



Director: ALBERT SÁEZ

Precio: 1,50 €
Teletodo: 0,20 €

VIERNES
28 de mayo de 2021

el Periódico

Edición digital:
ELPERIODICO.COM

Manu Mitru

LAS CIFRAS DEL NUEVO ACUERDO

Ertes y ayudas a autónomos costarán más de 39.000 millones

Ocho millones de trabajadores han estado cubiertos en los últimos 14 meses por medidas de protección social

PANORAMA | P. 7

PENSIONES FUTURAS

La OCDE plantea llevar más allá de los 67 años la edad de jubilación

PANORAMA | P. 6

DIVISIÓN INTERNA

El debate de los indultos del 'procés' agita al PSOE, que pide «pedagogía»

PANORAMA | P. 14

Penas de 8 a 53 años por los atentados de la Rambla y Cambrils

Condenados los tres acusados por pertenencia a banda terrorista, pero absueltos de homicidio

PANORAMA | P. 12

Editorial **Prórroga in extremis de los ertes**



¿Hasta cuándo?

La mejora de los datos permite vislumbrar la relajación de algunas medidas, sobre todo el uso de las mascarillas TEMA DEL DÍA | P. 2 A 5



TOMA PAN Y MOJA

ESTA PIZZA ESTÁ QUEMADA



Óscar Broc

Tengo por costumbre dejar constancia de los restaurantes que me gustan en mi cuenta de Instagram. Como adicto que soy a ellas, las pizzas abundan, y siempre que recomiendo una, aparecen comentarios de gente escandalizada: «¡Pero si esa pizza está quemada!».

Muchos interpretan las manchas de leopardo que deja la madera ardiendo en la masa como

una demostración de impericia del cocinero. Hay gente ahí fuera que solo cocina pizzas Dr. Oetker en casa y se cree que lo haría mejor que un pizzaiolo, un tipo que hace la misma pizza trepocientas veces al día y conoce el tiempo justo de cocción de esa pieza como si lo llevara impreso en el ADN: pensar que se le ha quemado la pizza, te la ha arrojado carbonizada a la mesa y se ha quedado tan ancho es síntoma de haber comido pocas pizzas (o de haber ido a pizzerías terribles).

Me decía Vittorio Figurato, propietario de Fratelli Figurato, la mejor pizzería napolitana de Madrid, que al principio una parte de la clientela se quejaba de que sus

LAS MANCHAS NEGRAS EN LOS BORDES SON SEÑAL DE FIABILIDAD Y CORRECTA COCCIÓN

pizzas (tiznadas en sus alveolados bordes por unas manchas de hollín) estaban quemadas, demasiado hechas. El equipo tuvo que hacer entender a los comensales enfurecidos que, al contrario de lo que pensaban, las manchas negras en el *cornicione* eran señal de fiabilidad, buen horno y correcta cocción.

¡Más madera!

La sensual marca de la madera en los confines de la pizza es, a mi juicio, un excelente augurio. Los que amamos esta comida sabemos que no hay mayor *coitus interruptus* que una pizza cruda, sin el poso del fuego. Sí a la madera. Sí a churruscar. No a los que gritan que la *Marinara* está quemada, pues son los mismos que nunca se comen los bordes *y/o* van diciendo por ahí que la pizza barbaoco es un invento cojonudo. ■

NOVEDAD EN ENRIC GRANADOS

UN JAPONÉS MUY DIFERENTE

Salvaje demuestra que se puede comer más que bien en un restaurante al que va gente guapa para ver y ser vista y donde la oferta gastronómica se funde con los espectáculos 'in situ'



FERRAN IMEDIO

Ojito con los prejuicios gastronómicos. Como ese que dice que no se puede comer más que bien en un restaurante al que va gente guapa tipo futbolistas, actores, cantantes, modelos, al que se acude para ver y ser visto, y en el que la oferta se redondea con algún que otro *show*, sea con bailarinas, música en directo o de *dj* o con *performances* variadas. Porque llega Salvaje a Barcelona (Enric Granados, 86) y lo desmonta bocado a bocado y trago a trago con sus platos mayoritariamente japoneses y sus cócteles de autor con toques asiáticos y latinos.

Si hay lujo y exuberancia en la decoración *selvática* de este local de 1.000 metros cuadrados que en su día fue Bellavista Jardín del Norte (el que abrió Rodrigo Messi, el hermano del *crack*, con Grup Iglesias), también lo hay en el producto que trabajan: de primera. El restaurante, que abrió el miércoles de la semana pasada, hace un alarde de materia prima en los *nigiris*, sean de atún, de pez limón o de *wagyu*, en los carabineros a la



Ambiente en la 'selvática' sala de Salvaje

robata (la partilla nipona); en los *dumplings* de bogavante; incluso en el *wasabi* fresco que tan pocos locales de la ciudad usan. Así de claro lo tiene el chef Fermín Azkue, uno de los fundadores de Salvaje.

Y también hay lujo en los detalles, materiales e inmateriales: las copas Riedel para los vinos, las copas

que son más bien esculturas para los cócteles creados por el campeón de la World Class Competition del 2019 (título oficioso de mejor *bartender* de España), Borja Goikoetxea, los azafatos y azafatas que te reciben al llegar, el *disc jockey* que pincha en los lavabos los viernes y sábados... Detalles, en

fin, que han convertido esta fórmula en ganadora desde que inició su andadura en Panamá, siguió en Bogotá, Madrid y Miami. ■

Más información en Cata Mayor, la web gastronómica de EL PERIÓDICO.



OÍDO COCINA

Platos del mundo que se rematan en casa en 10 minutos

Ametller Origen amplía su gama de platos preparados. Tras fichar a cocineros *top* para que elaboren sus propuestas (Jubany, Gaig, Matsuhisa...), lanza Xefbox, unas cajas con las que descubre recetas tradicionales de varios países y que se rematan en casa en 10 minutos. El primero es Singapur, con tres creaciones: *chicken rice* (arroz con pollo), *beef satay* (brochetas de ternera) y *laksa* (sopa de fideos de arroz).

Xefbox
ametllerorigen.com
De 17,90 a 21,90 €



Un tinto gaditano fresco, moderno y versátil

¿Un tinto moderno y fresco hecho en tierras gaditanas? Responde la bodega Tesalia (Arcos de la Frontera) con Icení, que cada añada cambia la mezcla varietal para mantener su estilo: manda la fruta y hay poca madera. La del 2019 lleva tintillo de Rota y syrah al 50%. Aroma intenso a fruta fresca y flores blancas. En boca es sabroso, fresco y con abundante fruta roja. Un vino que puede acompañar cualquier comida.

Tesalia Icení 2019
bodegatesalia.com
11 €