Especias que marcan la diferencia

*Las nostalgias envasadas de Carmencita (Novelda. Alicante)*

#### Un queso con sabor a flores

*El queso Otatza de la quesería Josefa Insausti (Zaldibia, Guipuzcoa)*

#### La esencia de la anchoa del Cantábrico

*Colatura de anchoa en manos de Ricard Camarena (Valencia)*

### RESTAURANTES Y COCINEROS EXCEPCIONALES

#### Para callos, los de Trifón

*El madrileño Fogón de Trifón*

#### As de oros

*La tortilla de patatas del bar Juan José (Huelva)*

#### La picante bravura de las patatas

*Las bravas del bar Docamar (Madrid)*

#### La ceremonia del café

*Los cafés de Retiro da Costiña (Santa Comba. La Coruña)*

#### Unos gazpachos quijotescos

*Los gazpachos manchegos del Mesón de Pincelín (Almansa)*

#### El sabor del bosque

*Las setas de Baluarte (Soria)*



### **Poesía helada**

*Fernando Sáenz, el chef del frío (Logroño)*

### **El virtuosismo hecho croqueta**

*La croqueta del restaurante Trivio (Cuenca)*

### **La sublimación del relleno**

*Las empanadas de Casa Saqués (La Coruña)*

### **El atleta azul**

*Atún rojo en Casa Antonio (Zahara de los Atunes)*

### **Estofados de altos vuelos**

*Los pichones de Lera, en Castroverde de Campos (Palencia)*

### **Una paciente arte de pesca**

*Calamares de potera en Casa Manolo (Ses Salines. Mallorca)*

### **Arroces perfumados de sarmientos**

*Paella con conejo y caracoles de Casa Elías. (Monovar. Alicante)*

### **Aromas de brasas**

*Los chuletones y las kokotxas del Asador Echebarri (Atxondo. Vizcaya)*

### **La globalización gastronómica**

*La cocina nikkei de Luis Arévalo (Kena. Madrid)*

## **ESTABLECIMIENTOS QUE NO TE PUEDES PERDER**

### **Un arca de Noé, de aves**

*Las aves de Higinio en el mercado de Vallehermoso (Madrid)*

### **Un arriero maragato en la Villa y Corte**

*Evaristo Gómez y sus Pescaderías Coruñesas*

### **El pan nuestro de cada día**

*Los panes de Jordi Morera (Vilanova i la Geltrú. Barcelona)*

### **La delicatessen de moda**

*Maduraciones a tu gusto en CARNICO (Madrid)*

### **Tabernas de todas las épocas**

*Taberna de las Escobas, la más antigua de España (Sevilla)*

### **Museos de lo dulce**

*Pastelería Museo Manuel Segura (Daroca. Teruel)*

### **El mercado más grande de Europa**

*El Mercado Central de Valencia*

## **VINOS FUERA DE SERIE**

### **El druida del vino**

*Raúl Pérez, probablemente el mejor enólogo del mundo (Valtuille de Abajo. León)*

### **La Rioja, tierra también de blancos**

*Parker encumbra un Castillo de Ygay Blanco (Logroño)*

### **Un mundo aún por descubrir**

*Los vinos de Jerez en el top de los vinos del mundo. Jerez. Cádiz)*

### **El sumiller que sabe escuchar el vino**

*Josep Roca, el mejor intérprete de los valores del vino. (El Celler de Can Roca. Girona)*

### **Un vino de reyes**

*Los míticos fondillón alicantinos (Parcent. Alicante)*



## Introducción

José Ribagorda

«Cuanto más me intereso por la gastronomía, más consciente soy de lo que me queda por conocer y por descubrir. Este asombroso universo de sensaciones olfativas y gustativas me resulta, en ocasiones, prácticamente imposible de abarcar; y no solo por las sensaciones procedentes del gusto y del olfato. Como bien dice mi admirado Pitu Roca cuando se refiere al vino, la gastronomía puede oírse, porque también te habla. Te habla del pasado o del futuro, de las comarcas, de la idiosincrasia y hasta de la antropología de las gentes que las habitan. Si uno sabe escuchar y profundizar en el hecho gastronómico, puede llegar a interiorizar valores que le resultarán tremendamente útiles para el desarrollo como persona.

» Ese afán por conocer, por descubrir, esa búsqueda, por otro lado, de la excelencia me ha llevado a realizar este compendio de autenticidades gastronómicas. Son, en muchos casos, verdaderos descubrimientos y, en otros, el homenaje para contrapesar un reconocimiento que tal vez no tengan. Productos, restaurantes y platos, establecimientos y joyas enológicas desfilan a lo largo de capítulos que no destilan otra cosa que esos valores recuperados que son el sabor y el trabajo bien hecho.

