

MI PECADO  
FAVORITO:  
LA IRA,  
SEGUN  
DANIEL DIGES

LAS GRANDES  
FRUSTRACIONES  
DE CARLOS SAURA

LA BIBLIOTECA  
VATICANA  
DEVUELVE  
LA LUZ A SUS  
TESOROS

LAS FOTOS  
MENOS  
CONOCIDAS  
DE AUDREY  
HEPBURN

# MAGAZINE

EL MUNDO

Nº 569. DOMINGO 22 DE AGOSTO DE 2010

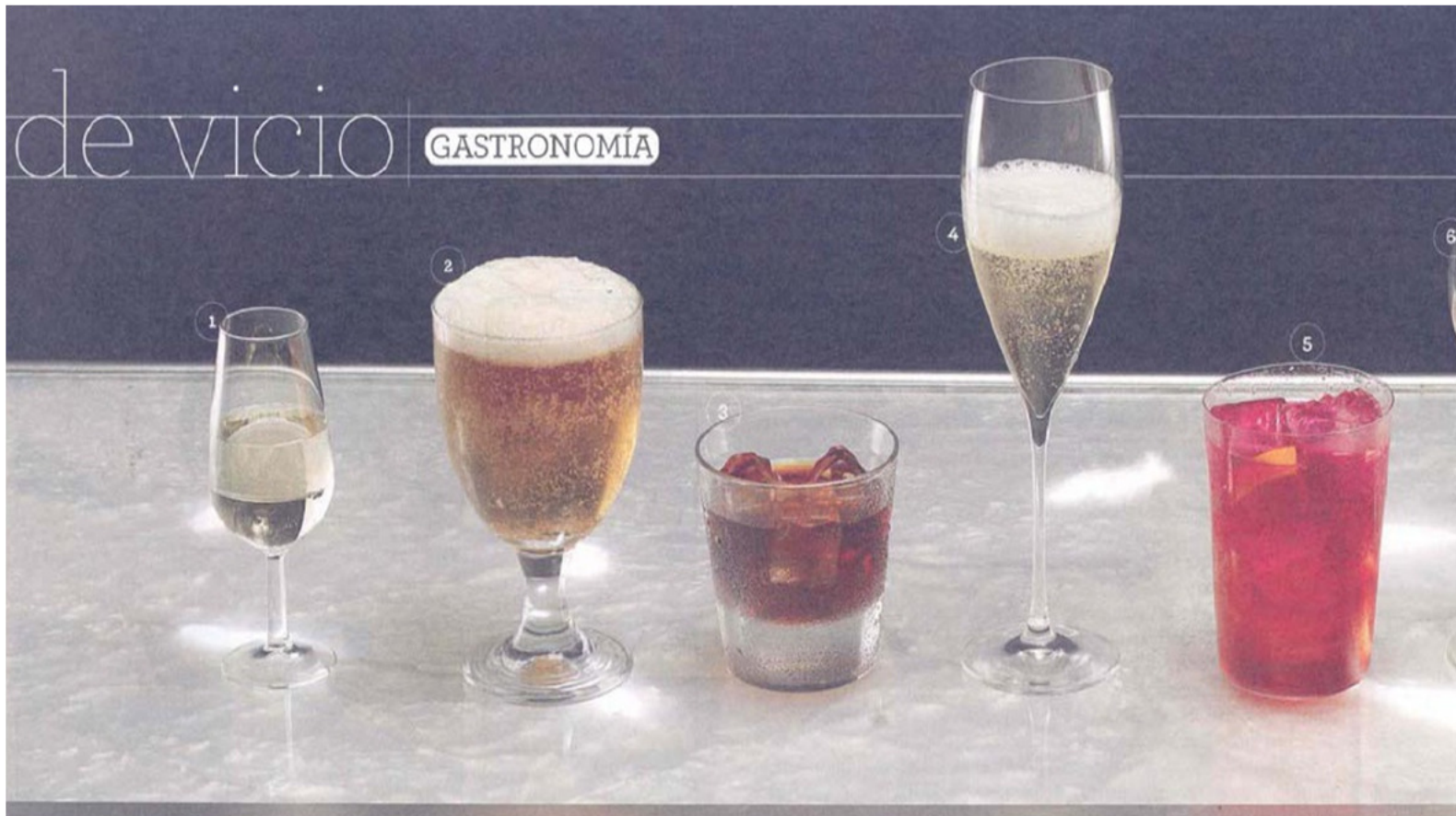


## DUELO DE ENTRENADORES

COMIENZA LA LIGA DE GUARDIOLA,  
MOURINHO, MÍCHEL, QUIQUE SÁNCHEZ FLORES...

LOS MÍSTER DESBANCAN  
A LOS JUGADORES COMO ESTRELLAS  
MEDIÁTICAS, MARCAN ESTILO E INSPIRAN  
AL MUNDO EMPRESARIAL





### BRAVAS

El chef Sergi Arola afirma que el mejor acompañante para este manjar es una cerveza a presión bien tirada.

