



El delicado suflado de la piel de pollo. FOTO: DT

pero que aquí popularizaron los grandes chefs. Hay mucha piel en la cocina molecular y la tecnología alimentaria redomada. En los restaurantes hace tiempo que se tuestan pieles de aves y pescados y las texturas membranosas no son raras. Solo falta que el amor a la piel llegue a la cocina doméstica. La piel es posmoderna y mola. Eso nos da esperanzas de que pronto podremos tragar corteza de queso y tripa de embutido —natural o no— fuera del ámbito privado sin que nos miren mal, poniendo fin a un lacerante *apartheid* que atenta contra lo más profundo de la condición humana.

Sin embargo, alerta. Donde la revolución de las pieles ha estallado de manera inesperada es en el mundo vegetal. Saber que en el recubrimiento de las patatas se encuentran minerales y oligoelementos y tal, ayuda. Pero es que además es donde reside el sabor. Qué tontos hemos sido de pelar, toda la vida, manzanas, berenjenas y pepinos por ahí donde amargan. Creo que mi epifanía dérmica se

produjo con unos espaguetis que Jordi Vilà servía en el antiguo Alkímia, extraídos de la piel del calabacín. Odio los calabacines, son sosos y se llevan una inmerecida gloria del huerto. Son todo agua insulsa, del mismo modo que el buen buñuelo es íntimamente todo viento y nosotros, en los adentros, todo éter. Desde ese día miro el calabacín con otros ojos y nos respetamos mutuamente: les arranco la piel y tiro todo el resto. En cualquier verdura de las que antes solía pelar he rebuscado renovadas sensaciones táctiles en el flamante nuevo paradigma Y mi gran pasión de madurez han sido las pieles de los cítricos convenientemente reducidas por el Microplane.

Carl Sagan nos enseñó que la vida solo es posible en las pieles de los planetas. Nos mostró un camino y un camino son dos márgenes incrustados en el universo, como una piel del espacio. Ya sé que hay gente que no ha dejado nunca de roer los chasis de los bichos y los bulbos, pero los más pobres de espíritu necesitamos que alguien legitime nuestra tendencia a la bestialidad. Parafraseando a Chesterton, sabemos que la ciencia puede analizar una piel y decir cuánto contiene de lípidos y cuánto de proteínas, pero la ciencia no puede analizar el deseo de piel de ningún hombre y decir cuánto tiene de hambre, cuánto de costumbre, cuánto de capricho nervioso, cuánto de persistente amor a las cosas bellas. En la superfluo, el detalle. En el fondo, un pozo de agua turbia.

“**«La piel es posmoderna y mola»**”

UN COCINERO: JORDI VILÀ



Su ámbito de actuación pilla un poco lejos de Tarragona. Pero es el momento de máxima y merecida popularidad del chef del Papiol y hay que subirse a su carro. En Alkímia, en Alkostat o en Vivanda, es faro de la cocina catalana actual

UN MANUAL: AUTODEFENSA DE LA CUINA CATALANA



Vilà ha concentrado su ideario de la revolución culinaria en este opúsculo ilustrado. El regreso a la cocina tradicional y las raíces no está reñida con el diseño y el humor.

UNA RECETA: CALABACINES RELLENOS



No es de Vilà, es mía y es muy fácil. Se trata de dejar solo la parte verde del calabacín, sin que pierdan la integridad. Se fríen y se rellenan de *cansada del coll*, butifarra negra y piñones tostados. Luego se gratinan con queso de oveja. Es la única forma de dar sentido a un calabacín.

BEBER HOY

REMEDIOS CONTRA EL CALOR

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Cuando el calor aprieta, el vino no tiene por qué desparecer. Al contrario: hay botellas diseñadas para refrescarte mejor que cualquier caña tibia. La clave está en buscar acidez, fruta limpia y una graduación que no te noquee antes de la segunda copa. Hoy te propongo una solución radicalmente veraniega: vino rosado con fruta natural. Pero no cualquier vino, ni cualquier fruta.

se eleva con técnica, limpieza y estilo.

¿El resultado? Algo más lúdico, más sabroso, perfecto para combatir el calor, en terrazas con sombra y mesas que se alargan hasta el atardecer. Conclusión: si tienes sed, no apartes el vino. Elige bien. Elige Xalera Rosado, añádele fruta de verdad y enfría el verano desde dentro.

El vino es Xalera 2023, del Celler Bernaví, un rosado de la DO Terra Alta fresco, con moderada graduación alcohólica y mucho sentido del disfrute. Xalera nace en Vilalba dels Arcs, un territorio marcado por el cierzo y el calor seco. Se elabora con Garnacha tinta, con un toque de Syrah y Cabernet Sauvignon. Vendimia manual, prensado suave y fermentación en frío para mantener la vitalidad del vino y su perfil frutal. El resultado es un rosado ligero, con aromas de fruta roja fresca, notas vegetales y toques florales. La graduación, alrededor del 13%, lo hace fácil de beber incluso en las horas más cálidas. Un vino como este, ligeramente fresco, ya es perfecto por sí solo.

Pero aquí va el truco para convertirlo en un recurso anticolorífico: sírvelo en una copa amplia, añade unos dados de fruta natural de temporada -melocotón amarillo, albaricoque, pera, cerezas-, mejor si son de secano y de mercado, y deja que el vino haga el resto. No es una sangría. Es una infusión de verano. La fruta potencia la frescura del vino, aporta textura y convierte cada sorbo en una experiencia sabrosa, ligera y refrescante. También puedes añadir unas hojas de menta o albahaca si quieres un golpe extra de frescor.

Este tipo de bebida no es una invención moderna: en muchas zonas rurales del Mediterráneo, añadir fruta al vino ha sido estrategia tradicional para aligerarlo, hidratarse con sabor y aprovechar el producto sin perder esencia. Con Xalera, esa herencia



XALERA ROSADO 2024 | Bernaví
Garnacha Tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon
DO Terra Alta
Temperatura de servicio: 7-8 °C
Precio aprox.: 8,50 €
Te gustará si... disfrutas de un atardecer frente al mar con una copa de vino en la mano.