



En el Restaurant Quattros de la Plaça de la Font de Tarragona preparan la sopa castellana con picadillo.

“
«Debemos preservar las sopas; la gastronomía es cultura»

imprescindible que el pan sea de calidad. Por ello, el Restaurant Quataforca confía en el Forn de Nulles. El momento de esplendor de esta melodía de sabores es el emplatado: «Añadimos entre 10 y 12 gramos de trufa rallada». También cantan los ángeles en las cremas de calabaza, chirivía, zanahoria, consomés y la crema de ave reina.

Desde la Plaça de la Font de Tarragona, el Restaurant Quattros cocina la sopa castellana con picadillo. Todo un santo grial para resucitar del frío en los meses de invierno. «La base es un caldo cien por cien natural, con huesos y carne de ternera, pollo y cerdo, además de verduras», explica el chef ejecutivo, Hortensio Hebles. Con tres horas de chup-chup, «conseguimos un plato de cuchara perfecto, acompañado de la misma carne del caldo, además de jamón de Jabugo, huevo duro y fideos».

Un mar de texturas
Todo un deleite para los oídos y, sobre todo, el paladar es la sopa de pescado del chef Joan Capilla, del Hotel L'Algar del Delta (Po-

blenou del Delta), con la que demostró su destreza en el I Concurso de Sopa de Pescado, que se celebró el pasado mes de octubre en San Sebastian Gastronómika - Euskadi BasqueCountry.

«Mi apuesta es la cocina tradicional con toques de vanguardia», asegura el chef. Sobre su receta, dice que «es un homenaje a la sopa de pescado típica de los marineros de La Ràpita, conservando el sabor a pescado». La delicadeza y la suavidad del rape, la merluza y los langostinos susurran la perfección, mientras que el pan tostado con aceite y ajo se funde con el mar. «La gastronomía es cultura, por lo que debemos preservar las sopas», defiende Joan Capilla, quien con sus propias manos también afina el Suquet d'escrita y el Suquet d'anguila.

Igual de reconfortante para el cuerpo y el alma es el recetario Sopas (Planeta Gastro) de la Fundación Alicia. Un alegato a favor de que «el plato estrella del siglo XXI debería ser la sopa». Sopa de bacalao fresco, bellota y semillas de ajo mostaza; sopa de brócoli y cheddar; sopa de kimchi; sopa de setas con crema de Oporto; o sopa cremosa de pollo al curry son algunas de las recetas que, en palabras del director de la Fundación Alicia, Toni Massanés, «invitan a cocinar y a comer con cuchara. Un recetario para los cocineros expertos que buscan inspiración, para aficionados con alma inquieta y hasta para los principiantes, porque una sopa difícilmente se les va a quemar». «Las sopas pueden transformar nuestra cocina y nuestra salud». Solo con pensarlo, se me hace la boca agua.

UN RESTAURANTE:
VILLA RETIRO,
ALTA COCINA



«Las ocasiones especiales me gusta celebrarlas en el Hotel-Restaurante Villa Retiro de Xerta (Baix Ebre). Lo que más me gusta es que el chef Fran López se inspira en el territorio. Con una Estrella Michelin, es alta cocina y cada elaboración me recuerda al pasado», detalla el chef Joan Capilla.

UN PLATO:
ALBÓNDIGAS CON
SEPIA, FUSIÓN DE
SABORES



«Un plato que me apasiona son las albóndigas con sepia, porque en una misma receta disfruto del mar y la montaña. Me encantan las fusiones culinarias, además de los guisos y los platos de cuchara. Con unos garbanzos el sabor es espectacular», confiesa Capilla.

UN POSTRE:
DELETTARSE CON
UNA CREMA
CATALANA



«Para que la crema catalana sea perfecta no debe ser ni muy espesa ni demasiado líquida, y el crujiente del azúcar debe tener una textura aérea», explica el chef de L'Algar del Delta.

BEBER HOY

EL MAGO DEL VINO

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Hablar de Raúl Pérez es hablar de magia. Pero no la que hace desaparecer cosas, sino la que transforma, la que inspira, la que convierte paisajes y viñedos en poesía embotellada. Si hay un nombre que resuena en el mundo del vino, es el suyo. Y no es para menos. Raúl Pérez no solo ha revolucionado el Bierzo, sino que ha conquistado el corazón de quienes se sientan a escucharle, especialmente tras el estreno del documental 'El Mago del Vino'. Con sus largas barbas distintivas, Raúl expone su profunda conexión con la tierra, trabajando sin prisas y con sabiduría.

El documental se ha presentado en festivales de cine recientes y ha emocionado a todos los amantes del vino y a quienes simplemente aman las historias humanas. ¿Por qué? Porque muestra a Raúl tal cual es: humilde, generoso, y un gigante en el mundo de la viticultura. Su forma de entender el vino es única. Habla más de respeto que de intervenciones, más de escuchar que de imponer. Y eso se nota en cada botella que firma, incluso en las altas puntuaciones (su vino La Muria 2021 consiguió los 100 Parker).

Ultreia Saint Jacques es uno de sus vinos más icónicos, la esencia de todo. Es un homenaje al Camino de Santiago, que atraviesa los paisajes del Bierzo, y una invitación a seguir explorando. Este tinto, elaborado principalmente con uva Mencía, es fresco, afrutado,

con notas de frutas rojas, violetas, fresas silvestres y ese toque terroso y mineral que el suelo berciano de Valtuille le imprime. Vino berciano, fácil de beber. El más asequible de la gama Ultreia, fiel a su compromiso de crear grandes vinos al alcance de todos.

Raúl Pérez no es solo un creador de vinos; es un renovador de regiones. El Bierzo, que hasta hace unas décadas era una denominación más bien discreta, ha encontrado en él un gran embajador. Con pasión y paciencia, ha demostrado que los viejos viñedos del Bierzo pueden competir con los mejores del mundo. Pero lo mejor de todo es que lo ha hecho sin aspavientos, con una humildad desarmante. En el documental, Raúl dice algo que se queda grabado: «El vino es una expresión del lugar, no de la persona». Sin embargo, al probar Ultreia es imposible no sentir la huella de este mago del Bierzo.

Dato curioso: La expresión Ultreia viene del latín y se usaba -y aún se usa- entre peregrinos del Camino de Santiago como saludo para animarse: significa 'Adelante, vamos allá'. La respuesta es Et Suseia que significa 'Y más allá', una invitación a seguir avanzando no solo en el Camino de Santiago, sino también en la vida.

Ultreia Saint Jacques 2022 | Raúl Pérez Bodegas y Viñedos
Mencía | 93 Parker
DO Bierzo
Temperatura de servicio: 13 °C
Precio: 11,70€
Te gustará si... si te gustan las películas de los hermanos Coen: tiene la naturalidad y profundidad de una obra maestra, sin ser para nada pretenciosa.