### PATATAS FRITAS

Ramón Freixa, dueño del restaurante Freixa, recomienda tomarlas con Vermú Izaguirre y soda.

### BERENJENAS DE ALMAGRO

El gallego Marcelo Tejedor propone degustarlas con un vino con crianza oxidativa.





LOS  
MEJORES  
APERITIVOS  
PARA  
DEGUSTAR EN  
VERANO



**GILDA**  
Ramón Díos,  
Presidente de Jóvenes  
Restauradores de Europa,  
considera que hay que  
probarlas con cava  
rosado.

# ABRIR BOCA

El verano es el mayor acicate para el españolísimo aperitivo, ese ritual de abrir boca o incluso sustituir un almuerzo por el picoteo a pie de barra en compañía de amigos. Atención: resulta adictivo y el que prueba repite. POR JUAN M. BELLVER FOTOGRAFÍAS DE ÁNGEL BECERRIL

El término *aperitivo* tiene su origen, según la Real Academia Española, en el latinajo *aperitivus* y se usa como adjetivo para calificar cualquier bebida o comida "que sirve para abrir el apetito". Las tapas, a las que Cervantes gustaba referirse como *llamativos* y que certeramente Quevedo llamó *avisillos*, pertenecen a la historia íntima de nuestro país desde aquel tiempo remoto en que las casas de postas, las ventas y los mesones de la piel de toro servían al viajero famélico esas "cosas incitativas y que llaman a la sed a dos leguas" que diría el manco de Lepanto. Dicha costumbre está ya impresa en

el ADN de los españoles porque nunca pása de moda; al contrario, se ha renovado regularmente con la llegada de nuevos ingredientes (la patata, el tomate...) o la invención de nuevas recetas (tortilla, ensaladilla, gilda...).

¡Pero si hasta el chef Ferran Adrià pensó en el tapeco al inventar la cocina de vanguardia peninsular! Para los incondicionales de este placer atávico, el maestro Néstor Luján publicó en 1995 un tratado imprescindible titulado *El ritual del aperitivo* (Folio). Para los neófitos u olvidadizos, he aquí algunos conceptos que conviene revisar cada estío. ☒

1. Jerez. El fino y la manzanilla son el mejor acompañante de las chacinas o la fritura.  
2. La cerveza. Con un 72% de cuota de mercado, es el aperitivo preferido por los españoles, según un estudio de la Asociación de Corveceros.  
3. Vermú. Vino aromatizado con especias e ingredientes secretos. Ha marcado una forma de vida social. En Aragón y Castilla-La Mancha, es la bebida más consumida en el aperitivo tras la cerveza.  
4. Cava. Sus burbujas estimulan el apetito y armonizan con cualquier bocado.  
5. Tinto de verano. Un invento castizo donde la gaseosa cumple un papel esencial. La Casera comercializa una versión embotellada.  
6. Vino blanco. Trago fácil, con acidez y viveza, que ayuda a mantener la salud del corazón.  
7. Vino tinto. En verano, mejor sin crianza, frutal y fresquito. Reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

8. Negroni. Un cóctel a base de Campari, vermouth y ginebra, aromatizado con una rodajita de naranja. Sofisticado, diferente y polin amargo.  
9. Croquetas. El secreto está en la bechamel, el pan rallado y la mano para freír.  
10. Tortilla de patata. El tercer aperitivo más consumido por los españoles. La patata debe freírse con mucho aceite y a fuego lento para que quede tierna.  
11. Patatas bravas. Son la salsa verdadera jamás lleva tomate.  
12. Huevas secas prensadas. Pueden ser de atún, de maruca o de mujol del Mar Menor. Un lujo desconocido (y adictivo).  
13. Mojama de atún. Otro clásico del tentempié mediterráneo, que se remonta a los fenicios y los romanos, amantes del pescado secado al sol.  
14. Jamón ibérico. Cortado a máquina o a mano, en lonchas o en tacos, de recebo o de bellota, de Guijuelo, Huelva, Extremadura o

Los Pedroches. El rey.  
15. Patatas chips. Inventadas por George Crum en 1853. Son el 43% del negocio total del aperitivo.  
16. Aceitunas. Con hueso, deshuesadas o incluso rellenas, la tapa predilecta del españolito medio.  
17. Berenjenas. Un encurtido típicamente mesetero con gran carga antioxidante.  
18. Ensaladilla rusa. En Rusia es plato invernal familiar e incluye pollo o cangrejo. La nuestra es otra cosa.  
19. Banderilla. Mezcla letal de ácido, picante y salado ensartada en un palillo. Cuidado con lo que bebe. Mata cualquier sabor.  
20. Gilda. Piparra en vinagre más anchoa en salazón. De algo tan simple se ha hecho en el norte casi una religión.  
21. Boquerones en vinagre. Versión sureña de las anchoas o bocartes. Atención al vinagre elegido (mejor uno suave) y al tiempo de maceración, que debe ser breve. Y mejor siempre congelados, por los temibles *anisakis*...