

# Condé Nast Traveler

Truth in Travel

España

Las  
formas  
del agua

Como  
Luangwa  
Garona  
Dordoña  
Potomac  
Paine  
Pehoé  
Cruceros





GASTRONOMÍA

# Primavera Gastronómica

Somos siempre, pero qué bonitos somos en primavera.

Tras este invierno interminable, la promesa de la primavera (primer verdor) muestra la patita sobre el calendario y esta desgana que lo inunda todo: qué largos se hacen los días grises y qué cuesta arriba cada pequeño gesto.

Menos mal que los primeros rayos se sol ya se posan sobre la piel y la promesa de la vida que vendrá inunda nuestros pulmones y el cajón de las camisas de lino. Somos siempre, pero qué bonitos somos en primavera.

.La “torpe y obstinada primavera” (González-Ruano) ya casi se huele (y qué bien huele) porque intuimos que llenará de besos nuestros hastíos y las prisas y tantos timings ‘para ayer’ se vestirán de vermouth y abandono en cualquier terraza de Juan Bravo o Alonso Martínez —cómo se gusta Madrid en primavera; cómo nos abrazan sus atardeceres imposibles y esa manera tan suya de vivir sin freno de mano. Todo es ahora, así que cómo no amar tus acacias, tus libros y tus cafés

bajo ese sol que lo llena todo de vida: las copas en Viva Madrid, los amontillados frente al tablado del Corral de la Morería o los callos en la barra de La Retasca.



"Las copas en Viva Madrid, los amontillados frente al tablado del Corral de la Morería o los callos en la barra de la Retasca"



La felicidad gastronómica bajo el arco mediterráneo es inabarcable: desde las propuestas más eléctricas de Albert Adrià en Tickets o Pakta (con Jaume Marambio al mando de la cocina) al genio del Jordi Vilà en Alkimia al producto intachable en Pur o Estimar; la caldereta de bogavante de David de Coca en Sa Llagosta o las copas en el porche de Sant Joan de Binissaida —es mi lugar secreto en Menorca—.

La paella de pollo y conejo de Casa Carmela, el amor por la huerta (que transpira su cocina) de Ricard Camarena o el marisco frente a la barra del Rausell; cómo está Valencia, eh.

Es buen momento también de volver a casa de Maca de Castro o **Santi Taura en Mallorca** o de arrastrarse hasta Casa Angelina en Les Cases d'Alcanar camino a Cadaqués. Siempre hay que volver a Cadaqués.

Cómo ilusionan los planes que vendrán, ¿verdad? La temporada, que intuimos mágica, de Ángel León en Aponiente o la cocina totémica de Abel Fernández en Güeyu Mar (Ribadesella).

Nos enamoran por igual el trabajo con productores locales de Eneko Atxa en Azurmendi o las mesas frente al Atlántico en O Loxe Mareiro.

Y es que lo tenemos clarísimo: lo contrario a la enfermedad no es la salud, es el mar. La primavera huele a cambio —a renovación, juventud, promesas y futuro—, se desperezan los puestos (qué maravilloso sonido: escuchar cómo se desvela un mercado a primera hora de la mañana), las camisas se arremangan sobre la piel y las tertulias se alargan al son de este vivir pese a todo. vivir esta primavera (y todas las que

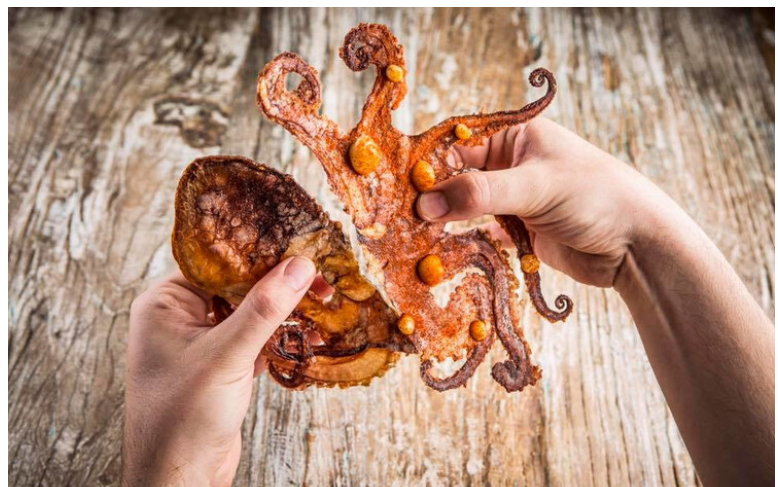
"Las copas en Viva Madrid, los amontillados frente al tablado del Corral de la Morería o los callos en la barra de la Retasca"

Esta primavera no podéis dejar pasar esa supernova del hedonismo en la que se ha convertido DiverXO de Dabiz Muñoz, puro desenfreno sensorial, y las sobremesas de las que tanto hablamos en la terraza de Sacha. Será por algo.

La primavera es especialmente hermosa en el Mediterráneo donde florece el almendro y el cerezo, y los aromas del jazmín y el azahar inundan el Paseo de la Alameda en Valencia o las calles empedradas de Valldemossa. Al son del renacimiento de las flores y bajo esa luz blanquísima que cobija nuestro mare nostrum olvidamos todas las promesas que hicimos (que nos hicimos) en este invierno de recogimiento y reflexión.



Dins Santi Taura, en pleno casco antiguo de Palma



La temporada de Ángel León en Aponiente no nos puede apetecer más

vendrán) sin pensar —como en aquellos versos de Idea Vilariño:

*"Tal vez no era pensar, la fórmula, el secreto sino amarse y amar, perdida, ingenuamente".*

