

ENTREVISTA
A MÁXIMO
HUERTA
EL EXMINISTRO
Y SU SEMANA
'HORRIBILIS'

CARMEN
POSADAS
LA NOVELISTA
DISECCIONA
LA ALTA
SOCIEDAD

OCHO DE LOS 80

LECCIONES
APRENDIDAS

HABLAN SANTIAGO AUSERÓN ♦ LOQUILLO ♦
ALASKA ♦ ANDRÉS CALAMARO ♦ COQUE MALLA
♦ CHRISTINA ROSENVINGE ♦ MIKEL ERENTXUN ♦
ÁLVARO URQUIJO → BALANCE DE UNA
GENERACIÓN

Santiago
Auserón,
líder de Juan
Perro y Radio
Futura

**REINOS
DE
HUMO**

 POR **Benjamín
Lana**

EL VINO
→ ARX 2016.

Vino de la Tierra de Cádiz, de calidad y estilo propio, que exhibe el perfeccionismo en todo el proceso de vinificación y envejecimiento. Elaborado con syrah (50%), la autóctona tintilla de Rota (35%) y petit verdot (15%). De profundo color morado, es fresco, frutal y de largo y grato recuerdo. **18 €.**
J. L. RECIO


**Manual de
'viejunismo'**

DESDE HACE un trecho se publican más libros de cocina que cominos caben en un kilo. Yo miro y hojeo las gastro-novedades y enseguida saco mis conclusiones. Viniedo de quien venía, no me esperaba otra cosa, pero me agradó descubrir que a veces lo predecible es para bien, no

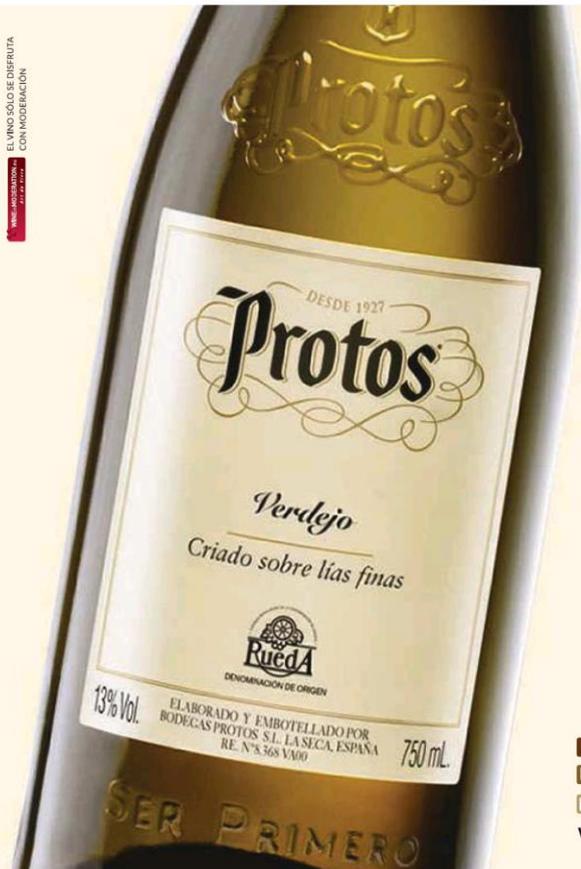
como le pasaba al final al pobre Mariano. *Cocina viejuna* (Larousse) es el primer libro de Ana Vega Pérez de Arlucea, conocida en los mundillos del comer como *Biscayenne*, una bilbaína pizpireta y atemporal que atesora conocimientos de la historia culinaria como si hubiera ido al colegio con *madame Curie*, pero en gastro. Lo suyo y el 'viejunismo'

no es algo improvisado: lleva años construyendo su teoría cuántica, rescatando creatividades publicitarias, recetas e historias de una época de excesos en la que salíamos embalados del desarrollismo para entrar de cabeza en la Transición y la conquista de Europa, momentos llenos de esperanza y hoy añorados en lo político, pero que en lo estético y en lo culinario dan un poco de grima porque se llevaban el cóctel de gambas, los huevos rellenos, el solomillo Wellington o gelatinas saladas, platos ahora tan

improbables como los pelos cardados o las hombreras. *Cocina viejuna* es el contrarrelato imprescindible para entender una época, contado con gracia, bastante picante y el cariño que necesitan estas cosas delicadas. Es un divertimento para leerse solo o para compartir en familia o amigos y convertir una triste tarde de invierno en una gloriosa. Y sobre todo para aprender otra vez a reírnos de nosotros mismos, que tanta falta nos hace. ●

@uncomino

 PRÓXIMO DOMINGO:
Carlos Maribona

 EL VINO SOLO SE DISFRUTA
CON MODERACIÓN


SER PRIMERO

PROTOS VERDEJO
Criado sobre lías finas

...

**MEJOR VINO BLANCO
JOVEN DE ESPAÑA**
**PRE-
MIOS**

 GUÍA
VINOS
GOURMETS
2019

www.facebook.com/BodegasProtos

twitter.com/bodegas_protos

bodegasprotosoficial

www.bodegasprotos.com