» Nécoras de hábitats imposibles de imaginar en Cantabria, el recuperado porco celta gallego, un foie extremeño que solivianta a los franceses o el milagro de la sobrasada mallorquina rivalizan en sensaciones trasladadas al lector con los mejores callos, tortillas, setas, gazpachos manchegos y croquetas que se pueden degustar en nuestro país. Excelsos comercios donde encontrar capones y pularadas de Bresse; panaderos capaces de cultivar el propio cereal de sus panes; mercados, pastelerías y tabernas centenarias que difunden sus esencias al compás de vinos majestuosos envejecidos en el silencio y la oscuridad de ancestrales sacristías o telúricas bodegas ancladas en el ayer e inmunes al paso del tiempo. Todo eso recogen las páginas de este libro.

» Sirvan estas letras para despertar la curiosidad del lector sobre un mundo ilimitado y para reconocer el respetuoso trabajo de centenares de personas que velan por el ayer, en muchos casos, y que imaginan e innovan, en otros, en un permanente ejercicio de evolución bien entendida».



## **EL AUTOR: JOSÉ RIBAGORDA**

José Ribagorda, periodista de extensa trayectoria, en radio, televisión y prensa escrita, es actualmente el conductor de los informativos del fin de semana de Telecinco y uno de los mayores y más reconocidos divulgadores gastronómicos del país con un gran respeto entre la profesión y el público. En noviembre de 2012 presentó el programa gastronómico *Cocineros sin estrella* en Telecinco, año en el que obtuvo también el reconocimiento de la Federación Española de Hostelería por su gran labor de promoción de la gastronomía española. Su saber gastronómico lo refleja en su prestigioso blog: “De las cosas del comer”.



***«Me apasiona la actualidad. Saber qué pasa y por qué ocurren las cosas. Disfruto contándolo. Son casi tres décadas dedicadas al periodismo y muchos años ya incluyendo también en mi quehacer profesional la divulgación de la gastronomía, de la de ayer, la de hoy y la de mañana.»***

***En pocos lugares me encuentro mejor que entre viñas, faenando con los pescadores, en una vieja taberna o cocinando en casa para los amigos. A pesar de lo visto y experimentado ya, me queda todo por conocer, mucho aún por descubrir.***

***Y dada mi vocación informativa espero compartir con todos vosotros los lugares, las sensaciones y los conocimientos que me quedan por encontrar, sentir o adquirir para que os resulten útiles y placenteros. Y es que así entiendo la gastronomía, como uno de los placeres más intensos y duraderos. Todo sea en beneficio de la cultura gastronómica».***

***www.delascosasdelcomer.com  
facebook.com/DeLasCosasDelComer  
Twitter: @joseribagorda  
Instagram: @de\_las\_cosas\_del\_comer/***



CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO



Productos de valor  
extraordinario

**EL PIMIENTO DE  
HERBÓN, QUE NO  
EL DE PADRÓN**

*Los más auténticos,  
los de la Pulpería Rial  
de Padrón*

**Pulpería Rial**  
Plaza de Tránsito, 13  
Padrón (La Coruña)  
Tel: 981 81 1624

El desconocimiento hace que en numerosas ocasiones nos den gato por liebre. En cuantas cartas de restaurantes y de bares de nuestro país se proclaman los célebres pimientos de Padrón. Bien, pues debe saber que bajo esa certificación, usted puede degustar pimientos cultivados en Almería y hasta en Marruecos y que, si se atiende a su sabor o tamaño (generalmente algo más grandes) no tienen nada que ver con los de Padrón. Los verdaderos pimientos de Padrón son los de Herbón, una pequeña parroquia situada en el municipio coruñés de Padrón.

El inicio de su cultivo en esta zona se debe a las semillas traídas en el siglo xviii de América, probablemente de México, de la zona de Tabasco, por monjes franciscanos al convento de San Antonio de Herbón que la orden tenía en Padrón, de

donde tomaron el nombre: que los hizo célebres. Lo curioso es que en su inicio el pimiento que llegó a España se utilizaba seco y molido, como sustitutivo de la pimienta, ya que esta tenía un precio muy alto y, además, estaba monopolizada por los mercados vascos.

Su singularidad, la que los ha popularizado en todo el mundo, radica en su pequeño tamaño y, sobre todo, en el hecho de que algunos salgan picantes y otros no, algo que nadie, hasta la fecha, ha podido explicar. El picor se debe a una sustancia llamada capsaicina, de color blanquecino, que se encuentra en el interior del fruto (junto a las pepitas) y que se produce durante la maduración del pimiento en invernadero. Normalmente se suele recurrir al pan o al agua para aliviar ese picor que nos hace hasta saltar las lágrimas.



Restaurantes y cachemús  
excepcionales

**POESÍA HELADA**

*Fernando Sáenz,  
el chef del frío*

**Hielo de la Noche**  
c/ Portales, 28  
Logroño  
(La Rioja)  
Tel: 943 222111  
www.hielodelanoche.es

¿Se puede cocinar el frío? Nunca hubiera pensado que fuera posible hasta que conocí el ingenio trabajo de Fernando Sáenz, el chef del frío. Nadie mejor que él para definir la fructífera trayectoria que, desde hace más de 20 años, lleva construyendo en su tierra, La Rioja.

