



Los postres ofrecen numerosas posibilidades con texturas que se perciben al gusto y a la vista.

nes», señala. En la cocina, fusiona saberes ancestrales con técnicas vanguardistas, explorando métodos como fermentaciones, deshidratados, destilaciones y texturas innovadoras como gelificaciones, salsas, infusiones y helados.

Para Neus, las plantas no son una moda, sino la libertad para crear algo fuera de lo convencional. «Cada vez que incorporo una hoja, un brote o una flor en un plato, no busco una foto bonita para Instagram, busco ser fiel al paisaje y su cultura botánica», comenta. «Explorar el entorno y recoger sus flores y plantas significa comprender el verdadero potencial que me ofrece la tierra».

Los platos son exquisitos: mil hojas de malva con cremoso de queso azul, brioche con nata agria ahumada y hierba estrella, flan de gamba con aire de marialuisa, galera con salsa de artemisa, arroz meloso con tudó y salicornia. «La malva se encuentra en casi todas partes. Es una planta curativa con propiedades calmantes, hidratantes y diuréticas», explica Ariadna, la bióloga. «Podemos incorporarla en

crudo a ensaladas, picada en sopas o guisos, o, si nos ponemos creativos, en este formato deshidratado y crujiente», añade Neus.

La hierba estrella, también conocida como «corn de cèrvol», tiene una textura carnosa y actúa como protectora de los tejidos internos irritados o inflamados. «Visualmente, nos recuerda a la rúcula, pero tiene más textura y un ligero amargor que, bien utilizado, contrasta muchos sabores».

Así, cada hierba, flor y hoja en los platos tiene una razón de ser. «Algunas plantas nos sirven para aromatizar. Podemos cocer el pescado dentro de una costra de paja con tomillo y 'botja de sant joan', o hacer un velo de sepia e incorporar las hojas de la oxalis, que tienen un sabor ácido que nos recuerda al cítrico, o una crème brûlée -similar a la crema catalana- con infusión de romero y acompañarla con helado de miel y flores de romero», explica Neus. Todo es una decisión consciente sobre cómo aprovechar lo que la naturaleza nos brinda.

Neus Faiges tiene solo 27 años. Estudió cocina en la escuela de hostelería de Cambrils y luego se fue a Francia para aprender de los mejores. Trabajó al lado de Alain Ducasse, el chef con más estrellas Michelin del mundo, veinte, donde dominó técnicas y métodos de cocina creativa. Más tarde se unió al argentino Mauro Colagreco, chef del restaurante biodinámico Mirazur, en Menton, tres estrellas en 2025. «De él aprendí que hacer cocina autóctona significa conocer bien el lugar en el que estás y el placer de trabajar con lo que la tierra te ofrece. Se puede hacer alta cocina sin ingredientes exóticos traídos de la otra punta del mundo, solo mirando al suelo».

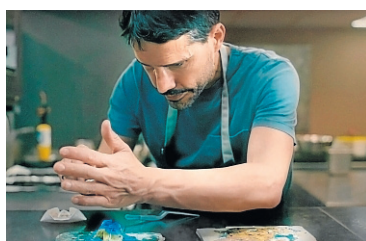
Lleva un año al frente del restaurante familiar, Cal Faiges, un clásico del Delta, en Poble Nou. Con un pie en la tradición y otro en la experimentación sin límites. Para ella, cocinar con plantas silvestres no es una excentricidad ni un capricho eco-friendly, sino un acto de conexión con el territorio. «La naturaleza es el mejor menú de degustación y sea cocina tradicional o creativa, lo que busco es ofrecer Delta en cada plato».

UN POSTRE DEL MELETA DE ROMER



«Pan Bao con helado de leche de cabra del restaurante Meleta de Romer de l'Ametlla de Mar. Un bocado dulce, suave y esponjoso, con ese punto lácteo que tanto me gusta».

UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO



«Virgilio, en Netflix. Siempre me inspira ver al chef peruano Virgilio Martínez en acción. Su forma de entender la cocina, su conexión con el entorno y su creatividad me fascinan».

NO PODRÍA VIVIR SIN... LÁCTEOS



«Son una debilidad, un ingrediente que siempre encuentro la forma de incluir en mi cocina: nata, quesos, yogures, fermentados, en forma de aires, helados, cremas o salsas. Son pura versatilidad en la cocina».

