
DICIEMBRE 2020

HERMANAS POMBO

El interiorismo
superlativo

JUANCHO MARQUÉS

Navidad a golpe
de hiphop

PACO GARCÍA

El vacuno se sienta
a la mesa

ÍNDICE



Tienes en tus manos el primer ebook que lanzamos desde Fans del Vacuno, la comunidad más grande de España de los amantes de la carne de vacuno, y seguro que no será el último. Pero este es especial, porque quiere ayudarte a la hora de celebrar la mejor comida y/o cena de Navidad, darte los mejores consejos y que, tanto si asistes como anfitrión o como invitado, sepas acertar. Porque no estamos preparando una comida o una cena: estamos jugando la auténtica Champions de la Comida Casera, en la que todos queremos salir vencedores por nuestros platos y por nuestra celebración.

Como verás, hemos contado con el 11 ideal: grandes expertos de distintos ámbitos para que te recomienden qué vino elegir, qué cava o espumoso debes poner, qué cerveza llevar al evento más importante del año, a esta Champions, en la que la comida debe estar acompañada de los mejores caldos o, al menos, los que mejor pueden maridar con lo que vamos a degustar.

Pero tampoco faltan, por supuesto, consejos sobre cuál es el mejor outfit que debes ponerte para estos días tan señalados, en los que no sabemos muchas veces si nos hemos pasado de frenada... o si parece que no nos hemos vestido o no nos hemos arreglado para un evento así, ya sea con amigos o familiares, con compañeros de trabajo, de deporte o de afición.

También hemos querido añadir los mejores consejos para ser el anfitrión ideal para celebrar esta 'competición' cuando se juega en casa, ya sea la vajilla, las decoraciones florales o el aspecto general de nuestro salón, de nuestro comedor, de nuestra entrada... El ambiente, como en toda competición deportiva, también es importante, como la música con la que amenicemos la velada.

Y como sabemos que eres un auténtico fan del vacuno, no pueden faltar las mejores recomendaciones de nuestros expertos para elegir el corte ideal para esta competición y los mejores consejos para prepararlo y resultar el vencedor de la competición.

Esperemos que lo disfrutes, al igual que disfrutas de la mejor carne del mundo: la nuestra. **iBuen provecho y a triunfar estas navidades!**

El vino perfecto para maridar con nuestras comidas más importantes



No dejemos que un vino o un cava mal elegidos puedan restar calidad a una comida navideña. Para evitarlo, hemos querido contar con las importantes aportaciones de auténticos expertos en el mundo de la enología, como son Carlos González Sáez, director de la Guía Peñín, auténtica referencia nacional e internacional sobre los vinos en nuestro país y decano de la prensa vinícola en España; y con la sumiller Eva Pizarro, con una larga trayectoria en el sector tanto en restauración como en el ámbito académico. Ambos nos han querido ofrecer sus mejores saberes para triunfar en esta Champions con los mejores vinos, cavas, espumosos y olorosos.

CARLOS GONZÁLEZ SÁEZ

El maestro enólogo

05

Para todos los que sabemos algo de vino, pero también para los que se acercan por primera vez a este mundo, la Guía Peñín viene a ser la gran biblia del saber enológico de nuestro país, ese libro sagrado al que todos se interesan por conocer referencias, marcas, añadas... y que no deja de editarse Navidad tras Navidad. Nos parecía un jugador indispensable para nuestro 11 ideal, en el que hemos seleccionado a los más grandes para el partidazo del año.

Carlos González Sáez es ingeniero agrícola de formación y se especializó con sendos másteres en Enología y Viticultura y en Dirección de Empresas Vitivinícolas, donde aprendió mucho del saber que ha trasladado a la guía, que cuenta ya con 25 años de historia y más de medio millón de ejemplares vendidos. Y, por supuesto, muchos de ellos regalados, que estamos en época de obsequios. Desde hace más de 10 años, este abulense desarrolla tareas de dirección del equipo humano y de las catas de vinos que aparecen en las diferentes guías que bajo la marca Guía Peñín se encuentran en el mercado.

Comenzamos el encuentro fuerte, con un reto lanzado por Carlos: “Yo animaría al consumidor a descubrir vinos, variedades y zonas diferentes y menos conocidas”, y huir de lo de siempre. Sobre todo cuando juega en casa: “Generalmente, intento mostrarles a mis amigos vinos que no acostumbran a tomar. A veces, blancos con largo envejecimiento;

otras veces, tintos de elaboraciones singulares, espumosos y cavas o también rosados, una categoría de vinos que va ganando peso con los años, aunque esto todavía no lo reconoce la gran mayoría”.

Para el aperitivo, nos invita a probar los vinos del llamado Marco de Jerez, con sus finos y manzanillas, y no olvidar el Pedro Ximénez para los postres. Pero, ¿qué hacemos con los cavas y los espumosos, que tanto se demandan y consumen en estas fiestas? “Depende de los platos a armonizar, hay una gran variedad de ellos. Tenemos los jóvenes, frescos y afrutados; los reservas y grandes reservas, más complejos y persistentes”. Y sentencia: “El cava es un gran aliado con el aperitivo e, incluso, con algunas recetas difíciles de combinar que llevan escabechados, alcachofas, encurtidos y platos muy especiados”. Eso sí: “Suelo evitar a toda costa usar el cava o espumoso para el postre, que es, junto con el brindis, el momento en el que lo solemos servir”. Momentos, asegura Carlos, en los que “el estómago está saciado. La burbuja con un estómago lleno no suele ser muy placentera. Personalmente, el espumoso o cava, mayoritariamente seco o con poco azúcar, es mejor disfrutarlo durante el aperitivo o con los platos principales”.

Pero vayamos a lo importante, a lo que nos incumbe más a los fans del vacuno: ¿Ponemos un cava con nuestra carne favorita? “¿Un buen chuletón con un cava? Sí, claro, ¿por qué no? Conviene resaltar que para esta comida no nos vale cualquier

espumoso, sino que necesitamos un cava o espumoso de larga crianza, un gran reserva o con un mínimo de 30 meses de rima. Son espumosos complejos, potentes y con bastante estructura, que aún mantienen la acidez y la burbuja es tan fina que se deshace como una crema. ¡Que gustazo! Quien no lo haya probado está tardando, porque la sorpresa puede ser mayúscula”. Nos lo apuntamos, claro que sí.

Y si no es un chuletón, preguntamos al experto de la Guía Peñín por el maridaje con otros platos: “Más que hablar de maridaje, hablaría de armonías. Parece que pensar en carne de vacuno es irte al vino tinto con crianza en barrica y potente, pero como depende mucho de cómo se elabore dicha carne, las opciones son muchas. Al igual que para la gastronomía hace años que hemos abierto la mente a otras texturas y recetas, en el vino ha de ser igual”. E invita a perder el miedo “a probar cosas nuevas e ir jugando con cada prueba. Eso sí, como hablamos de armonizar con carne, el tinto siempre juega con ventaja”.

Como experto en el mundo del vino, insiste en poner varios de ellos en juego en cada partido: “Animaría a poner un vino diferente con cada plato. Puede parecer engorroso, pero es algo que agradecerán todos los comensales, dará mucho más nivel a la comida o cena ensalzando mucho los sabores y, además, se generará un interesante tema de conversación sobre ello”. Y es que el vino, sin duda, da siempre mucho que hablar.

