

CITAS

fs serie limitada

LA JOYA DEL SALÓN DE PARÍS

POR MARIO GÓMEZ*

Volvíamos del Salón de París, una de las citas clave para el mundo del automóvil, con la impresión de habernos sometido a una auténtica borrachera de nuevos modelos asequibles para el público, pensados para tener una buena calidad-precio, con motores eficientes, que consumen poco y contaminan menos... Infinidad de soluciones para los tiempos de austeridad, donde se prescinde de lo que no es estrictamente necesario. Se impone la razón en la construcción de nuevos coches y la pasión queda aparcada para momentos en los que *llueva* menos.

Con esa filosofía, a la que todos se han visto obligados a apuntarse, pudimos descubrir un modelo que nos llamó la atención por encima de todos los demás: El Jaguar F-Type. Uno no puede observarlo y quedarse impassible, es pura emoción. Un coche bonito, precioso me atrevería a decir, que te hace soñar. Por supuesto todos debemos pensar en el modelo que está al alcance de nuestras posibilidades, pero el mundo del automóvil es y siempre ha sido una fábrica de sueños, algo que por muy difíciles que vengan las cosas no debe perderse.

La marca británica, desde que fue comprada por la india Tata, está empeñada en recuperar esa idea de fabricar coches aspiracionales, que todo el mundo le gustaría poseer si tuviera recursos para comprárselos. El F-Type es un fiel ejemplo. Se trata de un descapotable, de dos plazas y un precio que no bajará de los 80.000 € cuando se ponga a la venta antes del próximo verano, pero sus líneas, que recuerdan mucho a las de los modelos de Aston Martin, lo han convertido en la sensación de la cita parisina.

Los sueños son gratis y disfrutar de la belleza está al alcance de todo el mundo. En las páginas de noviembre de *Marca Motor* los lectores podrán recrearse con un reportaje pormenorizado y las mejores imágenes de esta nueva creación del maestro del diseño Ian Callum. Otra cosa es poder tener esa preciosidad en el garaje. Eso está al alcance de unos pocos... * [Mario Gómez es director de MARCA MOTOR, mario@marcamotor.com]



El Jaguar F-Type causó sensación en el último Salón de París.



Vista de La Terraza del Casino (Madrid).

CREATIVIDAD DE RONCERO

POR RAFAEL ANSON*

Paco Roncero fue discípulo de Ferran Adrià, en 2005 logró el premio Chef de l'Avenir, que concede la Academia Internacional de Gastronomía, y, un año más tarde, el Nacional de Gastronomía 2006 al Mejor Jefe de Cocina. Apenas supera los 40 años y le acompaña una larga trayectoria al frente del madrileño La Terraza del Casino.

Con ocasión de la *entrée* del verano y para celebrar un cumpleaños, he vuelto a disfrutar de un gran menú. Tras un cóctel mojito-nitro, tomamos varios excelentes *snacks* (como el Bizcocho de remolacha-frambuesa y yogur o los Kikos con guacamole); cuatro tapiplatos (Roca helada de gazpacho con cangrejo real (asombroso); Atún en tartar con encurtidos y verduritas de mar; Salmonetes con manzanilla y tirabeques; y Wagyu confitado con peras al coco. De postre, una espléndida tarta de zanahoria, previa a las pequeñas curas y a la tarta de cumpleaños final. Pudimos regar los platos con vinos extraordinarios: el Grand Siècle Alexandra Rosé 1998, el Montrachet Olivier Le Flaive 2002, un Romanée Conti 1990 y un Château d'Yquem 1988.

Roncero se mantiene en gran forma. Además de regentar los bares de tapas Estado Puro en Madrid y de abrir un restaurante en Hong Kong, hace pocos meses inauguró Pacoroncero taller, su "taller de las emociones", en las entrañas del Casino de Madrid. Una visita obligada. El top de la creatividad.

* [Rafael Anson es presidente de la Real Academia de Gastronomía, presidente@realacademiadegastronomia.com]

Los comentarios de nuestros expertos sobre las últimas experiencias de ocio. Las mejores recomendaciones vía Twitter.

CATALANES Y ESPAÑOLES

POR ASUNCIÓN DOMÉNECH*

Las rojas barretinas de los soldados voluntarios catalanes y una flameante bandera española encuadran la representación épica con la que el pintor Francese Sans i Cabot inmortalizó las gestas del general Juan Prim, durante las campañas de Marruecos en 1860. *La Aventura de la Historia* ha querido elegir esta imagen para la portada de su número de noviembre, porque el reuseense Prim y su trayectoria en la política española del siglo XIX ejemplifican, como pocos, un momento de especial colaboración y entendimiento.

Cierto es que, a lo largo de la Historia, desde la aparición de los primeros condados de la Marca Hispánica en el siglo VIII hasta la configuración de la vigente Comunidad Autónoma de Cataluña –pasando por la Corona de Aragón, la monarquía de Austrias y Borbones, las dos Repúblicas, el franquismo y la transición– el proceso de incorporación a España de las gentes y los territorios catalanes no se ha producido sin dificultades ni fricciones. Pero conocer cuándo y por

qué se produjeron tanto los encuentros como los desencuentros es la apuesta de la revista, resumida en 11 episodios decisivos a cargo de prestigiosos historiadores, con el propósito de suscitar hoy la reflexión y el diálogo, tan necesarios para todos.

* [Asunción Doménech es directora de la revista LA AVENTURA DE LA HISTORIA. Asuncion.Domenech@elmundo.es]



TWITFS'

MADRID. MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO @gastroeconomy La coctelería madrileña O'Clock (C/ Juan Bravo, 25) inicia una nueva etapa con los barmen Jordi Otero y Sergio Padilla. www.ocklockpub.com **BARCELONA. VIS MOLINA** Excelente e innovadora la cocina de mercado del restaurante Goliard (C/ Progrés, 6. Tel.: 932 073 175, Barcelona). **MADRID. TXEMA YBARRA** @chybarra Las estrellas de Hollywood como nunca se habían visto antes, desde 350 dólares. En Vintage&Modern, venta on line de fotos de Leo Fuchs, <http://bit.ly/Ytft81> **GINEBRA. ANDRÉS MORENO** @_Andres_Moreno Geneva Time Exhibition, la feria de firmas relojerías independientes, volverá a abrir sus puertas en la ciudad suiza coincidiendo con la celebración del SIHH. **MADRID. ITZIAR OCHOA** @itziar_ochoa Más que una guía comentada de destinos, <http://thetravelcurator.com> de la neoyorquina Melanie Brandman es la Biblia de viajeros cosmopolitas. **MADRID. SONIA APARICIO** @soniaaparicio Muy recomendable la cocina vasca en el nuevo Sagardi, en la Euskal Etxea. C/ Jovellanos, 3. www.sagardi.com