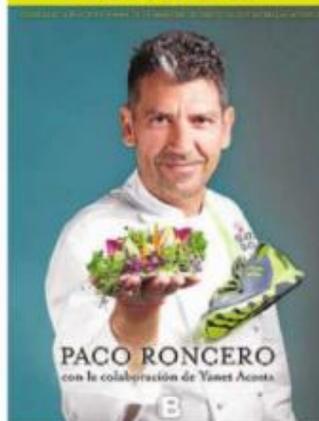


LA TENDENCIA: LA HORA DEL VERMUT

¿Será el vermut el nuevo gin tonic? Difícil de predecir, pero la bebida de ajeno está subiendo puestos en las preferencias de la mediana edad y en el moderno universo hispter. De ahí que surjan locales, vermuterías, ligados en ocasiones a grandes de la cocina, como la Bodega 1900 de Albert Adrià en Barcelona o el SOT de Arola en Madrid. El buen vermut se alía con la alta cocina canalla.



CORRER, COGINAR Y SER FELIZ



UN LIBRO: RUNNING Y COCINA

Paco Roncero, chef de La Terraza del Casino (dos estrellas en Madrid) se enganchó al running y cambió su vida. Perdió peso, controló su alimentación y hasta montó un grupo de 'running chefs' que ahora asaltan a cada poco maratones por todo el orbe. El cocinero resume su experiencia en este libro, 'Correr, cocinar y ser feliz'. Roncero, con la ayuda de Yanet Acosta, acompaña su historia con recetas para corredores y deportistas.

UN CAPRICHIO: A PROBAR LAS ESTRELLAS

La Guía Michelin dejó dos nuevas estrellas sobre el firmamento vasco, las que los inspectores otorgaron a Aizian, enclavado en el hotel Meliá de Bilbao, y Elkano, la cuna del pescado a la brasa de la familia Arregi. Buen momento este fin de año para tomar la temperatura a los nuevos estrellados vascos, donde uno encontrará cocina vasca modernizada y, en el segundo caso, una de las mejores parrillas de España en Getaria, donde además se disfruta del pescado más fresco.

