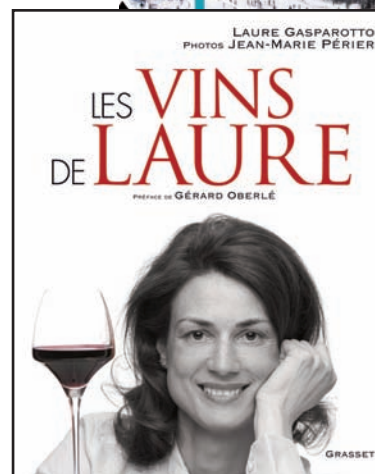


Tendencias en PLATO Y COPA

Arte y yogur, Laure de cara al vino, libros gastronómicos en 104, Alsacia y cerveza de primavera, gastronomía nevada, orgánica y femenina, 26 años en rouge & blanc. Texto: Óscar Caballero



Dos cócteles en homenaje a la cerveza de primavera: el Coup de Cœur, con frambuesa y remolacha, y el Verte attitude, con pepino y kiwi; a la dcha., cartel de La Cullière d'Or y el nuevo libro de Laura Gasparotto.



Monet y Renoir, en yogur? Isaac Carasso, bautizó Daniel a su hijo. Pero llamó Danon a ese chaval nacido en Salónica en 1905 y que volvió a casa, como decía siempre, en 1912, cuando, 420 años después de su expulsión, por judíos, los Carasso se instalaron en Barcelona. Danon desarrolló el invento al que su padre llamara Danone: un yogur al que Isaac añadía fermentos lácticos del Laboratorio Pasteur. En 1939, Danon se casa con Nina Covo, cuyo hermano Maurice sabía todo en cuestiones de arte. Resultado: una colección espléndida, que la sucesión Carasso -Danon murió en mayo 2009, a sus 103 años- subasta el 19 de marzo, por intermedio de Piasa.

200 editores en Paris Cookbook Festival

El CentQuatre -por 104, rue d'Aubervilliers-, inaugurado en 2007 tras dos años de obras y cien millones de euros, para transformar las antiguas Pompas Fúnebres, es un centro artístico de 36.800 m². Y guiños a la fast en plan good, de la joven

chef Delphine Zampetti, en Le Café du 104. En febrero, la gastronomía entró por los ojos en el I Paris Cookbook Festival: cocineros, editores de libros de cocina y 4.000 libros en todos los idiomas.

Gastronomía nevada

El 15 y 16 de marzo, en la nevada Val d'Isère, se dirime La Cullière d'Or, cuchara de oro, "primer concurso culinario sólo para mujeres", con jurado presidido por el chef del Grand Véfour, Guy Martin. Ocho candidatas tienen 3 horas y media para preparar "un rodaballo español, con verduras y frutas francesas y orgánicas". El marco: un salón que, del 15 al 20, propone "Pistas golosas y gastronomía pura".

Trío de ases

Laure Gasparotto, medievalista, y tres lustros dando lustre a la prensa vinícola. Gérard Oberlé, bibliófilo, librero, novelista, sabe lo que significa bien beber. Jean-Marie Périer, fotógrafo

del rock: las mejores imágenes de *Françoise Hardy*, *Sylvie Vartan*, *The Beatles*... Retratos de *Périer* y prólogo de *Oberlé* para *Les vins de Laure* (**Grasset**). Vinos de autor y autora. "Ni estrellas de concurso ni raros: francos y puros. Con identidad fuerte, pero verdadera elegancia, hechos por gente que no maquilla su trabajo y va lejos en el trabajo de la tierra".

25 años de tinto y blanco

Revista de iniciados, sin publicidad, sostenida por suscriptores: desde la vendimia de 1983, el equipo de **Le Rouge & Le Blanc** patea viñedos, espía bodegas e intenta "una crítica independiente, sin complacencia injustificable ni agresividad injustificada". Amateurs "en el sentido etimológico del término", van por su 26ª vendimia.

