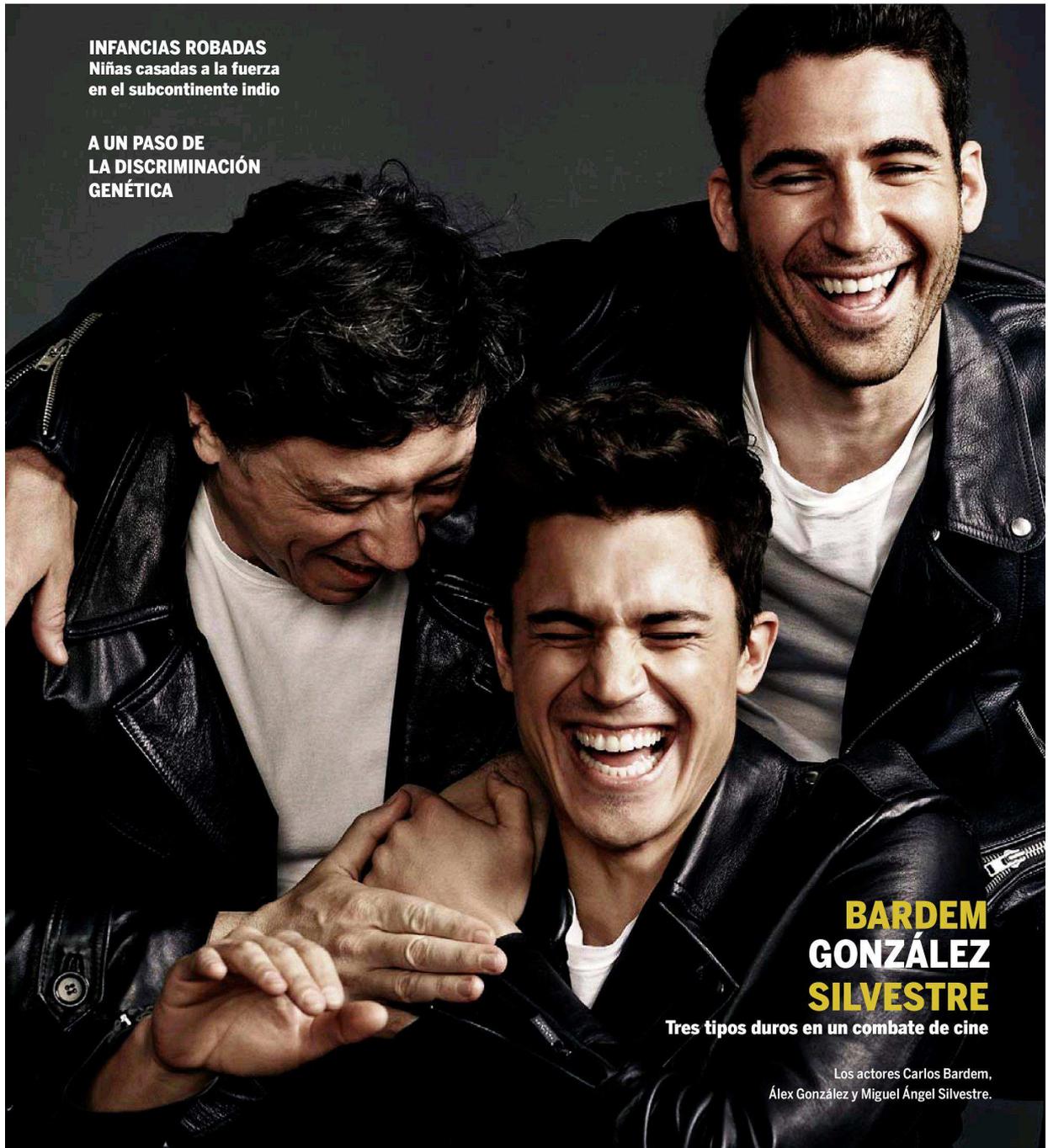


EL PAÍS SEMANAL

Nº 1.904
Domingo 24 de marzo
de 2013

INFANCIAS ROBADAS
Niñas casadas a la fuerza
en el subcontinente indio

**A UN PASO DE
LA DISCRIMINACIÓN
GENÉTICA**



**BARDEM
GONZÁLEZ
SILVESTRE**

Tres tipos duros en un combate de cine

Los actores Carlos Bardem,
Álex González y Miguel Ángel Silvestre.

