

Medio: Revista

Sección: En portada

Espacio: 3.969 cm²

VINOSELECCIÓN

Septiembre de 2008

Audiencia: 1.000.000

Difusión: 200.000

Valor Publicitario: 52.500 €



EL MAGAZINE DEL VINO, LA GASTRONOMÍA Y MÁS - N.º 18 • SEPTIEMBRE 2008 • PVP: 1,95 €

VS

VUELTA AL COLE

Paco Roncero elabora la golosina perfecta

CÓRDOBA

Crisol gastronómico

Con sabor a
verano

Restaurantes para la
"reentré" laboral

LA BODEGA EN CASA

Qué, cómo y dónde





10



20

43

- 10** **Restaurantes para la "reentré".** Recuperamos virtualmente el relax vacacional a través de la gastronomía.
- 20** **Aromas en la taza.** Sumergidas en agua caliente, las infusiones despliegan todos sus encantos.
- 24** **La bodega en casa.** Dónde ubicarla, qué tener y cómo conservarla.
- 26** **Finca Valpiedra, un riojano de pago.** Un viñedo excepcional, un pago único y un vino inigualable. La familia Martínez Bujanda redefine el vino de Rioja.
- 43** **Córdoba y la alquimia culinaria.** La herencia romana, musulmana y sefardí seduce nuestro paladar.



10

En portada

La chuche perfecta

¿Es posible una chuchería dulce y además sana? Demostramos que ambos conceptos no están reñidos. El famoso chef Paco Roncero nos echa una mano en esta aventura, convoca una particular mesa de cata y elabora la golosina perfecta. El resultado, en el interior.

Foto: Álvaro F. Prieto

■ Secciones

ENTRANTES	4
GRANDES PLACERES	6
EL PERSONAJE	8
EN PORTADA	10
A EXAMEN	24
AL DESCUBIERTO	26
CÓMPLICES	30
ESCAPADAS	34
CARPANTA	38
EL ESPÍA	40
FUERA DE CARTA	42
NOTICIAS	48
A LA ÚLTIMA	50

VS

SEPTIEMBRE
2008

EDITA: **vinoselección** Guzmán el Bueno, 133, 7.ª planta (Edificio Britannia). 28003, Madrid. Tel.: 902 253 525.
IMPRESIÓN: Dédalo. Depósito legal: M-4672-2007. ISSN: 1887-7958. VS no se identifica necesariamente con las opiniones de sus colaboradores.

EDITOR: Massimo Galimberti.
DIRECTORA: Mayte Lapresta.
REDACCIÓN: Redactora Jefe: Susana León. Redacción: Javier Oliva. Coordinadora: Ana Núñez.
Director de Arte: Eduardo Cano. Jefa de Maqueta: Madeleine G. Münzer. Maquetación: Natalia Ruiz Pino, Patricia Codón.
Fotografía: Álvaro F. Prieto, Gastrofotos, Carlos Tarancón, Javier Barahona. Ayudante de fotografía: Javier Barahona.
Colaboradores: Saúl Cepeda, Francesca Prince, José A. Rodríguez, Goyo González, Jaime Bermúdez.
redaccionvs@vinoseleccion.com. AGRADECIMIENTOS: Restaurante La Terraza del Casino, Madrid. Tel.: 915 321 275.
ADMINISTRACIÓN: Director Financiero: Luis Miguel González.

DISEÑO: **factoría progresa** Grupo PRISA

PUBLICIDAD: Tel.: 912 982 260. publicidad@vinoseleccion.com. Director Comercial: Emilio Fernández de la Vega. Jefa de Publicidad: Usue Aburto. Ejecutiva de Publicidad: Diana Forcada. **Delegaciones.** Andalucía: María Luisa Cid. Málaga, 22. Urbanización La Estrella. 41907, Valencina de la Concepción (Sevilla). Tel.: 607 381 515. Cataluña: Gemma Cuquet. Calle del Pont, 2. 08317, Orrius (Barcelona). Tel.: 937 560 484.



10 vs

LA VUELTA AL COLE MÁS DULCE

En busca de la chuche perfecta



¿Quién no ha soñado de niño con ser rico y gastar todos sus ahorros en golosinas? Hoy, como ayer, las chuches siguen en lo más alto de las preferencias infantiles. Paco Roncero se presta a rendir homenaje a la lujuria azucarada, buscando la chuche perfecta para una "reentré" escolar de lo más dulce.

REPORTAJE: **Susana León** FOTOGRAFÍA: **Álvaro F. Prieto / Javier Barahona**

Gominolas, caramelos, chicles, golosinas de mil formas y sabores (ositos, corazones, moras crujientes, divertidas dentaduras, ladrillos con pica-pica, esponjosas nubes, chicles rellenos...) conforman el inabarcable universo "chuches", siempre en constante expansión y que cada día nos deleita ofreciendo nuevos y azucarados sabores, adornados con llamativos y seductores envoltorios. Adoradas por el gran público infantil y demonizadas por endocrinos y nutricionistas, las golosinas se colocan en el ojo del huracán y siguen levantando pasiones y polémica.