“El cava es un gran aliado con el aperitivo e, incluso, con algunas recetas difíciles de combinar que llevan escabechados, alcachofas, encurtidos y platos muy especiados”



EVA PIZARRO

La sumiller más académica

08

Hacer de una pasión una profesión no es fácil, como tampoco lo es el trasladar los saberes aprendidos tanto a un restaurante de alto copete como a universidades. Pero es que el vino está de moda, siempre está de moda, y son muchos quienes quieren aprender de este delicioso saber. Ella empezó en esto, asegura, de casualidad. De esas benditas casualidades que en este caso tuvo forma de curso de vinos en Gandía y que le sirvió para conocer su verdadera pasión, hasta el punto de que ha hecho de ello su profesión. Ahora es sumiller en el Restaurante Fierro de Valencia, donde con el concepto *Una única mesa* aúnan cocina y sala en cuanto a menú y maridaje, pero no deja de asesorar a distintos proyectos como sumiller freelance todoterreno, ser ponente de congresos gastronómicos del máximo nivel o llevar la dirección de distintas asignaturas en la Universidad de Gastronomía.

Y ya sobre el terreno, Eva duda a la hora de recomendar a los Fans del Vacuno la uva perfecta para estas comidas y cenas. “La verdad es que quedarse con una uva es difícil, porque es solo un factor más que determinará la personalidad del vino”, y los enumera: el clima, la altitud, la latitud la orientación, las temperaturas... en las que se desarrolle la vid condicionará si un vino tiene más alcohol que otro, mayor o menos cuerpo, sus taninos y su acidez. Pero también es importante el grado de cuidado de la viña para la calidad y el estilo final de ese vino. El tipo de uva en un vino es solo un factor más que determinará la personalidad de un vino, además de darle sabores, aromas, acidez... “Y hay que tener en cuenta la llamada vinificación, que es el tipo de vino que queremos hacer, si es dulce o seco, crianza o reserva, con una paleta amplísima de vinos diferentes”.

Entonces, ¿qué vino ponemos como anfitriones, en una cena tan importante? “La verdad es que cómo sumiller, a nivel profesional, es nuestra tarea más importante: saber qué necesita cada comensal en cada momento. Y no es tarea fácil... Algunos buscan un vino como un acompañamiento más a la comida, los hay verdaderos expertos dónde el vino es su principal protagonista, hay quién busca que le descubras referencias nuevas y quien decide apostar por lo que ya conoce”. Pero vayamos a lo concreto: “En casa, con nuestros invitados, suele ser un poco más fácil, ya que nos conocemos y seguramente podamos saber sobre los gustos de ellos. Aun así, mi recomendación para estos días festivos, en que solemos dedicar más tiempo a cocinar, los menús son

más largos y las sobremesas se prestan a la tertulia, es que nos divirtamos con los vinos, que probemos cosas nuevas y variadas.

Y propone lo siguiente a los Fans del Vacuno: “Podemos empezar el aperitivo y los últimos preparativos en cocina con un vino de Jerez, finos y manzanillas son ideales para estimular nuestras papilas gustativas y funcionan genial con jamón ibérico, mariscos y producto del mar”.

Acabados los aperitivos, vamos a meternos en faena: “La primera parte de nuestro menú es momento para los vinos blancos más jóvenes: Rías Baixas con sus Albariños, Ribeiros, Txacolí, Verdejos... son ideales con mariscos, pescados poco elaborados, ensaladas y salpicones”. Los rosados, asegura, “nos vendrán genial con embutidos de calidad. Existe una amplísima gama de vinos rosados por descubrir, desde los más jóvenes, que son una explosión a fruta roja fresca y golosinas, a los más viejos, donde los aromas de flores marchitas y cítricos maduros y frutos secos nos llevarán a un viaje extraordinario”. Por supuesto, para acompañar a los mejores entrantes de carne de vacuno: “una buena cecina de vaca, un steak tartar o un carpaccio de ternera pueden elevarse a otro nivel con un buen acompañamiento”.

Los vinos blancos con más crianza, más tiempo, cuerpo o madurez irán muy bien con pescados más elaborados, piezas del mar grandes y elaboradas al horno, como un buen besugo, bacalao en salsa... “que maridan con vinos blancos del Mediterráneo, como xarel, los viejos, merseguera, o con los vinos blancos de Rioja que desafían al tiempo y nos llevan a un mundo de maderas envinadas y especias capaces de hacer frente y acompañar esos platos”.

Eso sí, en nuestros menús festivos en los que la carne es la gran protagonista, es momento de cortes más nobles, de elaboraciones especiales con las que sorprender a nuestros invitados y es un buen momento para los vinos tintos. “Los más jóvenes, es decir, los de añadas recientes y con poca crianza, destacan por su carácter frutal y fresco, vibrantes y estimulantes, un acompañamiento ideal para las carnes con menos elaboración, solomillos, redondos de ternera, aves. Para las más elaboradas, como las carrilleras o un guiso de rabo, “hay que regarlas con reservas y gran Reservas, con notas terciarias de madera, humo, especias. Perfectos también con carnes maduradas, con un toque de brasa”, recomienda.



Eva Pizarro, Jaraco (Xeraco)
Sumiller y profesora
gastronómica con 15
años de experiencia



Y para los postres y los dulces navideños, “los injustamente olvidados vinos dulces, vinos maravillosos que viajaron por el mundo haciendo las delicias de mesas nobles: moscateles infinitos con postres de frutas, Pedro Ximénez como el gran aliado del chocolate, mistelas rancias con bombones de licor, fondillones vino de Reyes con turrónes, mazapanes y polvorones...”

Para brindar, “nuestros mejores deseos de felicidad acompañados de burbujas, pero esta vez los vinos espumosos reservados serán los que tienen un poquito de azúcar, semidulces o dulces, que ahora sí son bien recibidos tras los postres”.

Como bonus track, Eva nos propone un juego: Jugad a la cata a ciegas, que cada invitado que traiga un vino que lo haga sin decir lo que es. Podéis tapar las botellas y entonces jugar a adivinar. Seguro que vais a poner más interés que habitualmente al vino, porque, ¿a quién no le gusta ganar? Habrá grandes sorpresas, vinos que igual nunca hubieses puesto entre vuestros favoritos pueden emocionaros, o grandes etiquetas que considerabais imbatibles pueden dejar de serlo”. También nos reta a analizar el vino que trae cada uno, porque “te va a decir muchas cosas sobre cada uno de tus invitados”.

La cerveza como alternativa para una cena especial



Pero no todo es vino o cava en la viña del Señor. Poco a poco, partido a partido, la cerveza está ganándose terreno, sobre todo en las generaciones más jóvenes, que empiezan a ver en este delicioso brebaje milenario un acompañante perfecto no solo para el aperitivo, sino también para cualquier comida, incluso para acompañar a los platos principales. Para ilustrarte sobre ello, te traemos los consejos de un catador referente, como es Carlos Vallejo, creador de Birras People, y con Federico Oldenburg, periodista especializado en gastronomía y maridajes que conoce, mejor que nadie, los secretos de la cerveza.

CARLOS VALLEJO

El maestro catador de birras

12

Carlos Vallejo combina su labor profesional en el mundo de la cerveza, donde se ocupa de proyectos relacionados con el marketing, la distribución y la organización de eventos y concursos, con su pasión total por este producto, la birra. Ha dirigido desde sus inicios el Concurso Internacional de Cervezas Artesanas CICA, y ha colaborado con diferentes medios de comunicación y cerveceras en la creación y difusión de contenidos divulgativos, promocionales y formadores en el ámbito de la *birra*. En los últimos años, publica de manera periódica sus impresiones sobre las cervezas que prueba en los perfiles en redes sociales de BirrasPeople, con decenas de miles de seguidores para mantenerse al día del perfil de un catador que nunca cesa en la labor de formarse y explorar las novedades del sector.

Y lo primero que nos invita es a cambiar el chip... y el tipo de cerveza queelijamos: “La cerveza se ha convertido, cada día más, en la mejor opción para acompañar las ocasiones más especiales. Si hasta hace unos años la oferta cervecera se reducía a numerosas marcas que elaboraban prácticamente los mismos estilos, hoy en día es muy fácil conseguir referencias variadas, de casi cualquier procedencia tanto local como internacional, y abarcando perfiles de aroma y sabor amplísimos”.

