



Adan Sáez, de la Pastisseria Xocosave de Riudoms, ganó el Panellet de Plata en la quinta edición de la Ruta dels Millors Panellets de Pinyons.

de Flix. Siguiendo estos pasos, estaremos más cerca de la perfección.

Panellet de Plata, en Riudoms

Un brillo único tienen los panellets de la Pastisseria Xocosave de Riudoms. El pastelero Adan Sáez ostenta el premio Panellet de Plata de Catalunya 2024, de la quinta edición de la Ruta dels Millors Panellets de Pinyons. «Lo imprescindible es pasión, amor por el oficio y utilizar la mejor materia prima», dice el riudomense. «Trabajar con las mejores almendras, piñones, huevos, etc. Después de muchas pruebas, hace un par de años modificamos la receta y la mejoramos», son los ingredientes infalibles del pastelero.

Castañas y boniatos

Si hay dos alimentos que identifiquemos con el otoño son las castañas y el boniato. Dulces y saciantes a partes iguales, las castañas se pueden disfrutar asadas o cocidas,

y son el acompañamiento ideal de la carne asada en forma de puré.

El boniato (batata) se puede preparar horneado, en puré o incluso disfrutarlo en forma de bastoncitos fritos o al horno, a modo de guarnición o aperitivo.

Si eres de los que muere por un dulce, no te resistas a la receta de pastel de boniato, los muffins de boniato con nueces o los cinnamon rolls de batata, además de las magdalenas de castañas o el pan de castañas. Una combinación pensada especialmente para el otoño es la de brownie mármol de chocolate y castañas que propone Delicious Martha (deliciousmartha.com/brownie-marmol-de-chocolate-y-castanas), «con un interior de chocolate untuoso, con trocitos de castaña... Que además, si lo tomas cuando todavía no se haya enfriado del todo, es capaz de arreglarte cualquier día lluvioso de otoño». La combinación de tradición y sabor es exquisita.



Los panellets tradicionales de piñones, cereza, almendra y membrillo siguen siendo los sabores preferidos.

UN RESTAURANTE: CASA MARCH, VISIÓN DE FUTURO



«El cocinero Jaume del Río es un joven de Flix que ha abierto su propio restaurante. Es una apuesta por la innovación sin renunciar a la cocina de autor. Destaca por una oferta gastronómica moderna de la mano de un chef con mucha visión de futuro», según Pau Larrosa.

UN PLATO: PIZZA, UNA DELICIOSA AFICIÓN



«Preparo una masa napolitana y me he comprado un horno de piedra. El secreto es una biga hidratada y una harina de calidad. Una margarita bien hecha es espectacular», dice Larrosa.

UN DULCE: KOUIGN-AMANN, TIERNO Y CRUJIENTE



«El Kouign-amann es un dulce típico de Bretaña. Sus ingredientes básicos son mantequilla y azúcar. Su textura recuerda a una palmera y un croissant, ya que por dentro es tierno y por fuera crujiente. El sabor a mantequilla es espectacular», describe Pau Carranza.

BEBER HOY

MARIDAJE OTOÑAL: PINOT NOIR Y SETAS

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

El otoño trae consigo uno de los maridajes más exquisitos: ¡vinos y setas! Las setas, con su inconfundible sabor terroso y umami, son un reto interesante para combinar con vinos, pero hay una variedad que siempre es un acierto: la Pinot Noir. Esta uva, original de la Borgoña, es conocida por su sutileza y elegancia y es la elección perfecta para acompañar los sabores profundos y complejos de las setas otoñales.

negas. Además, sus toques especiados y florales lo convierten en un excelente compañero para setas más intensas, como trompetas de la muerte, rossinyols o shiitake. En boca, es ligero y sedoso, ideal para setas salteadas, guisos otoñales o risottos cremosos de boletus. El contraste entre la frescura del vino y el carácter umami de las setas crea una perfecta armonía, limpiando el paladar y dando vida al plato.

¿Por qué Pinot Noir?

Aunque podríamos elegir un Trepát, Merlot, Tempranillo o incluso un blanco con barrica, un Pinot Noir es ideal por sus taninos suaves, que no dominan el plato. Y esto es esencial, ya que las setas, especialmente las más intensas como las trompetas de la muerte o los shiitake, necesitan un vino que las complemente sin superarlas. Además, el toque terroso y especiado de muchos Pinot Noir armoniza con los matices de los hongos. Así que hoy, volamos a Francia, hasta el corazón de la Borgoña.

Arnaud Baillot es un joven y excelente elaborador, que ha sabido escoger muy bien los viñedos y las uvas de Borgoña y extraerle toda su frutuosidad con mucha elegancia. Seas o no un amante de las setas, este Pinot Noir merece la pena disfrutarlo, pues es un buen representante de los grandes vinos de Borgoña, concretamente de la famosa Côte de Beaune.

Dato curioso: La Côte d'Or es la zona con más prestigio de la Borgoña: la milla de oro. Se divide en dos partes: la Côte de Nuits, conocida por sus tintos, y la Côte de Beaune, más famosa por sus blancos y sus tintos elegantes.

Bourgogne 'La Montagne' 2021 de Arnau Baillot

combina elegancia y profundidad. Sus aromas de frutas rojas, como fresa silvestre, grosella y framuesa, junto con sutiles notas de bosque y suelo húmedo (que nos recuerdan a champiñón) realza aún más a las setas como níscalos, rovellons y lla-

Bourgogne La Montagne 2021 Arnau Baillot
Pinot Noir
A.O.C Bourgogne (Francia)
Temperatura de servicio: 15°C
Precio: 30€
Te gustará si... eres de los que aprecian la elegancia con la que los franceses transforman lo simple en algo excepcional.