Elaboradas básicamente con glucosa, agua y gelatina, su principal característica es que ofrece un altísimo contenido de hidratos de carbono simples (azúcares), es decir, lo que se llama "calorías vacías" (unas 400 calorías cada 100 gramos), que no aportan otro tipo de nutrientes esenciales para el organismo (ni vitaminas, ni minerales, ni proteínas). Si a esto sumamos su capacidad para provocar caries en la delicada dentadura infantil, las chuches no se convierten, precisamente, en la mejor opción dietética. Pero los atractivos colores, formas y sabores de estos dulces siguen conquistando los paladares



A Marta le encanta el sabor dulce



Alejandro prueba el bizcocho-esponja

Los caramelos tienen un origen medicinal, ya en 1830 un confitero logroñés añadía leche de burra a sus caramelos de malvavisco para la tos (decían que ésta curaba los resfriados) y un poco de café. Nacieron así las famosas "pastillas de café con leche" Viuda de Solano.

infantiles (y adultos, pues en los últimos tiempos, el auge de las chucherías "sin" encuentra en el público adulto su principal consumidor). ¿Será por el azúcar? Puede ser. De hecho, una parte de la comunidad científica considera que el azúcar es adictivo, ya que cuando se elimina de la dieta, el cerebro muestra dependencia hacia la dopamina (una sustancia que el organismo libera con los dulces) y es capaz de provocar un fuerte síndrome de abstinencia. Sin embargo, otra rama de la ciencia argumenta que la glucosa es vital, ya que el cerebro necesita azúcar para realizar sus funciones energéticas. ¿Entonces, qué es lo correcto? Como casi siempre, el punto medio.

¿DULCE VENENO?

Llevar una dieta sana y equilibrada y practicar deporte son la base de una vida saludable. Partiendo de estas premisas, no importa que nos concedamos algún capricho en forma de dulce pecado, como una golosina, siempre y cuando éstas no constituyan los pilares de la alimentación infantil (o, cada vez más, adulta). Los españoles no somos los europeos más golosos, de hecho, el consumo medio en nuestro país es de 78 € por habitante al año (lo que se traduce

en 2 kilos de gominolas por persona y una producción anual de 105.000 toneladas de chucherías), mientras que la media euro-

78€ AL AÑO
SE GASTA CADA
ESPAÑOL EN
CHUCHES, LA
MEDIA EUROPEA
ESTÁ EN 130€

pea se sitúa en los 130 €. Los más golosos: los países escandinavos (los suecos y daneses toman 12,5 kilos de chuches al año), Reino Unido y Alemania.

Aunque muchos aseguran que dar un caramelo a un niño es regalarle una sonrisa, no todo son alegrías en este terreno. De hecho, los expertos llaman la atención sobre el abuso que se está haciendo de estos pequeños premios, que en lugar de ser utilizados como refuerzos de conductas positivas (para lo que son altamente efectivas), se emplean como sustitutivos de meriendas o para aplacar un chantaje emocional lanzado por el niño a sus padres (en forma de



pataleta, llanto o rabieta). La Asociación Española de Pediatría advierte de los efectos negativos de las chuches: obesidad, caries dental, diabetes, anemia, alergias provocadas por aditivos que dan color, sabor y aroma a las golosinas... En definitiva, es mejor ser muy cuidadoso y cauto con las chucherías que toman los niños y dosificar su consumo a momentos puntuales, ya que tomar una golosina puede ser uno de los mayores placeres de un niño, pero abusar de ellas sólo provocará molestias gastrointestinales, caries y sobrepeso.

¿CUÁL ES CUÁL?

Caramelos, gominolas y chicles son las grandes familias de chucherías que existen. El común denominador es que se elaboran con azúcar y una pequeña cantidad de agua, son de colores atractivos y variados, sabores seductores y sus aromas pueden volver loco a casi cualquier niño. Los caramelos están elaborados con una pasta de azúcar (entre el 50 y el 80 %), agua y otros aditivos, como pueden ser féculas, almidones, harinas, licores, frutos secos, grasas comestibles, leche... Los hay duros y blandos, dependiendo de la temperatura de cocción del almíbar con que se elaboren. Las gominolas se

elaboran también con agua y azúcar (80 %), pero añadiendo gelatina, una proteína de origen animal que le aporta la característica textura blanda y flexible. Un hito en la historia de las gominolas fue la recreación por parte del pastelero Hans Riegel de los ositos que llegaban con el circo a su ciudad. Nacieron así los famosos ositos de goma, de colores y recubiertos de azúcar, que se popularizaron a partir de los años 90 y conquistaron el dulce mundo de las golosinas aglutinando millones de adeptos.

La historia del chicle es todavía más fascinante. En 1848, John Bacon Curtis lanzó el primer chicle de la historia, el "State of maine Pure Spruce Gum", elaborado a partir de la resina de un árbol. A partir de ahí, los ingredientes del chicle han pasado desde esta resina natural a la parafina y a las gomas de mascar sintéticas, elaboradas a partir de derivados del petróleo. La gran revolución en el mundo del chicle ocurrió con la incorporación de los sabores, al principio sólo de regaliz y menta, y posteriormente de todos los imaginables.