Entonces, pensando en las Champions de la Comida Casera, Carlos nos asegura que “Es una bebida perfecta para tomar en las comidas y cenas de Navidad, porque podemos hacer combinaciones clásicas y de corte tradicional, pero también permite a los paladares más

intrépidos explorar maridajes menos convencionales y más arriesgados”. Y nos elabora su maridaje perfecto para estas navidades. “Una buena opción es arrancar con una pilsen, una cerveza dorada, ligera, refrescante y poco alcohólica, perfecta para calentar motores mientras llega el resto de invitados. Los entrantes también admiten multitud de combinaciones con cerveza, como acompañar mariscos con witbiers o blanches, unas cervezas de trigo algo cítricas y especiadas que ayudarán a realzar su sabor. Los quesos pueden encajar muy bien tanto con cervezas livianas y frescas que no los enmascaren, como las lagers americanas o las pils alemanas, o con otras más contundentes y sabrosas, como cervezas de abadía e, incluso, IPAs. Los embutidos y fiambres funcionan genial con cervezas con algo más de cuerpo y que ayuden a limpiar el paladar, como las pale ales o belgian blonde ales”.

Acabados los aperitivos, llega la hora de la verdad: los platos principales. ¿Y cómo los regamos? Requieren cervezas potentes y con un punto de amargor, y en función de los ingredientes y de la receta puedes optar por varias opciones: cervezas de trigo para el pescado, lupuladas y frescas como las session IPA para pollo y pavo, tostadas y contundentes como las cervezas trapenses para acompañar platos de carne de vacuno... Incluso hay opciones ideales para acompañar los postres, como las cervezas ácidas belgas, las stouts con un punto dulce y achocolatado, o las barleywines a modo de licor digestivo”.

Suena muy bien, pero ojo con las combinaciones. ¿Cómo podemos

evitar equivocarnos? “En este sentido, creo que el único límite lo ponen las preferencias del anfitrión y de los invitados, y sus ganas de experimentar con nuevos sabores, aromas y texturas. No hay que caer en viejos tópicos ni desterrar totalmente ninguna cerveza de la mesa, pues prácticamente cualquier estilo puede tener un momento de la comida en que se desenvuelva mejor que cualquier otro. Incluso los que defienden que no les gusta la cerveza y no la toman jamás pueden verse gratamente sorprendidos al descubrir nuevos perfiles que no se suelen asociar a las cervezas tradicionales, y que pueden, incluso, potenciarse si son maridados con maestría”. Y aconseja rotundamente: “No cerrar ninguna puerta y sólo descartar las cervezas que sabes a ciencia cierta que no te agradan”.

Pero volvamos a la carne y a su maridaje cervecero “Las carnes, en general, y el vacuno en particular, maridan a la perfección con cervezas intensas, cremosas y potentes, y la mejor manera de acertar con el maridaje perfecto es atender a su modo de preparación. Las carnes a la parrilla o a la brasa funcionan muy bien con las cervezas ahumadas tipo rauchbier, pues de esta manera se combinan las características notas a madera y humo. Los guisos, platos al horno y estofados maridan con cervezas tostadas y negras servidas no muy frías, como las brown ales, las dubbels belgas y las porters, con esos sabores a tueste, a caramelo, a las salsas”. Para una carne de vacuno muy especiado, Carlos nos sugiere optar por cervezas lupuladas como las american pale ales o las IPAs, “pues ayudarán a refrescar el paladar entre bocado y bocado,



resaltando y prolongando los sabores. Aunque si buscas no complicarte mucho y quieres que el potente sabor de la carne destaque y perdure sobre todo lo demás, siempre puedes optar por acompañarla con cervezas más suaves y ligeras, como lagers con un punto tostado y caramelizado, como las märzens”.

Todo un mundo de matices que se nos escapan a la mayoría de los mortales, porque la cerveza ha dejado de ser aquella bebida ligera y amarga que se usaba, simplemente, para calmar la sed. “Hoy en día se elaboran referencias con ingredientes muy dispares y sorprendentes que consiguen sabores que van desde los amargos y los dulces hasta los ácidos e, incluso, salados, pasando por multitud de combinaciones intermedias. Una muy buena opción sería incluir en algún momento de la comida cervezas ácidas y afrutadas como las lambics belgas, que pueden incluso recordar a un vino

joven o a una sidra, y también rematar la fiesta con una cerveza licorosa, cálida y alcohólica como una strong ale o una cerveza envejecida en barrica, perfecta para acompañar una sobremesa relajada”.

Y no podemos olvidarnos ni de las cervezas artesanas, “a la cabeza en cuanto a creatividad e innovación en el sector”, como nos recuerda Carlos, y nuestros crafters son capaces de lo que no lo han sido nuestras grandes industrias cerveceras: “Prácticamente todos los estilos que hemos mencionado se producen de manera artesanal en nuestro país, así que no te resultará complicado encontrar algunas referencias en tu propia región. Además, dado su carácter independiente y local, muchas de las cerveceras artesanas cuentan con tiendas abiertas al público en sus fábricas y atendidas por los mismos cerveceros, así que puedes acercarte a ellas y pedirles consejo en función de tus preferencias y de

los maridajes que tengas en mente”. O visitar las cada vez más numerosas cervezas especializadas, para comprar, como otra opción, las llamadas cervezas de Navidad o invernales, con origen en el centro y norte de Europa y que al fin ha llegado a España. “Son cervezas estacionales que, en muchas ocasiones, recurren a recetas específicamente creadas para esta época del año. Suelen ser elevadas en alcohol, con una sensación de licoridad y calidez muy reconfortante para hacer frente al frío, y con notas afrutadas, de hierbas, especias dulces y, a veces, algo de añejamiento, ideales tanto para disfrutar durante una comida navideña como para servir acompañando a los dulces típicos de estas fechas”. El único inconveniente es que mueren de éxito y se agotan a los pocos días de salir a la venta. Una excusa más para que no falten en nuestra mesa, así que a darnos prisa.

“La cerveza se ha convertido, cada día más, en la mejor opción para acompañar las ocasiones más especiales.”



FEDERICO OLDENBURG

Una pluma al servicio del paladar

16

Los críticos gastronómicos son, normalmente, el terror de los chefs y las empresas de alimentación, pues muchos temen su poder de *destrucción*. Pero en realidad no es así, puesto que su labor es imprescindible para poder trasladar a los públicos una opinión experta, sí, pero sobre todo sincera. Es el caso de Federico Oldenburg, periodista de origen argentino que decidió venir con la música a otra parte, en este caso España. Y literalmente, porque allí era músico y crítico musical, y aquí no pudo evitar sentirse tentado por la buena mesa y los buenos caldos, como los de la cerveza. Habitual en muchos de los medios de referencia, como *Sibaritas*, *Fuera de serie*, *Vogue*, *Gentleman*... que le valieron, en 2007, el Premio nacional de Gastronomía a la mejor Labor Periodística, y ejerce su maestría con libros para niños y adultos, concursos y fórums gastronómicos de distinto pelaje.

¿Y qué dice de esas cervezas de Navidad que nos recomendaba Carlos? “Son las Christmas ales, que suelen ser generosamente alcohólicas y especiadas, en las que los matices amargos del lúpulo pasan a un segundo plano, en beneficio de las notas de jengibre, nuez moscada, canela, clavo, miel... Suelen ser ediciones especiales que están tres meses en el mercado”. Quizá no las más adecuadas para acompañar a las carnes, pero es que estamos en época festiva. “Es la época de disfrutar de las Stout, las Red Ales irlandesas, las Tripel belgas, ambree y demás estilos del tipo abadía. Cervezas con más cuerpo e intensidad, con volumen y generoso grado alcohólico, que es lo que pide el cuerpo en estas fechas y lo que mejor encaja con la variada, abundante y deliciosa gastronomía navideña”.