Cervezas con fecha de caducidad

El uno de marzo, sólo hasta mayo, vuelve la **Bière de Printemps** –cerveza de primavera–, inventada en Arras, norte de Francia, en el siglo XIV. *Sandrine Houdré-Grégoire*, *barmaid* (encargada del bar) y directora de alimentos y bebidas del hotel **Edouard 7**, de París, y su barman en el **E7**, *Régis Célabé*, le crearon tres copas. *Verte attitude* (½ kiwi, 3 cl de zumo de uva blanca, 2 cl de jugo de pepino, en *shaker*), completada con cerveza. En

Coup de Cœur (batir 2 cl de jugo de remolacha cruda, 3 cl de zumo de frambuesas y pizca de *piment d'Espelette*), cerveza a ¾ y espuma de leche de soja, perfumada a la rosa. En fin, *Baies d'agrumes* (en coctelera: 4 cl de zumo de pomelo, 2 cl de jugo de hinojos y 1 cl de sirope de jengibre), cerveza hasta arriba y una vuelta de molinillo de *mélange 5 baies*. (*Célabé* oculta un truco: ½ clara en la coctelera).

¿Vinos de Alsacia en primavera?

Riesling con anchoas, ostras, vieiras. Frutas para un pinot gris vendanges tardives o un gewurtztraminer igualmente tardío, compañero a su vez de quesos de montaña. Y delicioso con el parmesano.

Los viñateros de Alsacia proponen, con un pinot blanc, una tarta pré vert. La masa incorpora matas y hojas de primores (70 g + otros 70 g de pistachos sin piel, por 160 g de harina, 20 g de fécula, levadura, aceite y pinot blanc). Moldeada –8 mm de espesor–, enfiada 40 minutos y luego horneada: 20 minutos a 160°C. La corona una chantilly –con queso blanco y tallos de cebolla– y primores variados, salteados, glaseados en agua, vino, limón y azúcar. Y al pinot gris le sirven cazuela de cubos de cordero marinados en aceite con ajedrea, salteados, con crema de ajo. □



A la izq., obra de la colección privada de Danon Carasso; abajo, recetas para acompañar a los vinos de Alsacia; y el Café du 104.



CLUB DE GOURMETS

PALABRA DE CABALLERO

Tres días en Granada, pensión completa, Alhambra y una paletilla, todo por 135 €. Lo contaba en diciembre *El País*. "Y además, un regalo pata negra", promovía sus cabinas un crucero. En los cincuenta, en España, sólo quedaban 500 cabezas de cerdo ibérico, ese emblema que, me decía *Victorino Martín*, debía ser integrado en el escudo, junto con el toro bravo. En París, donde las modas tienen ciclos veloces, la última grasa snob, por delante del ibérico, es el *lardo di Colonnata*, flanqueado por el *lardo di suino nero dei Nebrodi*. Y a su sombra, puja el francés: *lard grand affinage de Laborie*, por ejemplo. Tocino del suelo que no del cielo. Tenaces, los importadores de ibérico luchan contra su retaguardia. Una España que, burbuja inmobiliaria mediante, creó la burbujamón: pasó de cinco a 18 millones de paletas y jamones. Encima –o encima–, porque Dios es español, un millón de cerdos comió bellota y, educados, dejaron para los de recebo. El cebo además es lingüístico: el idioma gastronómico que debió saltar de añagazas locales como puro de oliva a definiciones más universales, sigue atrancado en jabugo, pata negra, artesanía. Fatiga para el corresponsal, que desde hace 20 años intenta clarificar a los franceses la grasa. O sea, cerdo ibérico. Y esas cuatro DD.OO., que raramente proclaman las tiendas en España. Resultado: el francés vuelve de su turismo peninsular con un anuncio del hiper, que ofrece "jamón ibérico de bellota" por unos 30 € el kilo. Y acusa a su proveedor parisino de estafarle.