EL RETO VS: SABOR Y SALUD

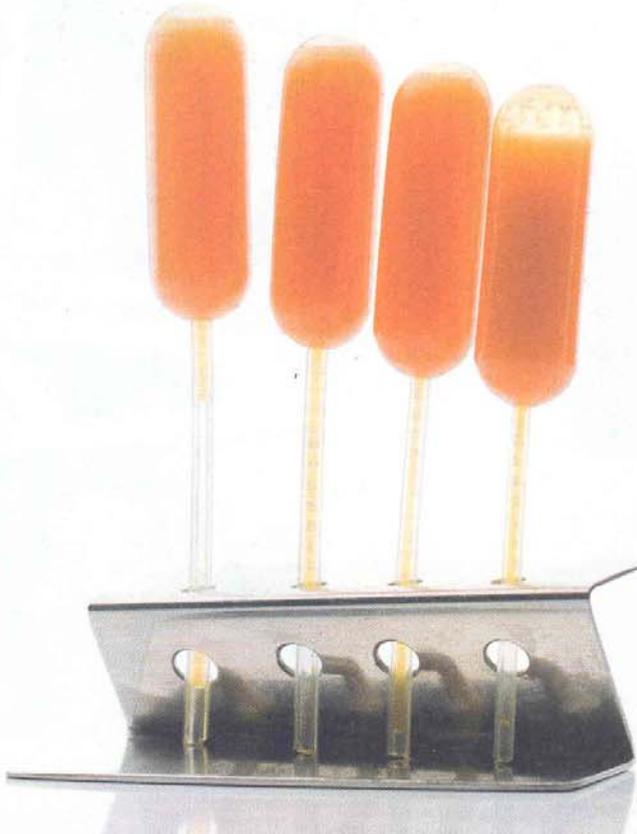
Nos proponemos un reto: aunar, en un mismo objeto de deseo, el placer de una



COMER CON NIÑOS

- **El Zaguán.** Hotel Comendador. Carranque, Toledo. Tel.: 925 529 569. Tiene parque infantil, terraza con jardín privado y menú infantil.
- **Saborea Imaginarium.** P.º de Gracia, 103. Barcelona. Tel.: 932 725 710. Cocina de autor especialmente diseñada para niños. Platos sanos y divertidos para aprender las reglas básicas de la nutrición.
- **Blaumar.** Paseo Jaime I, Pere III, 4. Salou, Tarragona. Tel.: 977 350 444. En el restaurante de este hotel disponen de una sala Nintendo, talleres de dibujo y hasta cursos de natación y concursos de castillos de arena en verano.
- **Maytexu.** Del Berrocal, 5. Villaverde Bajo. Madrid. Tel.: 917 951 699. Tiene un "parquetxu", donde el equipo de animadores se encarga de que los peques se lo pasen en grande y tú te relajes durante unas horas.

vs 13



chuchería y la alta cocina saludable. ¿Y qué debe tener esa chuchería para ser sabrosa? Para averiguarlo preguntamos a los que más saben de chucherías: los niños. ¿Y cómo podemos hacerla sana a la vez? Para ello contamos con la ayuda de Paco Roncero, chef del restaurante La Terraza del Casino y quien se ha ofrecido a crear la chuchería perfecta.

UNA ORIGINAL MESA DE CATA

El panel de cata estaba compuesto por Eva, Alejandra, Paula, José Antonio, Alba, Andrea, Álvaro, Alejandro, Marta y Daniel, diez pequeños expertos en golosinas que orientaron a Paco Roncero sobre qué características, sabor y textura debía tener la chuche perfecta. Ante los pequeños se hizo un despliegue de propuestas en forma de texturas, sabores y aromas. Una espuma de yogur, crujientes láminas de caramelo, gominolas de alta cocina y con ingredientes naturales y un bizcocho de chufa que parecía una esponja marina

fueron los primeros en desfilan por la mesa de cata. ¿Los favoritos? Las gominolas (sobre todas) y la espuma de yogur. En el apartado sabores, pusimos a prueba los paladares infantiles con una muestra de los cuatro tipos de sabores básicos: dulce, amargo, salado y ácido. El dulce fue presentado en forma de jarabe de azúcar y piruletas de chocolate (que causaron furor entre los catadores), el salado en forma de pulpos de palomitas (llamados "animals"), el pomelo nitro (preparado con nitrógeno líquido) simbolizó el sabor ácido y el amargo tuvo su expresión en un zumo de fruta de la pasión. Sin duda, el sabor favorito de los más pequeños fue el dulce. Entre los aromas, los frutales como la fresa, el coco, la manzana y el plátano fueron los más aclamados.

El resultado de esta dulce experiencia interactiva fueron unas gominolas de frutas, elaboradas con aceite de oliva y unas piruletas de chocolate 100 % artesanales y saludables. **vs**



Alejandro y José Antonio ponen a prueba su olfato



A Paula le encanta la espuma de yogur

El chicle más antiguo del mundo tiene 9.000 años y fue descubierto en una excavación arqueológica en Suecia. Se trata de una resina de abedul en la que se aprecian todos los dientes de un hombre de la Edad de Piedra.