Federico nos recomienda la mejor cerveza para vencer una buena resaca, de esas en ocasiones nos acompañan el día después: 25 de diciembre, 1 de enero... “A un buen amigo, en esas mañanas les pongo una Blanche, la cerveza belga de trigo tradicional, para que se puedan recuperar mejor del festín del día anterior”. Y, aunque les gusten, recomienda huir de las lagers en una cena navideña.

¿Y con el vacuno qué nos recomienda este crítico gastronómico tan reconocido? Huye de tópicos y de recomendaciones de marcas, y nos invita, a los paladares más aventureros, a lo que llama un maridaje “más osado: una michelada mexicana, preparada con cerveza negra tipo Munich y bien condimentada: siempre con el borde del vaso escarchado con sal de gusano”.

Pero queremos ir más allá: ¿cómo sorprenderíamos a alguien en una comida o cena de Navidad con una cerveza? Con el vino o con la comida quizá es más habitual, pero con la cerveza... Federico no duda: “Con una Kriek, la cerveza roja Lambic típica de Flandes, de fermentación espontánea, macerada con cerezas agrias, que apenas tiene espuma, de sabor ácido y afrutado y puede recordar a un vino borgoñón”.





Federico Oldenburg
(Buenos Aires, 1965)
Músico, periodista y escritor
del vino, la gastronomía y
las cosas que valen la pena.

La música perfecta para el evento más esperado



Dicen que la música amansa a las fieras, pero ¿amansa también a los comensales? ¿Cómo podemos utilizarla para que nos ayude a crear el clima perfecto para nuestros *partidos*? ¿Cuál es la más adecuada para poner estas navidades y acertar, sí o sí? Para ilustrarnos, nos hemos ido a dos músicos totalmente contrapuestos. Así, mientras el director de orquesta, Manuel Coves, nos da las claves para acertar con la mejor música clásica y hacer de nuestra velada un momento inigualable, el rapero Juancho Marqués huye de cualquier estereotipo y nos da sus temazos y artistas favoritos para que el desarrollo de comidas y cenas navideñas fluyan como es debido.

MANUEL COVES

La batuta que mueve el mundo.

19

Dirigir una orquesta es mucho más complicado que ser un entrenador de un equipo de fútbol, en el que dispones de los mejores jugadores sobre el terreno de juego. Si me apuráis, solo es equiparable a ser un genio, pues logra que se acompasen durante horas decenas de personas con sus instrumentos para ejecutar obras muy complejas que suenan mejor que, incluso, el himno de la Champions en un estadio abarrotado. Eso es lo que lleva años consiguiendo Manuel Coves, linerense de nacimiento, y capaz de hacer intrepertar algunas de las óperas más grandes de la historia, como *Don Carlo*, *Otello*, *La Bohème*, *Tosca*, *Carmen* o *Rigoletto* a escenarios tan impresionantes como el Gran Teatre del Liceu de Barcelona, el Teatro Real de Madrid, el Palau de Les Arts de Valencia o el Teatro Colón de Buenos Aires (Argentina), por nombrar algunos de los grandes estadios donde ha exhibido su buen hacer dirigiendo el juego, junto a algunos equipazos aka orquestas como el de la Staatskapelle Dresden, Tonklünster Orchester, la Orquesta Giuseppe Verdi de Milán o la Orquesta Sinfónica de Madrid.

Precisamente nos atiende sobre un escenario tan impresionante como el de los madrileños Teatros del Canal, consciente de la importancia del público al que se dirige: las decenas de miles de fans del vacuno a los que trata, en estas líneas, de aconsejar acerca de cómo utilizar la música clásica para deslumbrar a sus invitados en estas citas tan importantes donde todo debe sonar a gloria.

Que no se trata de olvidarnos de los villancicos, que eso siempre triunfa, pero si queremos darle un toque de distinción a nuestros encuentros, optemos por los clásicos. Y una de las claves, nos recomienda Manuel, está lejos de resultar aburridos: “La música clásica que mejor acompasa con una buena comida o cena de Navidad es aquella chispeante. A veces melódica y a veces rítmica, pero lo

que queremos es que inciten al cuerpo a moverse, ¡aunque estemos comiendo!”, enfatiza el maestro.

Como anfitrión, nos sugiere una música que acompañe a nuestra imaginación, que nos haga evocar otros mundos. Según sus propias palabras: “Música que ayude a imaginar historias, localizaciones, personajes...”. Muy sugerente la verdad. Porque este melómano, que ha hecho de la melodía su profesión, ama todo tipo de estilos. Lo deja claro, la verdad: “Toda la música podría valer si remueve o provoca sensaciones en nosotros”. Amén.

La teoría está muy bien, maestro, pero, vamos, lo que queremos es que nos recomiendes qué grandes artistas no pueden faltar en una lista de Spotify que, con mimo y con tiento, preparemos para tan magnos eventos. “Desde luego, nunca podría faltar en mi lista Tchaikovsky”, en referencia a compositor ruso del período del Romanticismo y autor de algunas de las obras de música clásica más famosas del repertorio actual, como los ballets *El lago de los cisnes*, *La bella durmiente* y *El cascanueces*, la *Obertura 1812* o la obertura-fantasia *Romeo y Julieta*. “Y Puccini, por supuesto”, el decimonónico compositor italiano de ópera, heredero de Verdi y con tanta influencia en la música cinematográfica del siglo XX.

Manuel Coves nos recomienda también siglos y estilos para el hilo musical de nuestras veladas: “Me encanta la música teatral de finales del XIX y principios del XX”, aconseja, junto a las óperas y los ballets, “en especial *La Bohème* y *El lago de los cisnes*”. Y como pieza final, le pedimos que nos recomiende cómo podemos sorprender musicalmente a alguien: “*The Köln Concert de Keith Jarrett*”, que lo califica como “mítico”. Como esperemos que sean nuestras comidas y cenas navideñas.



Manuel Coves (Linares)
Estudia piano, música
de cámara y dirección de
orquesta.

JUANCHO MARQUÉS

Navidad a golpe de hiphop

21

Sevillano de nacimiento, pero ribereño de adopción, este hiphopero lleva 12+1 años en el escenario rimando y haciendo moverse a distintas generaciones, desde que arrancara su andadura musical con el colectivo Suite Soprano, grupo con el que saltó a la luz pública y que publicaron dos discos de éxito antes de elegir cada uno su propia aventura. Desde entonces, Juancho no ha dejado de sorprender al mundo del rap con sus proyectos eclécticos, que acumulan millones de reproducciones en las plataformas de referencia, YouTube o Spotify, tocando techo con la colaboración con La Maravillosa Orquesta del Alcohol en el tema de *Nos Vamos a Comer el Mundo*, que llegó a alcanzar el número 1 en *Spoti*.

Juancho se baja del escenario por unos minutos para dedicarnos las mejores recomendaciones a los Fans del Vacuno para amenizar de la mejor forma posible nuestras comidas de Champions que se acercan. Oídos los consejos del mejor director de orquesta, es hora de escuchar lo que un rapero de pro nos puede recomendar para que no nos estallen los tímpanos.

Y lo tiene claro: “La mejor música para

una cena o una comida de Navidad, es la que le guste a todos los que nos reunimos”. Es decir, huir un poco de los gustos más personales para hacer más agradable la velada para todos, porque para Juancho, y seguro que también para mucho Fans del Vacuno, la música es fundamental en toda reunión social o familiar que se precie.