Dice Fernando que «los helados son cocina y esa es la máxima que inunda nuestro obrador. Concebir la heladería como cocina, cocinar el frío, cocinar sabores, escuchar a los ingredientes y dejarlos trabajar. Mirar con otros ojos el sabor, no asociarlo con frutos, sino con estímulos, incorporar aromas que se encuentran en la naturaleza, discutir si una uva la podemos trabajar verde o sobremadurada, captar el aroma de biguera, usar una harrica o las lías que desborda un hoguero o darle importancia al tallo de una hierba».

buena. Al fin y al cabo, pasear: mojarse bajo la lluvia, escuchar al paisaje, mancharse las manos, pensar, son las herramientas que más nos gustan para elaborar nuestros helados».

Toda esta poesía helada, las letras con las que componen sus poemas helados Fernando y su equipo, del que es parte primordial su mujer y socia, Angelinas González, se cincelan en un pequeño huerto de Viana (Navarra), donde ha instalado su Obrador Gato, que no es otra cosa que el taller experimental del que surge la gastronomía helada que abandera. Entiende el helado como un alimento y eso lo compromete sobremedida con valores de corte ético. Por eso en el huerto se cultivan de forma orgánica, regadas solo con agua de pozo y de la lluvia y respetando escrupulosamente los ciclos que marca la naturaleza, hierbas.



Vinos fuera de serie

## EL DRUIDA DEL VINO

*Raúl Pérez, probablemente el mejor enólogo del mundo*

**Bodegas y viñedos Raúl Pérez**  
Finca El Barredo, s/n  
24630 Villavieja de Abajo  
(Lugo)

Cuando, recientemente, la prestigiosa publicación francesa especializada en vinos *Revue des Vins de France* lo eligió en Shanghai, en el marco de la exclusiva cita "Le Grand Tasting Shanghai" como el mejor enólogo del mundo 2015, miles de aficionados revolucionaron los buscadores de internet para conocer más datos de este atípico, singularísimo y revolucionario enólogo español, boricano para más señas, que a pesar de su juventud, ya tiene para muchos entre los que me incluyo, la condición de mito viviente. Una leyenda que corre de boca en boca en una clara desproporción con la escasez y exclusividad de sus vinos que tantas emociones despiertan en la copa. Y es que su nombre y fama ya universal no se corresponde, por la limitada producción de sus joyas enológicas, con la facilidad para encontrar sus creaciones.

Raúl Pérez Pereira, quien por cierto iba para médico, nació en 1972 en pleno corazón de El Bierzo, en Villavieja de Abajo, una pequeña localidad de apenas 150 habitantes, rodeada de viñedos, situada entre Cacabelos y Villafranca del Bierzo. Y lo hizo en el seno de una familia de viticultores que, indudablemente, tuvo que influir en su pasión por el vino, aunque en sus primeros años no mostrara el más mínimo interés por él. Antes de que empezara la revolución vinícola en El Bierzo, que en gran parte él ha propiciado, con apenas 30 años comenzó a trabajar en la bodega familiar Castro Venosa, donde ya demostró su incommensurable talento al lograr sensaciones desconocidas en la imperante uva menuda de la zona.

Pronto, muy pronto y sin haber cumplido la trintena muchas

219



*Andalucía, la mediterránea*

### Receta GAZPACHOS MANCHEGOS

María de Pineda

**INGREDIENTES**  
(Para cuatro personas)

Cuatro tortas de gazpacho  
1 pichón  
1/2 conejo  
1/2 pollo (en tiempo cocido de casa, jilbarre y perdiz)  
1 docena de caracoles  
8 alcachofas  
250 g de tomate triturado  
2 hojas de laurel  
1 pimiento rojo  
1/2 l de aceite de oliva  
2 cucharas de ajo  
2 cebollas pequeñas

**ELABORACIÓN**

Softeimos el pichón, el conejo y el pollo troceados.

En una olla con bastante agua, ponemos el laurel, los ajos y la cebolla y dejamos que hierva junto con el pichón troceado y sofreía. Cuando haya hervido durante 2 horas, aproximadamente, añadimos el conejo y el pollo.

Vertimos en una sartén 4 cucharadas soperas de aceite y añadimos los caracoles y el pimiento troceados, junto con 4 cucharadas soperas de tomate triturado.

Una vez preparado ese sofrito, le añadimos el caldo resultante de la cocción de las carnes, los caracoles y dos tortas troceadas de gazpacho, y lo dejamos hervir durante 15 minutos. Por último añadimos la carne.

Para servir ponemos en la mesa dos tortas enteras de gazpachos y sobre servimos los gazpachos cocidos, directamente desde la sartén.

Las tortas que han servido de fuente, impregnadas de la salsa de los gazpachos, puede acompañarse de atún en aceite, anchoas, miel u otros complementos.

125





## **DE LAS COSAS DEL COMER**

*José Ribagorda*

19 x 25,5 cms. 255 pags.

Cartoné

PVP: 21,50 €.

A la venta desde el 16 de mayo de 2017

**Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:**

**Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro**

**Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335**

**[lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)**

**[www.planetagastro.com](http://www.planetagastro.com)**

**[twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro) / [instagram.com/planetagastro/](https://www.instagram.com/planetagastro/) Facebook: PlanetaGastro/**