

## Gente

LA FRASE

“Ya es hora de que escuchemos más voces y puntos de vista femeninos en el cine porque es una industria dominada por los hombres. Está empezando a igualarse y me parece emocionante”.



Eva Mendes

Declaraciones de la actriz en una entrevista a la revista *Hello!*



CHEMA SOLER

Una imagen del comedor principal del palacio de Dueñas, en Sevilla

# Gazpachos de Cayetana

Un libro de recetas desvela los platos preferidos de la duquesa de Alba

**ALICIA RODRÍGUEZ DE PAZ**  
Madrid



**G**azpacho de apio y pepino, extremeño, de lechuga, de melón con menta, de albahaca, de caviar... Así hasta una veintena larga de variedades llegan cada verano a la mesa de Cayetana Fritz-James Stuart (1926), duquesa de Alba. *La cocina actual de la Casa de Alba* (Grijalbo) recoge muchas de estas sopas frías –en concreto, 17– y otros platos que salen de manera habitual de los aristócratas

**A Cayetana de Alba le encanta el arroz, el marisco y el pescado, así como los riñones, los callos y el foie**

ticos fogones de la Casa de Alba.

Escrito por la periodista gastronómica Eva Celada, el libro ofrece una perspectiva inusualmente cotidiana de las preferencias y las costumbres de la duquesa de Alba, una mujer que nunca ha cocinado, pero que no sólo establece los menús sino que de forma

permanente propone añadir ingredientes o incorporar platos que ha descubierto en otras casas o restaurantes.

Además de los consabidos y variados gazpachos, le encanta el arroz, el marisco y el pescado. En cambio, nunca come guisantes y le gusta componer su propia ensalada, a partir de ingredientes servidos en la mesa por separado. Apenas prueba el alcohol –prefiere el agua– y la carne no está precisamente entre sus platos predilectos, salvo los riñones, los callos y el foie. Desayuna un lácteo y un zumo de frutas, acostumbra a comer un solo plato con guarnición –sin perdonar nunca un postre preparado en casa– y por las noches suele tomar unos espárragos o... un gazpacho con algo de fruta. “Ni merienda ni picoteo entre horas”, apunta la autora del recetario.

“Los platos que aparecen en este libro –explica Eva Celada– están basado en la cocina andaluza, aunque con un toque francés, porque desde hace años la duquesa pasa mucho tiempo en el palacio de Dueñas (Sevilla) y esta es la comida que le gusta tomar allí”.

Curiosamente, según detalla la periodista, la Casa de Alba carece de un recetario sistematizado. “En la cocina, trabajan con anotaciones, recetas de revistas, otras



FOTOS: CRISTINA RIVAROLA

Gazpacho aromático



Migas con embutido

remitidas por restaurantes atendiendo la petición de la duquesa sobre un plato que le ha gustado especialmente o, como la gelatina de cítricos que aparece en el libro, procede de una de las recetas que le pasó su prima la reina Isabel de Inglaterra”, señala Celada, quien ha contado con la colaboración directa de la Casa de Alba.

Aparte de las recetas “de todos los días”, en el libro también hay un apartado dedicado a los platos con los que la duquesa suele agasajar a sus invitados. Estos encuentros en Dueñas comienzan a partir de marzo y, con frecuencia, Cayetana de Alba los organiza en función de la ocupación de sus invitados: comidas de toreros, de pintores, de flamencos. En esas ocasiones, toman protagonismo el pato, el marisco, las angulas, las perdices, la pierna de cordero o el rodaballo.

Capítulo especial merece lo que en el palacio de Dueñas preparan con motivo de la Semana Santa –como la tortilla con que se recibe a los costaleros del Cristo de los Gitanos– y de la Feria de Abril. “Un picoteo elegante y exquisito”, en palabras de Eva Celada, del que han disfrutado Ava Gardner, Jacqueline Kennedy o Michael Douglas, así como todo su círculo de amigos, comenzando por el torero Curro Romero.●

## Pinchuk: cumpleaños de casi cinco millones

**ÓSCAR CABALLERO**  
París  
Servicio especial



**S**us 29 años coincidieron con la caída del Muro. Pero cuatro años más tarde, Viktor Pinchuk era yerno del presidente de Ucrania, su país. Hoy, la fortuna de Pinchuk, primer ucraniano situado por *Time* entre las 100 personas más influyentes, ronda los 3.100 millones de euros.

Una vida de tanto sobresalto justifica que ayer, para celebrar sus 50 años, Pinchuk contratara al Cirque du Soleil. Y para sus 300 invitados, acogidos bajo lujosa y climatizada tienda en Courchevel, la estación de invierno con la que Francia reta a Gstaad, platos de Alain Ducasse (19 estrellas Michelin). Se calcula que habrá gastado 4,7 millones de euros.



JEMAL COUNTNESS / GETTY IMAGES / ARCHIVO

Elena y Viktor Pinchuk

Alcalde de este “Saint Tropez de las nieves”, con hoteles como el Cheval Blanc, de Bernard Arnault –primera fortuna de Francia y presidente de LVMH–, con habitaciones a partir de 1.500 euros, Gilbert Blanc-Tailleur también celebraba.

Porque la estación, que vive de los millones rusos, vio interrumpido el idilio en el 2007, cuando la policía se llevó esposado, de un hotel de lujo y bajo sospecha de trata de blancas, a Mijail Projorov, ese ruso que pagara sin pestañear 496 millones de euros por una villa de Niza.

Por eso, hasta su regreso, el pasado enero, Courchevel sufrió una especie de boicoteo de millonarios eslavos.

Normal entonces que la estación alquilara a Pinchuk por sólo 240.000 euros los 3.000 m<sup>2</sup> del predio municipal en el que 50 obreros trabajaron día y noche, desde el 4 de diciembre, para levantar la tienda que acogió el festejo.

Así, con media Europa bloqueada, Pinchuk dejó claro que nunca nieva a gusto de todos.●