Impreso por Francisca Fuentes . Prohibida su reproducción

1

2

3

4

Regreso a la tierra

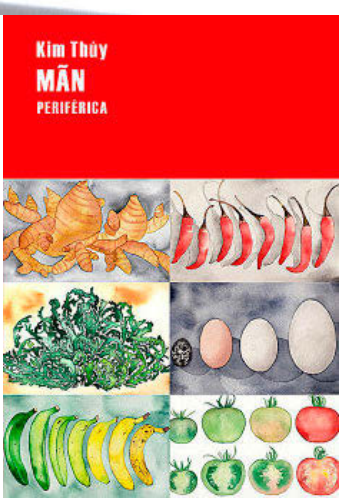
El 'gastroboom' nos ha devuelto sabores que parecían olvidados, como el de la mojama o la sidra.

1 Tomamojama, Sevilla
Una tienda donde el rey es el atún
Abrió en mayo, en la calle Barcelona, junto a la Plaza Nueva. Salazones, mojamas y vinos son el corazón de su oferta, cuyo propósito es fusionar las fórmulas clásicas de elaboración del producto con las nuevas tendencias –que las hay, sí–, como las salazones con menos sal y curación, a mitad de camino entre lo curado y lo crudo. (tomamojama.es)

2 Hacienda Guzmán Reserva Familiar
Aceite Hojiblanca con pedigrí
Tan solo 10.000 botellas componen esta edición limitada de un aceite que es un lujo de sabor. El envase opaco, de medio litro, conserva bien el aroma y el sabor de este virgen extra al que no le falta carácter (incluso tiene un *puntito* picante al final), tercera referencia de Hacienda Guzmán en el mercado. Cuesta 18 euros. (haciendaguzman.com)

3 Expri, de Tánata
Cocina con humor
Fruto de la colaboración de dos jóvenes emprendedoras, Ana Ferichola y Natalia Figueroa, las piezas de cerámica de esta firma nacida en 2007 aportan un plus de originalidad a utensilios tan habituales en la cocina como un exprimidor, en este caso realizado en porcelana o gres y tiene (aparte de forma de pelícano) dos acabados diferentes –final sencillo, o con forma de ala– y tres colores: negro, azul cobalto y azul clarito. Cuesta 36 euros. (tanata.es)

4 Asgaya, Madrid
Maridaje con sidras
El restaurante asturiano de Doctor Fleming 52 ha incluido este verano en su carta un maridaje con cuatro sidras muy diferentes entre sí que combinadas con sus platos (sea invierno o verano, su cachopo es una experiencia a vivir, en serio) y su terraza (esencial) dan como resultado una oferta estupenda para esta temporada. La fresca y ligera Emilio Martínez, la potente Prau Monga, la picante Valdedios y la Panizales, primera sidra de hielo que se elaboró en Asturias, forman el cuarteto fantástico. Precio medio: 40 euros. (restauranteasgaya.com)



5

5 Mãn, de Kim Thúy, Periférica
El poder evocador de la comida
Una novela que vale mil recetas. La autora dejó Vietnam como refugiada a los 10 años y aquí relata la historia de alguien que, como ella, llega en el exilio a Canadá y se casa con el dueño de un restaurante. A partir de ahí, la cocina desata recuerdos y emociones. Un relato sutil y lleno de sabor (15,50 euros).
Silvia Nieto *(@Soysilvianieto)*

FOTOS: CARLOS LEÓN / D.R.