El rapero lo tiene claro a la hora de elegir la música perfecta: “Me suelo inclinar más por *easy listening* y temas y ritmos que no interrumpa el encuentro”. Es decir, sin estridencias: “Música de fondo que acompañe una charla relajada” como fórmula del éxito, nos comenta el artista.

Ahora, le preguntamos por su papel de anfitrión: “La verdad es que me gusta sorprender a mis invitados. Muchos son apasionados de la música, y otros no, así que les suelo poner la de mis amigos y la de los artistas españoles que admiro”, con lo que se declara amante de lo que se hace en nuestro país, que es mucho y de todos los estilos, como no podía ser menos. Porque le gusta la música en castellano, como la que él hace, pero también se reconoce admirador del portugués y de la música brasileña: “Es muy adecuada y procedente”. Entonces,

¿qué no recomienda poner en estos eventos? “Nunca nada estridente o que se deba escuchar a muy alto volumen”, como karma musical para los eventos navideños.

Pero, claro, queremos que se moje y que nos recomiende, al menos, un par de músicos que siempre tiene en sus listas de reproducción para los momentos más importantes del año, en esos en los que no se puede fallar. “En mi lista, no puede faltar Rodrigo Cuevas”, el autodenominado “agitador folclórico”, un artista asturiano capaz de cantar, componer, ser acordeonista, percusionista o DJ, además de presentar su propio programa de televisión en su tierra, El Camino. ¿El segundo? No lo duda: “Queralt Lahoz”, en referencia a la joven catalana capaz de fusionar el flamenco con soul o hiphop y que ha lanzado en este 2020 su primer EP en solitario.

Y cerramos concierto de consejos con la forma en la que sorprendería en estos eventos de Navidad. “Depende mucho de la persona que haya que sorprender, pero nada como una actuación sorpresa para rematar la velada”. Sin duda, qué mejor para rematar que escucharle dando ritmo a la sobremesa.

“La mejor música para una cena o una comida de Navidad, es la que le guste a todos los que nos reunimos”



La mejor decoración para tu celebración navideña



Y si importante es la música o la bebida, qué decir de la decoración del espacio. Nuestros salones, nuestras terrazas, nuestras salas de estar... se convierten por unas horas en un restaurante estrella Michelin para acoger a nuestros comensales, y ello se consigue eligiendo la decoración perfecta. Por ello, hemos pedido consejos a una familia de interioristas de primerísimo nivel, las Pombo, para que nos ayuden a embellecer y disfrazar nuestras casas para deslumbrar a los visitantes.

HERMANAS POMBO

El interiorismo superlativo

25

No contamos con una, sino con tres expertas en el mundo del interiorismo para que nos aconsejen sobre la mejor decoración para estas navidades. Pero no son elegidas al azar, sino que forman parte de la misma familia. Hablamos de Alejandra Suárez y de sus hijas Alejandra Pombo y Paty Pombo, quienes se han convertido en poco tiempo en referentes, cada una con su estilo. Porque Alejandra Pombo empezó en esto de la mano del prestigioso Pascua Ortega, para luego emprender un camino en solitario desde 2010 con proyectos en los que fusiona las técnicas más vanguardistas con lo que quiere cada cliente, ya sean particulares, hoteles o restaurantes de prestigio. Su hermana Paty también cuenta con estudio propio para proyectos con un marcado aire fresco, con sabor a mar y a naturaleza, con estilo camaleónico para amoldarse a lo que cada uno necesita en su hogar. Mientras que Alejandra Suárez, su madre, creó en 2013 Neuhaus ad hoc para crear espacios únicos y singulares en las cocinas, ese lugar donde estas navidades se empezará a disputar la Champions.

Y de la cocina, a la mesa, verdadero terreno de juego que debe tener ese aspecto perfecto para las grandes ocasiones, para los grandes partidos. A ellas les preguntamos por la decoración perfecta: “Decorar una mesa dice mucho y refleja la personalidad de sus anfitriones, por supuesto. En estas fechas, las cenas y comidas de Nochebuena, Navidad, Nochevieja y Reyes, o cualquiera en la que invitemos o nos inviten, son momentos importantes para celebrar con familia y amigos”, por lo que nos invitan a mostrar nuestro mejor hacer para ello.

La clave, nos cuentan, “es organizar estas mesas con elegancia, estilo y, sobre todo, con mucho cariño, pensando

en las personas a las que vas a recibir”. Una mezcla perfecta para triunfar. Pero: ¿Es mejor ser conservador o jugar al ataque? “No hay que tener miedo a ser atrevido. La clave es escoger un buen mantel, una bonita vajilla y el toque de unas flores es esencial. Es fundamental que entre estos tres elementos exista equilibrio y armonía.

Vale, eso está muy bien, pero... ¿se podrá comer bien con tanto arreglo? “Debemos tener especial cuidado en que esta decoración no resulte molesta en el momento de sentarnos a la mesa”, sentencian, con razón, porque quién no ha terminado apartando elementos decorativos excesivos de la mesa que le impide coger un plato. “Debemos evitar las mesas recargadas en exceso”, e invitan a la sencillez como anfitriones: “Como anfitrionas, optamos siempre por una mesa con una bonita vajilla, unas flores, e importante un toque de imaginación. Poner la mesa tiene que ser un momento de disfrute”. Y toca la tecla de la armonía: “Buscar algún elemento o color que sirva de hilo conductor para que todos los elementos tengan un sentido y armonicen entre ellos. Es una buena idea para empezar”.

Vamos ahora a las tendencias más actuales, las que marcan si una mesa marca tendencia o no. Nos responden: “Actualmente, están muy de moda los look con tendencias Deco en las mesas. Para ello, es importante tener una idea muy concreta de lo que se quiere hacer para que el resultado tenga equilibrio y armonía y que la mesa no se convierta en un conjunto de elementos sin sentido. Con unas bonitas flores, se consigue el toque final perfecto”.

Otro tema indispensable en Navidad: ¿Qué hacemos con el rojo, el color que siempre se asocia a la Navidad? “Sí, el rojo es el color de la Navidad, y el verde el que le acompaña siempre. Para lograr una combinación elegante entre estos



dos colores, nosotras tendemos a mezclar con verdes agrisados, como el verde del olivo o el eucalipto. Son verdes que añaden un toque de suavidad al color intenso del rojo”.

Si optamos por vestir nuestra mesa al estilo más tradicional, la familia Pombo no lo duda: “En una mesa tradicional, funciona muy bien combinar distintas vajillas, cristalerías con algún toque de color ámbar, azul o verde, mezclado con elementos propios del invierno, como el membrillo, las granadas, limones, flores y hojas. Conseguimos así un aire espectacular. Un bonito mantel siempre es necesario... Y no nos olvidemos de las velas, que crean ese ambiente tan íntimo”.

Ahora, a ver qué nos dicen sobre una mesa mucho más actual. “Siguiendo con la línea de los materiales, en una vivienda actual apostaría por una decoración navideña de estilo natural. Esto no implica renunciar al color. De hecho, con detalles como piñas o ramas de eucalipto, adornos de rafia y algunos adornos de color, se puede lograr una decoración sencilla y elegante”. Sabios consejos con los que convertiremos nuestros eventos en partidazos inolvidables.

“La clave es organizar estas mesas con elegancia, estilo y, sobre todo, con mucho cariño, pensando en las personas a las que vas a recibir”



El arte de ser anfitrión cuando se 'juega' en casa



El papel de anfitrión es fundamental. Históricamente, se dice que el que juega en casa ya tiene una ligera ventaja sobre el visitante, pero lo cierto es que también es una responsabilidad añadida a la hora de preparar el terreno de juego y de que el *césped* y demás elementos del *estadio* estén a la altura de las circunstancias. Para ayudarnos, hemos contado con una experta en protocolo con una larga experiencia en todo tipo de eventos, comidas y cenas. Asegura que ha asistido a más de 6.000, así que Isabel Aires nos va a ayudar a que el partido en casa sea una victoria segura.

