

Pistas veraniegas

Visitar unas bodegas en el Priorato o probar las tapas asiáticas. Llegan las vacaciones, y con ellas, la sed de novedades gastronómicas.

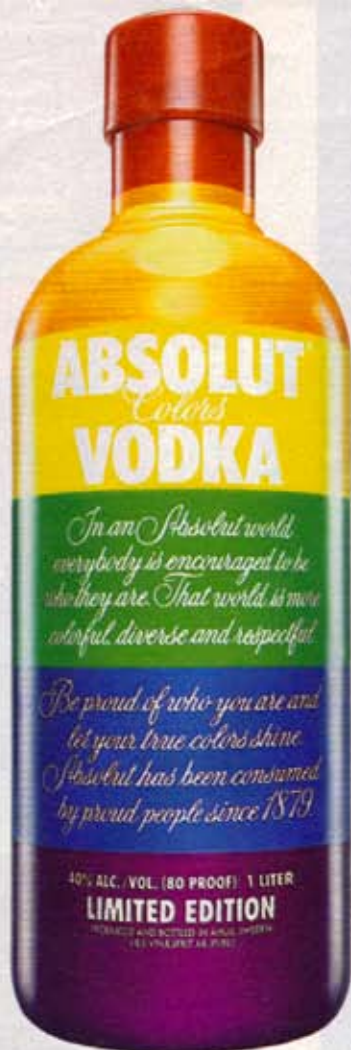
Por **Álvaro Castro**

Vodka orgulloso

Absolut Colors

En 1978, Gilber Baker creó en la ciudad de San Francisco una bandera con los seis colores del arco iris como símbolo del orgullo de la comunidad de gays y lesbianas. Un arco iris que hace referencia a la canción *Over the rainbow* que Judy Garland cantaba en *El mago de Oz*, quizá el primer himno gay de la historia. La marca sueca de vodka Absolut celebra el 30º aniversario de la creación de esa bandera con el lanzamiento de la botella Absolut Colors. Baker comenta: "Hay pocas marcas que puedan decir honestamente que ellos han ayudado a cambiar algo. Desde mi perspectiva, Absolut puede sentirse orgullosa de haber sido una de las pocas firmas que han apoyado los derechos de gays y lesbianas desde el inicio".

A la venta desde el 10 de junio. www.absolut.com



Cumpleaños feliz

Thermomix

Este año hace 30 que Thermomix vendió su primer aparato en España. La mítica marca, que ha revolucionado tanto las cocinas de los grandes chefs como las de los no iniciados en la gastronomía, lo celebra presentando nuevos accesorios y recetas. Para el verano, su clásico guacamole es el aperitivo perfecto.

Ingredientes (para 6 personas):

1 cebolleta mediana o 2 pequeñas (60 gramos), un tomate rojo mediano (100 gramos), una ramita de cilantro, un jalapeño o una cucharadita de Tabasco verde, 50 gramos de aceite de oliva virgen extra, el zumo de 1/4 lima y dos aguacates maduros. Preparación: poner todos los ingredientes en el vaso en el orden indicado y programar 15 segundos a velocidad 4. Verter el guacamole en un cuenco y servir con unos nachos. Para conservarlo sin que se oxide, colocar el hueso del aguacate dentro del cuenco con el guacamole.

www.vorwerk.com/es/thermomix



Tapas asiáticas

Dos palillos Camper

En España, el palillo es el rey de las tapas y el picoteo. En Asia se usan como pinzas para comer. Para la marca de zapatos Camper son razón suficiente para crear un nuevo proyecto gastronómico. A la cabeza, Albert Raurich, jefe de cocina de El Bulli de Ferran Adrià desde 1999 hasta 2007. A su lado, la sumiller Tamae Imachi (que ha realizado una estupenda carta de sakes, vinos biodinámicas, cervezas y té), y en la cocina, Takeshi Somekawa. ¿La idea? Tapear en plan asiático con unas 30 opciones distintas incluyendo postres. Desde los clásicos *dim sum* chinos hasta *tempuras* o *woks* en pequeñas porciones. El interiorismo es de Fernando Amat de Vinçon; la arquitectura es de Jordi Tió, y el diseño gráfico, de América Sánchez.

Elisabets, 11. Barcelona (933 42 62 80)

Bodega 'design'

Ferrer Bobet

Ferrer Bobet nace de la mano de Sergi Ferrer-Salat y Raül Bobet en la comarca del Priorato. Su carta de presentación son los vinos Ferrer Bobet 2005 y Ferrer Bobet Selecció Especial 2005. Continente y contenido moderno. Se rigen por las normas de la viticultura orgánica, que no contempla ni acepta el uso de insecticidas, fungicidas o herbicidas. La bodega, realizada por Miquel Espinet i Mestre, del estudio Espinet-Ubach, funciona como un barco varado entre viñas en un paisaje agreste.

www.ferrerbobet.com

