



EL MÁLAGA, SIN TRASPASOS NI MÁS FICHAJES



La marcha de Keko, única operación en el último día del mercado de invierno **P48**

EL CENTRO CULTURAL LA MALAGUETA SE ESTRENA CON SAURA



P40



NACE LA NUEVA EUROPA SIN REINO UNIDO

Consumado el Brexit la pasada medianoche, europeos y británicos tienen ahora un año para negociar las condiciones del divorcio **P29**

Dos empleados del Consejo Europeo retiraron anoche la bandera de Reino Unido. :: AFP

Los británicos en España tendrán que residir legalmente para poder mantener sus derechos **P3**

Un turista alemán en La Gomera, primer caso confirmado de coronavirus en España

Más de 12.000 chinos han cancelado su viaje a la Costa por el avance del brote **P4**

Uno de los cinco alemanes aislados en La Gomera por haber estado en contacto en su país con una persona afectada por el coronavirus ha dado positivo en esta enfermedad, por lo que se convierte en el

primer caso detectado en España. Por otra parte, los 19 españoles repatriados desde China serán aislados 14 días en el hospital Gómez Ulla de Madrid, donde pasarán controles médicos diarios. **P27**

La dieta mediterránea reduce un 30% el riesgo de infarto y de ictus

El doctor Martínez González explica en 'Ciencia y salud' los beneficios de este tipo de alimentación

El doctor Miguel Ángel Martínez explicó ayer los beneficios de la dieta mediterránea en su intervención en el ciclo 'Ciencia y salud' de SUR y la Fundación Unicaja. **P9**



Enrique Linde:

«Cuando una persona pierde el poder es muy difícil que pueda volver» **P10**

Plaza Mayor acaba las obras para que el 'outlet' pueda abrir en febrero

Las obras de los accesos que el Ministerio de Fomento había exigido a Plaza Mayor para autorizar la apertura de su 'outlet' ya están finalizadas, por lo que el centro podrá abrir sus puertas en febrero. **P13**

ESTE SÁBADO
BOTE
33
MILLONES€

LA PRIMITIVA
(JOKER)

1 EURO MÁS
NO TE LA JUEGUES,
TÓMALA CON JOKER

VERBA SON HEORABARRIDAS

LA CATA
E. BELLVER

Tesalia

La influencia atlántica y la Sierra de Grazalema se conjugan en este vino, hecho a semejanza de los Grand Cru franceses. En Arcos de la Frontera se ha posicionado como uno de los mejores vinos gaditanos. Su crianza garantiza, siempre que se conserve en buenas condiciones, una longevidad que supera los 10 años ganando en botella. A la vista presenta un color rubí con ribetes violáceos muy limpios.



Bodega: Tesalia
D. O.: IGP Cádiz
Añada: 2016
Uvas: Tintilla de Rota, Syrah, Petit Verdot y Cabernet.
Temperatura de servicio: Entre 15-17º C
Precio aprox.: 30 €
Calificación: 7,5/10

En copa desprende aromas a especias, frutas rojas muy maduras, cacao y tabaco de pipa aromático. Bastante fresco en boca y con un final mineral muy elegante. Con arroces de carne o con un guiso de rabo de toro este tinto es perfecto.

Tadeo Tinaja

La cualidad más interesante de este vino redondo es su crianza, ha permanecido durante 12 meses en tinajas de arcilla de 900 litros de capacidad. Solamente se han elaborado 2.600 botellas, lo que lo convierte en un vino casi casi de coleccionista. Su frescura, aromas y pase de boca le convierten en el vino más singular y con más personalidad de todos los que se elaboran en esta denomina-



Bodega: Los Aguilares
D. O.: Málaga-Sierras de Málaga
Añada: 2017
Uva: Petit Verdot
Temperatura de servicio: Entre 14-17º C
Precio aprox.: 60 €
Calificación: 8,5/10

ción y que además nos descubre una nueva cara de esta uva cuando su crianza no se hace en madera. Me encanta su color granate intenso, su intensidad de nariz y su paso de boca. Un vino para disfrutar con carnes rojas.

Venta del Puerto N.º 12

Desde el siglo XVI la Venta del Puerto, en la provincia de Valencia, se ha considerado un enclave privilegiado para elaborar vinos de marcado carácter mediterráneo. Este tinto de la añada del 2017 es un coupage entre cuatro variedades, donde la cabernet y la tempranillo sobresalen por encima de las otras aportando color y cuerpo al vino. No es frecuente encon-



Bodega: Anecop
D. O.: Valencia
Añada: 2017
Uvas: Merlot, Syrah y otras
Temperatura de servicio: Entre 15 y 17º C
Precio aprox.: 10 €
Calificación: 7,5/10

trararlo en la carta de los restaurantes malagueños, pero merece la pena probarlo por todas las cualidades que encierra. Tiene color rojo picota medio, con aromas a licor de cerezas y a moras silvestres. En boca es un vino moderno, con fuerza e ideal para quesos curados.