ISABEL AIRES

La anfitriona de los 6.000 protocolos

30

Lleva más de 30 años dando a conocer restaurantes desde Aires News, con lo que se ha consolidado como una experta en recibir a periodistas, influencers o críticos gastronómicos de todo tipo. Quién mejor que ella para dejarnos entrar en su propia casa y mostrarnos los principales consejos a la hora de recibir a nuestros invitados. De hecho, presume de haber asistido a más de 6.000 comidas y cenas en las que el protocolo eran la clave, gran parte de ellas como anfitriona, desde que con 20 añitos empezó a visitar los mejores restaurantes del mundo, por lo que quién sino ella para saber cómo comportarte, cómo montar una mesa o qué cubiertos utilizar en cada momento... Un gran fichaje para este libro de los Fans del Vacuno.

Empezamos fuerte, Isabel. ¿Cuál es el protocolo perfecto para ser el mejor anfitrión? “Ese es el secreto del universo, porque son muchos detalles y factores los que nos van a ayudar a conseguirlo. Lo primero, tú mismo, el anfitrión: tenemos que tener seguridad, ser uno mismo y evitar tratar de representar un papel que no tenemos o fingir lo que no somos. La sencillez no está reñida con la elegancia ni con el buen gusto”. Eso sí, suavizar nuestro carácter si es en exceso fuerte o mostrar sonrisas a nuestra gente, “porque la sonrisa es la expresión externa de la alegría y eso, siempre, generará buen humor general”.

En decoración, como nos comentan también las Pombo, “sutil, elegante y no recargada, con un centro bonito en la mesa que se retirará al comenzar, alguna vela aromática en puntos

estratégicos, un detalle encima de cada plato por ejemplo con el nombre de cada persona para así marcar el protocolo de cómo irán sentados, música ambiente de fondo, algo tipo jazz, chill, o un chill out suave al inicio de la comida o cena”.

La ropa, por supuesto es importante, como veremos más adelante: “Dejar las zapatillas de estar en casa y las mallas de hacer deporte para otro momento. Elegir ropa cómoda, pero con un toque de distinción, porque los invitados agradecerán que te hayas arreglado para ellos”. De nuevo, sin excesos ni fuera de la impronta de cada uno, como nos recomienda Isabel, pero sí nos sopla algún truco: “Obviar camisetas blancas, porque pasaremos mucho tiempo en la cocina y algo puede mancharla; los taconazos son incompatibles con la vida de una soperera llena: no echarse exceso de perfume y mucho menos si es muy fuerte, y el maquillaje de quitar después con espátula, lo dejamos para la clase de teatro”. ¿Y para los hombres? “Cómodos, pero sin esa camiseta que es su favorita y que tiene varios agujeros de haber hecho bricolaje con ella”.

Vámonos a la mesa, donde la clave, nos dice nuestra anfitriona, es acondicionarla según los invitados: “Una cubertería y vajilla para esos amigos más sibaritas que saben que Villeroy&Boch y Riedel no son pueblos de Valencia; copas buenas, aunque más económicas si es una mesa con niños, y nunca un vaso para vino. Y una línea roja: “Nada de vajilla desechable, de usar y tirar, así sea una pizza congelada el mayor manjar que ha probado nuestro amigo. Hasta

para una barbacoa en la piscina hay excelentes vajillas de melanina”.

En cuanto a la forma de sentarse en la mesa, nos recomienda el modelo inglés de protocolo, “con los anfitriones en los extremos y los más cercanos a la derecha del anfitrión. En caso de amigos, se dará más libertad según su grado de amistad, y si es similar entre todos, utilizar el típico de hombre-mujer. En el caso de parejas, enfrente unos de otros, como se puede utilizar también en el caso de las familias. Si vienen con niños, ideal dejarles en los extremos, porque seguro que tienen mayor necesidad de levantarse y de tener espacio en caso de trona o carrito de bebé”.

Pero tenemos que sentarnos y queremos un buen ambiente y olvidar las rencillas por unas horas. ¿Cómo lo hacemos? “Debemos intentar que las personas seleccionadas se lleven bien, y si no queda más remedio que juntar a esos familiares que tienen rencillas o, incluso, a ex parejas, delimitar perfectamente el protocolo en la mesa, incluso con esos detalles personalizados que decía antes, para que estén lo más separados posible”.

Es hora de comer: ¿qué menú ponemos? “Si son conocidos es más sencillo, pero si no tenemos excesivo trato, tratemos de averiguar si tienen alergias, intolerancias, preferencias...”. Empecemos por los aperitivos, claro, el calentamiento de toda Champions: “Recomiendo por poner en una mesa auxiliar aperitivos servidos pequeños de tamaño, que no necesiten de cubiertos para comer y complicar el momento. El aperitivo nos ayudará a dar tiempo a que todo el mundo vaya



Isabel Aires,
Empresaria de comunicación
con una cartera de clientes de
restauración muy nutrida



llegando, puedan ir charlando los asistentes, abrir boca... mientras el anfitrión termina los últimos detalles. Como la bebida, claro: "Ofrecer según llegan algo de beber primero, contando con tener previsión de que haya de todo un poco y que en la nevera no falte bebida fría". Una media hora calcula Isabel el momento aperitivo, donde es importante compartir con los comensales la comida o bebida que hayan traído, como gesto de agradecimiento y dar a conocer el detalle".

Tras la comida, que serviremos y pondremos con todo nuestro mejor empeño, es importante no levantarse a recoger cada plato de cada comensal, "mejor esperar

tranquilamente a que todos hayan terminado ese plato para recogerlos y llevarlos a la cocina. Si se ofrecen a ayudarnos en la tarea del trasiego, agradecer, porque nos ayudará a que sea más breve". Y en la post comida, podemos dar el turno a nuestros comensales si saben hacer un buen café o preparar una copa al estilo maestro. "Eso sí, no dejarles que se apañen, porque desconocen donde están los ingredientes que necesitan".

¿Todo claro? Bueno, por si acaso, nuestra anfitriona nos pasa dos decálogos, para el perfecto anfitrión y para el perfecto comensal, claro.

REGLAS

DEL
PERFECTO
ANFITRIÓN

BÁSICAS

#1

Invita con anticipación y deja claro quien está incluida en la misma (pareja, hijos...).

#2

Prepara una lista desde días previos de qué hacer, comprar, detalles, decoración, para que nada se nos olvide.

#3

Asegúrate de que manteles y servilletas estén impecables, al igual que vajilla, cubertería y cristalería.

#4

Según lleguen los invitados, enséñales la habitación donde dejar los abrigos y el aseo que pueden utilizar.

#5

Hacer un brindis de agradecimiento por la visita y por el momento del año.

#6

Hacer una ronda en el que cada comensal se presente o nos digan cómo están, para incluir a todos y que todos se sientan importantes.

#7

Estar atento en todo momento de que cada invitado está servido de agua, pan, bebida y servilleta.

#8

No llenar los platos con cantidades ingentes. Mejor proponer repetir si ha gustado.

#9

Evitar temas escabrosos: política, pandemia, fútbol... para evitar discusiones acaloradas.

#10

Disfrutar del evento sin agobios, para poder hacer disfrutar al resto.

#1

La primera es llegar pronto, o en caso de contratiempo, avisar de cuánto tiempo va a ser la demora.

#2

Llevar un regalo a casa de quien se va, en muestra de agradecimiento por la invitación. O algo para compartir: una bebida, algo de comer, algo de postre...

#3

Intentar no llevar un atuendo exagerado para no dar el cante.