Ideas a pedir de boca

Locales nuevos con sabores clásicos, restaurantes en cruceros o un aclamado champán. Son algunas de las tendencias gastronómicas de esta primavera.

Por **Álvaro Castro**



CLÁSICOS CON UN GIRO

La cocina castellana se reinventa. Una nueva generación de creadores está consiguiendo, sin renunciar a los guisos de siempre, darle un aire más moderno, exótico y relajado. Un buen ejemplo es el de Gonzalo Sendin, responsable de Mesón Gonzalo, en Salamanca. Lo mismo borda un cochinillo asado, la paletilla de cordero o unas mollejas que incorpora un *tataki* de cerdo ibérico con *ponzu*, un *foie* salteado con mango tailandés o un *steak tartar* cortado a cuchillo que para sí quisieran muchos bistrós parisienses. En su barra no faltan las patatas bravas o las croquetas que elaboran a diario su madre y su tía.

www.elmesondegonzalo.es



MENÚS QUE SURCAN MARES

El barco *Reflection* es fiel reflejo de una nueva tendencia en el mundo de los cruceros. Celebrity Cruises da un paso más en su estrategia de lujo moderno incorporando un barco en el que la ecología (productos orgánicos, reciclaje, paneles solares, eficiencia energética, sostenibilidad) y el diseño (desde zonas de relax y camas de día hasta camarotes minimalistas sin excesos) tienen mucho que decir. Por otra parte, sus restaurantes de especialidades ponen la nota gastronómica. Dos buenos ejemplos son los menús de su moderno Blu (cocina asociada a su espacio *wellness* y, por tanto, sana y equilibrada) o la diversión de las tapas internacionales de Qsine. En este último, el juego comienza con una carta en iPad con vídeos e incluso con recetas de coctelería en las que se añaden ingredientes arrastrándolos al vaso coctelero. Al final hay que agitar la tableta para ver el resultado.

www.celebritycruises.com



UN ALMUERZO EN EL CAMPO

Las cestas de *pic-nic* Optima tienen más de 60 años de historia. Se hacen a mano con madera de sauce de fuentes sostenibles en su fábrica de Sussex (Reino Unido) y en su elaboración emplean solo los mejores materiales. Piel en correas y asas, vajillas de porcelana y cuberterías de acero inoxidable.

www.optimacompany.com

MÁS BURBUJAS

La famosa champanera Dom Pérignon acaba de presentar en Estambul su Rosé Vintage 2002, llamado a convertirse en el nuevo rey de los champanes rosados. "Dom Pérignon Rosé es más paradójico que el blanco", explica su creador, Richard Geoffroy, *chef de cave* de Dom Pérignon, "porque además de la complejidad del ensamblaje está la dificultad añadida de incorporar el vino tinto que puede crear un desequilibrio en favor de las uvas tintas". La cosecha de ese año se presenta ahora en una tensión "entre la intensidad, las sensaciones en boca y su mineralidad", dice su creador.



www.domperignon.com

El otro súper

Aterriza en Madrid Mónica Navarro y Ricky Mandie crearon Delishop en 2006 en Barcelona. Ahora, con cuatro tiendas en la Ciudad Condal y la distribución de su marca en el extranjero, aterrizan en Madrid en pleno barrio de Salamanca (Hermosilla, 34) y en las Salesas (Argensola, 16). Un ultramarinos de diseño muy internacional que destaca por una gama propia con más de 300 referencias.

www.delishop.es