



Paellas cocinadas con sol

Este artilugio hierve un litro de agua en ocho minutos, una paella, en hora y media y las lentejas, en dos. No es un electrodoméstico, sino un *solar doméstico*, porque cocina concentrando la reflexión solar en el puchero. Fríe, hornea, hierve y es capaz de trabajar a 200 grados de temperatura. Todo sin emisiones. Un grupo de ciudadanos de Barcelona ha hecho suya esta idea que viene de Alemania y vende los fogones solares desde hace tres meses. Su precio: 265 euros una parábola solar grande (1,40 metros de diámetro) y 148 euros una parábola pequeña (un metro de diámetro). Manolo Vilchez es uno de los empresarios de Al Sol. “Como vivo en un tercero, mis vecinos me han dejado plantar mi parábola en la azotea”. Reconoce que su cocina solar no puede sustituir a la tradicional. ¿Y si se pone a llover? “Es para usarla como la barbacoa: cuando hay sol, cuando hay tiempo y donde hay espacio”. Por ahora ellos lo están vendiendo a “ciudadanía activista” y a ONG o escuelas. Pero su reto es poder enviarlas a África o India. “Multitud de personas cocinan con leña y tienen que recorrer kilómetros para ir a por ella”. Más información en www.alsol.es.— MARUXA RUIZ DEL ÁRBOL

Bocados españoles en Hollywood

Diseñado por Philippe Starck, Bazaar es el nuevo restaurante de José Andrés

ROCÍO AYUSO
Los Ángeles

Bocado a bocado. Ese es el deseo de José Andrés, enseñar a comer a las estrellas de Hollywood con cada bocado. A las estrellas y a los que se dejen. Tras tener los estómagos de la costa este de Estados Unidos bajo control con siete restaurantes en el área de Washington, el chef asturiano de 39 años ha dado comienzo a la conquista del otro extremo del país con su primer restaurante en Beverly Hills, Bazaar.

“Gran sabor, diseño y comida”, resume el diario *Los Angeles Times*, mientras que MyLastBite.com se relame con las aceitunas Ferran Adrià, las croquetas de pollo o la ensalada César organizada con huevo de perdiz y queso parmesano, “platos que pediría una y otra vez”, añade sin pudor. El nuevo restaurante, que forma parte del hotel de lujo SLS de la cadena Starwood (un proyecto valorado en 165 millones de euros), ha sido recibido como un placer tanto para la vista como para el paladar.

Diseñado por Philippe Starck, Bazaar ocupa toda la planta baja del hotel, más de mil metros cuadrados con aire caótico en su decoración pero perfectamente organizado en dos áreas de tapas (rojo para las tradicionales y blanco para las contemporáneas), el bar Centro, situado co-

“Gran sabor, diseño y comida”, resume el diario ‘Los Angeles Times’

mo corresponde a su nombre, y La Pâtisserie o bar de postres expuestos como si fueran joyas en una joyería. Una presentación de lujo para un menú donde las tapas rondan entre los 5 y 11,4 euros. Se recomienda tomar al menos un par de platos de cada tapa por mesa y es posible pedir tanto del menú rojo o del blanco desde cualquiera de los ambientes del restaurante. Bazaar también ofrece un menú degustación de tapas por 46,5 euros por cabeza.



Interior del restaurante de José Andrés en Beverly Hills. / IMAGE MECHANICS



En Bazaar se usan latas para servir algunos platos. / I. M.

De momento no hay queja alguna. En una ciudad obsesionada con guardar la línea, la tarrina de *foie gras* con incrustaciones de maíz y envuelta en algodón dulce es el bocado perfecto. O los filetes extra finos con queso con los pinchos de sandía. Pero José Andrés también tira en el menú de sus ingredientes preferidos: pimientos de Padrón, queso de tetilla, anchoas o jamón ibérico pata negra.

Bazaar es la última victoria culinaria de un chef que hace quince años puso en marcha la revolución gastronómica española en Estados Unidos (www.thinkfoodgroup.com). Una invasión que cuenta con refuerzos porque la inauguración del nuevo restaurante viene acompañada de la publicación de su tercer libro de cocina en el país, *Made in Spain: spanish dishes for the american kitchen*, y del último episodio de la segunda temporada del programa televisivo de cocina *Made in Spain*.

Y con más planes, porque la cadena SLS que lleva el empresario Sam Nazarian tiene intenciones de extender su presencia a Las Vegas, Miami y otras ciudades con ganas de probar las ostras al aire de limón o el salmón *tartare* ahumado, otros de los platos de este menú deconstruido.

Nota de cata

Extremadura emergente

CRISTINA ALCALÁ

Los vinos extremeños viven el inicio del cambio. Su única y joven denominación, Ribera del Guadiana, se encuentra en una fase de experimentación y crecimiento inimaginable hace una década.

La ayuda de la Administración extremeña para la tecnificación y una nueva mentalidad comercial son factores que han iniciado este cambio, pero no los únicos. La llegada de empresarios apostando por el vino con interesantes proyectos bodegueros es la punta de lanza de esta nueva Extremadura. Vinos como Palacio Quemado (Alvear), Habla (Bodegas y Viñedos de Trujillo), Marqués de Valdeza, propiedad de la familia Álvarez de Toledo y con asesoramiento técnico del enólogo francés Dominique Roujou, o Bodega Carabal, del empresario Antonio Banús y el enólogo Ignacio de Miguel, son sólo algunos de las bodegas que comienzan a despuntar en el panorama nacional e internacional.

Pero también hay que destacar la labor de otros buenos conocedores de la tierra. Entre ellos Francisco Moreno (director técnico durante 16 años de Marqués de Murrieta) con su bodega Vinícola Guadiana o Bodegas Toribio, que ha sabido adaptar la tradición a un estilo actual y una de las que forman parte del reciente proyecto de I+D+i *Vinos singulares de Extremadura* para la mejora integral de la tipicidad de los vinos a través de levaduras autóctonas o la labor de investigación de la Cooperativa San Marcos como ejemplo de adaptación al mercado.

El sol marca carácter en los maduros y sabrosos vinos extremeños. De las 21 variedades de la denominación, más de la mitad es Tempranillo, seguida de la blanca autóctona Pardina y la Cabernet Sauvignon, que, junto a la Garnacha y la Syrah, son las que mejores resultados están dando.

Extremadura está en plena ebullición y con muchos proyectos en camino.