#4

Préstate a ayudar antes de comenzar a llevar cosas a la mesa o a lo que necesite de ti el anfitrión.

#5

Pregunta cuál es tu sitio para sentarse.

#6

No te quedes sentado y ayuda a recoger la mesa.

#7

Hay que ser moderado en la cantidad de lo que se come o se bebe.

#8

No levantarse a fumar mientras se está sentado en la mesa de comedor, y preguntar al anfitrión cuál es el mejor sitio para hacerlo.

#9

Tratar de mostrarse simpático y divertido, si el encuentro da a ello, o ser más comedido y discreto, si no.

#10

Estar atento a las 'señales' que nos dé el anfitrión para saber cuándo es el momento de irse, sobre todo en caso de que seamos los últimos...

REGGLAS DEL PERFECTO INVITADO BÁSICAS

El outfit perfecto para saltar al terreno de juego



Pero si importante es el protocolo, no menos importante es acudir a esta Champions ataviados con la equipación perfecta para triunfar. Cada momento necesita su look y su outfit, cada persona tiene su estilo, y en la combinación de ambos, momento y personalidad, está el acierto. Así nos lo ha recomendado uno de los mejores diseñadores de la historia de nuestra moda, como es Juan Duyos, y lo hemos complementado (nunca mejor dicho) con Teresa Briz, experta en tocados y sombreros, que pueden ayudarnos a impresionar a invitados y anfitriones.

JUAN DUYOS

La aguja referente de la moda española

Madrileño de corazón, pero universal por mérito propio, Juan Duyos es uno de los diseñadores referentes de la moda en nuestro país... y en todo el mundo. Habitual en las pasarelas nacionales, sus vestidos, sus trajes, sus creaciones han recorrido las de medio mundo desde hace más de 20 años, donde ya recibió el primero de sus muchos premios nacionales e internacionales. Siempre rodeado por los mejores modelos y celebrities, ha logrado tejer un estilo propio e inconfundible gracias a su reconocible mezcla de colores, volúmenes o estampados que le permite crear piezas únicas.

Este referente de la moda española es quien mejor nos puede recomendar sobre nuestro outfit a la hora de asistir a estas comidas y cenas tan importantes, a buscar el equilibrio entre elegancia y comodidad, entre sofisticación y tradición, entre riesgo y atracción. Él, Juan Duyos, que ha colaborado con todo tipo de marcas y empresas y siempre ha sabido adaptar su maestría con el hilo y la aguja a los distintos escenarios.

Nos ponemos serios y nos dejamos llevar por sus sabios consejos, que no es sino lo que lleva tantos años recomendando a todo aquel que le pide ayuda, personal o profesional. "Siempre aconsejo lo mismo: ante todo, naturalidad y ser tú mismo, arréglate, saca lo mejor de ti y ibrilla en todos los sentidos!". Sin duda, toda una declaración de intenciones para lucirnos y no pasarnos en los momentos en los que no lo debemos hacer: "Deja los brillos, exageraciones y purpurinas para recibir el año y fiestas divertidas", así que nos lo apuntamos también para que no se nos pase.

¿Y qué hacemos cuando nos toca el papel del anfitrión? ¿Qué es lo más adecuado cuando jugamos en casa? "La clave es sacarte partido pero sin destacar mucho. Es el momento de brillar, sí, pero también de dejar el protagonismo a tus estrellas invitadas", ya sea tu familia o la respectiva política, ya sea con amigos, con compañeros... que tanto tienen que aportar también a la fiesta en casa.

Porque debemos tener cuidado y atender a cada situación, como nos aconseja Juan. "Nunca decir nunca, ser atrevido, y tener en cuenta la situación. No es lo mismo una cena con amigos en un lugar divertido que una cena íntima con la familia. Cada una tiene sus códigos. Y ahí tenemos un sinfín de distintos registros, donde puedes pasar de la máxima diversión a la corrección más absoluta, desde disfrazarte de estrella al traje negro impecable con la misma soltura. ¡Esa es la clave!", destaca.

El rojo es, desde hace mucho tiempo, el color de la Navidad, pero no siempre nos atrevemos a llevarlo. ¿Encaja en una ropa perfecta para Navidad? "Totalmente. Tengo preferencia por el rojo oscuro, ya sea en un total look como combinado con otros colores planos formando un color block perfecto".



Y ya que estamos... vamos a distinguir entre si vamos a una casa más tradicional que si vamos a una más moderna. "Para una casa tradicional iría a un clasicismo impecable: sastrería, colores planos y cortes impecables. En un ambiente informal y moderno, deja volar tu imaginación, disfruta vistiéndote y saca la fantasía que llevas dentro: oversize, juegos de volúmenes y efectos sorpresa. Y este año, no te olvides de combinar tu mascarilla con cada look, desde las más contenidas hasta las más extravagantes". Sin duda, un año especial donde hemos incorporado a un inédito e inesperado complemento.

Para terminar, vamos a ser el centro de todas las miradas. ¿Cómo lo podemos conseguir? "Si quieres que alucinen, introduce un elemento sorpresa: un complemento muy de moda, como puede ser un zapato de diseño o un *joyón* que siempre deseaste usar sin atreverte. O un color fuera de nuestra paleta que nos flipe. O un maquillaje más subido de tono, siempre que nos favorezca, claro". Es época festiva y divertida, y, gracias a Juan Duyos, vamos a poder lucirnos de forma perfecta.



TERESA BRIZ

Sombreros y tocados dignos de la realeza británica

38

Y si importante es nuestra indumentaria en un evento del máximo nivel, qué decir de complementarlo con un toque de distinción. Sombreros, tocados y demás vuelven a ser protagonistas en los outfits de los momentos especiales, por lo que nos hemos ido a pedir consejo a la artista sombrerera de moda. De origen sevillano, pero de formación londinense y aprendiz junto al maestro Philip Treacy, sus creaciones lucieron como nunca en la boda del príncipe Harry y Meghan Markle, y cada año repite para la ineludible cita ecuestre de Ascot, donde se lucen los mejores expertos del mundo. Teresa Briz se define como diseñadora de sombrería contemporánea, y, afincada en Madrid donde recientemente exhibe su propio showroom en una zona exclusiva de la capital, atiende y asesora personalmente a su clientela.

Nos atiende en su taller de sombrería, una especie de laboratorio experimental donde busca diseños creativos y sensitivos realizados exclusivamente con procesos artesanales, buenos materiales y finos acabados. La abordamos y no duda en recomendarnos cómo acudir a una comida o cena de Navidad: “Obviamente, el outfit varía y depende de si es comida o si es cena, si es con

amigos, con la familia o es de trabajo”. Bueno, insistimos en que nos hable de las Champions en familia, que suelen ser, al final, las más habituales y recurrentes: “Lo ideal es ponerte algo cómodo, pero sin olvidarnos de la ocasión que es. Así, elijo pantalón holgado, jersey negro largo con un cinturón y zapatos de tacón medio”. ¿Y de tocado, que para eso eres la gran experta?: “Venga, apuesto por un prendido con hojas doradas en el pelo para darle ese toque festivo al día”.

Y nos desvela cómo piensa una sombrerera como ella: “Mi outfit siempre lo empiezo por la cabeza y voy bajando hasta los pies. Algo negro, seguro, que es mi color fetiche para estos eventos navideños”. ¿Y si eres la anfitriona, cómo recibirías a los invitados?: “Como juego en casa, me pondría un tocado atrevido y divertido para la ocasión, alguno que tengo con maravillosas plumas, o una diadema de cristales dorados que brillan con cada movimiento que haces. El resto del outfit sería más sobrio, pero elegante para darle más importancia al tocado”. Eso sí, Teresa nos reconoce que nunca se pondría algo que la hiciera sentir incómoda: “Busco siempre ropa y complementos con los que me pueda identificar, que me den seguridad y confianza”. Buen consejo, sin duda, del que muchos tenemos que aprender a la hora de arreglarnos para estas citas.