LA COPA



Americano

Campari
Vermut Rojo
Piel de naranja
Piel de limón
Agua soda

Es sin duda uno de los cócteles más reconocidos y consumidos de toda la historia de la coctelería. Se estima que fue servido por primera vez en el año 1860 en el Campari's Café Bar y tras pasar algunas décadas casi ignorado se convirtió en un mito a principios de la llamada Ley Seca al finalizar la Primera Guerra Mundial. En esta época, muchos americanos que viajaban a Europa aprovechaban para disfrutar de combinaciones hechas con destilados de calidad y no los que en ese tiempo se elaboraban de manera clandestina en Estados Unidos. Fueron mu-

chos los que descubrieron que el Campari, que por aquel entonces se recetaba como tónico por prescripción médica en Estados Unidos, era en realidad un aperitivo genial y muchos bartenders empezaron a suavizar su amargor con vermut. De esta manera empezó a ponerse de moda en todo el mundo. Lo que no sabemos es si recibe el nombre porque fueron los americanos los que lo consumían masivamente o como homenaje al boxeador campeón de los pesos pesados Primo Carnera, apodado 'El Americano'.



Campari Origen: Italia. Precio: 15 euros.

Preparación: En un vaso Old Fashioned se mezcla Campari y Vermut Rojo, se remueve con cucharilla y se le añaden dos pieles, naranja y limón. Se puede añadir un poco de soda, pero muy poca.

Paco Lorente

GAYTÁN
MADRID

Cocina popular progresiva

Dirección: Príncipe de Vergara, 205.
Teléfono: 913485030
Cierra: Domingo y lunes.
Calificación: 9/10

ENRIQUE BELLVER

Javier Aranda fue uno de los cocineros más jóvenes del mundo en regentar a la par dos restaurantes con estrella Michelin y con 25 años fue el cocinero revelación de Madrid Fusión, ahora, con apenas 32 años, dirige tres establecimientos, dos en Madrid, Gaytán (1 estrella), el gastrobar La Cabra y el restaurante Retama en el Hotel Caminera en Torrenueva (Ciudad Real), donde igualmente ostenta otra estrella Michelin. Pero si en tierras manchegas podemos encontrarlos con una cocina popular en clave de vanguardia o creatividad, en Gaytán es donde mejor podemos conocer la personalidad y profesionalidad vanguardista de Javier.

Lo primero que nos llamará poderosamente la atención es la decoración de la sala y su integración con la cocina, espacio de obligada visita antes de sentarse en la mesa para tomar el aperitivo que cada día Javier ofrece a sus comensales. Luego empezará el juego de sabores, texturas y creatividad en torno a una cocina muy personal, aunque no exenta de sabor popular. Es ante todo una cocina progresiva, ya que al final acaba siendo una recopilación en cuanto a técnica y desarrollo de todo lo que ha ido aprendiendo en los distintos restaurantes donde estuvo trabajando. Platos como la berenjena de Almagro asada, deshidratada y lacada, es una propuesta que no podemos dejar de probar.

Joven y profesional el servicio de sala, lo mismo que la bodega, muy cuidada.

ESPAÑA EN LA MESA

Contracata, el éxito del vino por copas

E. BELLVER

Conozco a Godoy hace muchos años y desde el primer día vi en él un gran profesional volcado en el mundo del vino y la sala. Su profesionalidad está fuera de toda duda y lo mismo oficia en un glamuroso restaurante londinense que en un pequeño bar de

tapas. Precisamente, y tras pasar por diversos restaurantes, algunos con muchas estrellas Michelin, ha vuelto a demostrarnos su gran profesionalidad en Contracata, el pequeño bar que regenta junto a su esposa. En los pocos meses que lleva abierto, esta casa se ha convertido ya en un lugar al que hay que acudir con verdadera devoción si queremos disfrutar de más de 40 vinos nacionales y extranjeros por copas y de unas tapas y raciones

de la cocina más nuestra, la que se ha hecho toda la vida en las casas, incluso también las tiene más vanguardistas. La ensaladilla rusa, las contrabarras, las croquetas de puchero, albóndigas en salsa de almendras, atún encabollado, rosada al limón o atún a la plancha con patatas fritas de verdad, son algunas de esas tapas que pueden acompañar la larga lista de vinos. ¡Ah! Lo mejor de todo sus precios. Contracata está en Carlos Mackintosh, 16, Marbella.