BEBER HOY

UN BRINDIS ANTI-TRUMP

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Los vinos también hacen política. Aunque no lo pretendan, aunque solo quieran ser descorchados en buena compañía, los vinos tienen pasaporte, origen y, a veces, enemigos con peluquín. La artillería arancelaria de Donald Trump, ese impuesto del 20% a los productos europeos, apunta al vino español. Otra vez. En 2024, España exportó 97 millones de litros a Estados Unidos. Es su segundo mayor cliente, y el primero en vinos espumosos. Así que, por supuesto, las nuevas medidas de Trump van a doler.

cial, como si un bailarín clásico se hubiera criado entre guitarras flamencas.

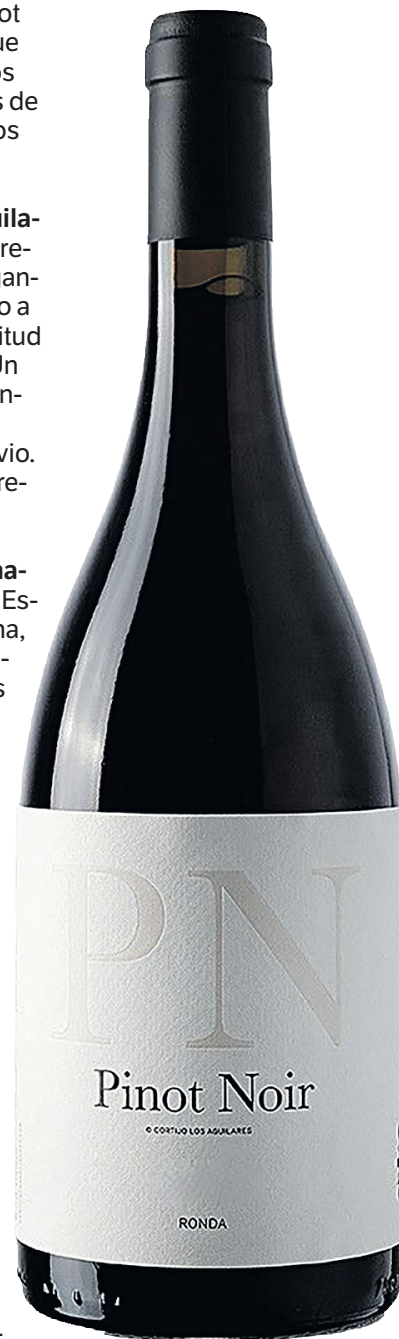
Estados Unidos es el segundo productor mundial de Pinot Noir, después de Francia. Sus tintos, más potentes y concentrados, y sí, también deliciosos, han marcado el pulso en la rivalidad con la Borgoña. Napa, Sonoma o Santa Bárbara han crecido a golpe de dólares, marketing y barricas nuevas. Lo que ofrece este Pinot Noir mala-gueño es otra cosa: más autenticidad, menos impostura. No es Napa. Es mejor.

¿La respuesta? Beber lo nuestro. ¿Y si te dijera que en Málaga se elabora un Pinot Noir que no tiene nada que envidiar a los californianos de Napa o Sonoma? Esos de los que tanto presumen los winelovers del Pacífico.

Se llama Cortijo Los Aguilares Pinot Noir y es una rareza deliciosa. Un tinto elegante, sutil y complejo, nacido a más de 900 metros de altitud en las sierras de Ronda. Un vino que no necesita levantar la voz para conquistar. Menos músculo, más nervio. Menos exhibición, más precisión.

España no es territorio habitual para la Pinot Noir. Esta variedad borgoñona fina, delicada y exigente, necesita altura, noches frescas y suelos drenados. Pero si hay un lugar en España que cumple con ello es la Serranía de Ronda. El viñedo de Cortijo Los Aguilares es de los más altos de Andalucía, entre la Sierra de Grazalema y la de las Nieves, donde alcornoques y jabalíes comparten territorio con las cepas. Las diferencias térmicas entre el día y la noche aquí son brutales, y permiten una maduración lenta y precisa de la uva.

Se elabora solo con uvas seleccionadas y fermenta en madera y hormigón para luego permanecer ocho meses en barricas de roble francés. ¿El resultado? Fruta roja limpia, notas especiadas, flores y un fondo de soto-bosque. Más cerca de Borgoña que de California. Pero con alma sureña. Un vino elegante y a la vez ra-



Cortijo Los Aguilares Pinot Noir 2022

100% Pinot Noir
DO Sierras de Málaga
Temperatura de servicio: 14-16 °C
Precio aproximado: 38 €
Te gustará si... eres fan de la elegancia borgoñona, pero con una vuelta de tuerca ibérica.