Como es Navidad, inevitable preguntarle por el rojo en sombreros y tocados, en los que es referencia mundial: “Sin lugar a dudas, el rojo es un color que favorece y potencia mucho un outfit navideño. Como sombrerera, me encanta usar el color rojo en mis tocados. Es un color que embellece mucho el rostro y aporta al resto del outfit mucha energía, fuerza y excitación”. Perfecto, entonces.

Y, como Juan Duyos, nos diferencia cómo se arreglaría para una casa tradicional y otra más moderna: “A la primera, iría con una falda negra de terciopelo, blusa o cuerpo blanco, fajín ancho y blazer tipo smoking negro, y lo acompañaría con unas sandalias de tacón alto y fino”. Y el toque final, Teresa: “Elijo una diadema ancha y alta de color rojo tinto”. “Y si es una casa más contemporánea, escojo vaqueros y, blusa negra, claro, con volúmenes en las mangas. En la cabeza, una boina de fieltro con algún adorno de pedrería”.

Para termina, nos detalla cómo sorprender en una cena navideña: “un vestido de color rojo con lazada en un hombro y escote asimétrico, acompañado de un tocado negro con pequeñas piedras a juego, o también podría ser una diadema con plumas”. Todo apuntado para vestirnos, como dices, de la cabeza a los pies.

“Obviamente, el outfit varía y depende de si es comida o si es cena, si es con amigos, con la familia o es de trabajo”



La estrella de la final: nuestra carne de vacuno



No hay partido sin estrella y, en nuestro caso, como buenos amantes de la carne más sabrosa y con mayor ternura del mundo, optaremos por elegir las mejores piezas posibles y luego por prepararlas con estilo, pero sobre todo con mimo y con todas las ganas del mundo de disfrutarlo. Para ayudarnos en esta ardua tarea, hemos contado con los saberes de un experto, Paco García, que regenta un restaurante con solera, en plena calle gastronómica pujante de Madrid. Allí prende fuego, cada día, a nuestros mejores deseos. ¡Que aproveche!

PACO GARCÍA

El vacuno se sienta a la mesa de Ponzano

Lleva varios años siendo la calle de moda para el aperitivo y el tardeo en Madrid, pero la transitada calle Ponzano también alberga uno de los restaurantes con más solera y más tradición vacuna, como es el Restaurante Ponzano 12. Lo regenta Paco García, un entusiasta de los fogones desde que era pequeño y a quien su madre animaba a profesionalizar esa afición, pero que optó por estudiar empresariales y trabajar para una de las principales consultoras del mundo. Como siempre, ella tenía razón y Paco acabó convirtiendo el ultramarinos de la familia en “una casa de comidas”, como él mismo lo denomina, donde lo más importante es la calidad: “Soy un apasionado del producto, y eso me pasa con la carne. Estaba un poco cansado de no encontrar buenos sitios en la ciudad donde tomarla y empecé a probar con varios proveedores hasta que di con los que me ofrecían la mejor”. Y lo ha profesionalizado, claro: “Pedí una cámara de maduración a medida y especial cuando aún no era habitual, y mucho menos tenerla en el propio restaurante”. Y la verdad es que impresiona ver esos increíbles lomos que nos reciben a la entrada de la zona de barra.

Es mediodía y Paco nos atiende cuando aún no ha comenzado la vorágine en la que el reconvertido local se convertirá en apenas una hora. La cámara ya nos ha dado hambre, así que le preguntamos por la carne perfecta para la Champions que tenemos que disputar en unas semanas. Y además de hablarnos de las bondades de los típicos cortes de carne tipo chuletón, solomillo o entrecot, “que hay que hacerlos siempre en último lugar con el consiguiente olor en la casa o en la ropa, y que hacen tener que dejar a medias entre un plato y otro”, lo ideal, nos cuenta, es preparar “platos que se puedan cocinar antes, como, por ejemplo, el rosbif. Es ligero, es una receta muy agradecida y se sirve un poco templado, con una reducción del propio jugo que suelta, que va perfecto con una guarnición de puré de patatas casero y unas verduras. Un platazo sabroso y muy sencillo”. Eso sí: producto, producto, producto. “Lo más importante, insisto, es elegir una pieza de carne de buena calidad, con un buen veteado de grasa intramuscular. Las más adecuadas y sabrosas, por supuesto lomo alto o bajo y solomillo”.

Venga, vamos a elaborar el menú de carne de vacuno que nos pondría como anfitrión en casa. Empezamos, claro, por los entrantes: “Un carpaccio de carne madurada, porque tiene mucho sabor y no requiere casi aliño. En Ponzano, por

ejemplo, hacemos uno con la tapa del lomo de vaca rubia gallega con 70 días de maduración, unas escamas de sal, un buen AOVE ahumado y queda brutal”.

Ahora, a por el aperitivo frío, y nos recomienda una de esas recetas míticas que hacen peregrinar a los fans del vacuno: “Una lengua de ternera en escabeche. Es un plato que sorprende y que igualmente se prepara los días previos. Servir un par de lonchas bien finas con la cebollita escabechada por encima, y todo el mundo querrá repetir”. Estamos hablando de casquería, que a muchos les puede echar para atrás... “Nuestra experiencia es que es mayoría de gente no tiene problema y lo acaban disfrutando”.

Entramos en calor, venga, con los aperitivos calientes: “En casa me suelen pedir en estas fechas albóndigas con setas. Maduramos una cadera entera durante 60 días, después se limpia, pica y se hacen las albóndigas, que acabamos guisadas con setas. Es un aperitivo fácil, porque se pueden poner dos o tres albóndigas pequeñas en platos individuales y es de aprovechamiento y razonablemente barato”.

Y como colofón al partido, le pedimos un plato principal: “Yo apostaría por el steak tartar con vaca madurada para resaltar el sabor de la carne, por ejemplo con solomillo de raza Casina, con unos días más de maduración de lo habitual, picada a cuchillo. Añadimos un aliño suave con yema de huevo campero, un poquito de mostaza en grano, cebolleta dulce muy picada, sal, pimienta negra recién molida y unas alcaparras. Y nada más, que no queremos quitarle importancia o enmascarar el sabor tan bueno de esta carne”. Ni que lo digas, chef.

Nos recomienda también otras recetas que nos saben a gloria de Champions: “Siempre vas a triunfar con un rabo de toro guisado al vino tinto, que recomendamos preparar el día anterior para que coja poder, porque está mucho más rico al día siguiente”. También apuesta por los guisos: “Un estofado de morcillo guisado con setas también es una receta que sorprende”. Y nos recomienda una receta clásica que ha vuelto a elaborarse, con mimo y sabiduría, en las casas: “El solomillo Wellington, que, si se sabe preparar bien, gusta a todos”.

Solo nos ha faltado preguntar por el postre, pero igual es pasarse... Bueno, lo dicho: a disfrutar de las mejores comidas del año. Por supuesto, con la mejor carne de vacuno. Y si es vacuno del nuestro, mucho mejor.



AGRADECIMIENTOS

Desde Fans del Vacuno queremos agradecer su colaboración a la hora de hacer posible este ebook navideño a:
**Cervecería L'Europe (Madrid),
Teatros del Canal (Madrid),
Restaurante Ponzano 12 (Madrid),
Sahuaro Madrid (Madrid),
Aires News.**





CENAS DE NAVIDAD
LA
CHAMPIONS
DE LA COMIDA CASERA

ESTAS NAVIDADES, JUEGA EN CASA
ELIGE CARNE DE VACUNO

FANS DEL VACUNO. MUY FANS DE LO NUESTRO