

EL DIARIO MONTAÑÉS

EL DECANO DE LA PRENSA CÁNTABRA
DESDE 1902. eldiariomontanes.es vocento15.com

Sábado 16.12.17
Nº 38.849
1,70€



LA GRAN DESPENSA DE CANTABRIA

Frenética actividad en Mercasantander para abastecer a los hogares durante las fiestas P6

EL CALENDARIO DE 2018, GRATIS, ESTE DOMINGO

MAÑANA, LAS RECETAS DE LA NAVIDAD



LA BOLA ILUMINA TORREAVEGA

Cientos de personas asisten al encendido del adorno y al estreno de su espectáculo de luz y sonido P22

Cientos de personas llenaron la Plaza Roja de Torrelavega para ver en directo el encendido de la gran bola de Navidad. ... LUIS PALOMEQUE

Buruaga: «El PP volverá a ser una máquina de ganar, pero debe abrir vías de diálogo»

Apuesta por «tender puentes, sin entreguismos, con otras fuerzas»

Pide a la militancia que proclame que el partido «está más vivo que nunca»

«El PP volverá a ser una máquina de ganar elecciones; pero eso ya no basta, hay que abrir vías de diálogo y tender puentes con otras fuerzas políticas», trasladó ayer a la militancia la presidenta del PP, María José Sáenz de Buruaga, en la fiesta de Navidad de los

populares cántabros. Un diálogo con otras fuerzas, «sin entreguismos», que permita «generar alianzas». Sáenz de Buruaga pidió a los afiliados que proclamen «por todos los rincones de Cantabria que el PP está más vivo que nunca». **CONSEJO DE LA PEÑA P2-4**

El concurso de la perrera de Santander, desierto por segunda vez P18

MYMOBEL

OPERACIÓN DESALOJO

HASTA EL 31 DE DICIEMBRE

HASTA 70% DE DTO

HERAS: Rta de Heras Tel: 942 642 121

SANTA CRUZ DE BEZANA: Avda. Santa Cruz, 32 Tel: 942 582 335

Ambuibérica seguirá con las ambulancias. Su oferta de 45,1 millones, para cuatro años, la más valorada P8

El Mundial peligra para España. La FIFA avisa por las injerencias del Gobierno en el 'caso Villar' P21

Cantabria en la mesa y Mujer hoy



Cantabria	2	Economía	50
Santander	18	Culturas	58
Torrelavega	22	Tus Anuncios	67
Région	25	Deportes	68
Esqueletos	31	V	79
Opinión	34	SERVICIOS	
Nacional	38	Agenda	86
Mundo	44	Televisión	88

LUNES

Aceite: cuarta generación

Creo en los proyectos de mujeres igual que en los de los hombres, porque eso de que haya premios femeninos me parece el primer síntoma de desigualdad. Todos competimos en la misma liga o, más bien, todos crecemos en ella pues la mejoría individual implica una mejoría colectiva y, por ende, un progreso también para el prójimo.

Dicho esto, me gustan las mujeres con arrojo y el lunes conocí a la cuarta generación que hay detrás de un aceite de oliva virgen extra picual con el que ya he desayunado varias mañanas y que me he llevado conmigo para que otros prueben de lo mucho que me ha gustado por lo tremendamente equilibrado que me ha parecido.

Promuevo la calidad del producto porque soy defensora de una gastronomía basada en él: sin producto no hay cocina. Pago de Espejo es sinónimo de ello y Rosario y Mercedes Minchón Espejo lo saben y por ello cuidan este aceite que huele a hoja recién cortada hasta su última gota.

Ahora sólo comprenden una buena hogaza de pan, y mojen.

MARTES

Gioia, italiano creativo

El martes comí en Gioia, un restaurante del barrio madrileño de Chueca que promueve en su entrada la 'cocina creativa italiana'. Davide Bonnato y su mujer trabajan una carta que se sale fuera de las repetitivas recetas de los cuantiosos comedores ítalos sin alma que se encuentran por doquier.

En Gioia la pasta es casera y se nota igual que se percibe el talento de un cocinero que busca promover el arroz de su tierra, el Piemonte, y que lo hace tanto preparando risotti –como el excelente de gamba roja y boletus que probé– pero también haciendo tierras con él e incorporándolas en platos como su clásico uovo mórbido sobre cama de puré de patata trufado, quizás un pelín más de cremosidad en ese puré hubiese resuelto un plato mucho mejor.

Desde que comencé la comida su vitello tonnato me pareció de los mejores que he probado nunca, al igual que me pasó con los ravioli de rabo y calabaza: sutiles, delicados,



Raviolis de Gioia. :: DM



CLARA P. VILLALÓN

LA SEMANA DÍA A DÍA

ENTRE LA TRADICIÓN DE OCCIDENTE Y LA DE ORIENTE

«Señores, sin tradición la vanguardia no me sirve para nada»

portentosos... Ahora en Gioia también han incorporado una selección de 6 pizzas –de masa liviana y casera e ingredientes de primera– para todo aquel que no conciba un restaurante italiano sin ellas. Calidad italiana.

MIÉRCOLES

El Arandia

Para el miércoles les obligo que se acerquen a El Arandia de Julen, en Bilbao, y gocen como niños de su comida tradicional bien elaborada y

en raciones muy pero que muy abundantes. Julen sigue fiel a los clásicos y los cocina con maestría demostrándolo simplemente con esa ventresca de bonito que confita en casa y luego sirve a modo de ensalada templada o también con sus ya

famosas alubias con sacramentos. Pero para mí el premio gordo se lo lleva esa porrusalda trabada y llena de sabor con un bacalao perfecto de punto que cucharada a cucharada me hizo volver a creer en la verdad de la gastronomía. Señores, sin tradición la vanguardia no me sirve para nada; cocineros, hagamos prácticas en sitios como éste, luego ya habrá tiempo para aprender a esferificar.

Pidan también la merluza rebozada que resuelve Julen jugosamente y que acompaña con unos pimientos de aúpa, o también las kokotxas que elabora en un canónico pilpil. De postre, la crema semicuajada tiene el dulzor perfecto para terminar pareciendo que has comido liviano y ya ven: alubias, porrusalda, pilpil, fritos... y mucha felicidad porque nada sienta pesado.

JUEVES

Curry casero

El jueves me lancé a cocinar en casa un curry verde de pollo tal y como hacen en Tailianda guiada por Emilio, el creador y dueño de Thai Gardens, el primer tailandés de Madrid que abrió nada más y nada menos que en 1995. Tras visitar su nuevo emplazamiento en la calle Recoletos y probar unos deliciosos Pad Mee –unos tallarines de huevo que me resultaron mucho más sabrosos que el clásico pad thai– o una también suculenta vieira, me entró el gusanillo de hacer curry casero, majando mis propias hierbas y especias y no utilizando el recurso fácil de las pastas ya listas que se venden en muchas tiendas.

Para tal hazaña me dispuse a molar en un mortero dos dientes de ajo con una chalota, un chile verde, un poco de jengibre fresco, una rama de lemongrass, el zumo de una lima, una hoja de lima kaffir muy bien picada, un poco de galanga, semillas de cilantro, cilantro fresco, pimienta negra en grano y un poco de comino. Lo machaqué hasta conseguir una pasta verde tremendamente fragante que posteriormente sería la base de mi curry, un curry que partiría de sofreír ligeramente esa pasta y añadir leche de coco y un poco de caldo de pollo y salsa de pescado. Vegetales al gusto y trozos de pechuga de pollo serían los ingredientes principales de un guiso que acompañe, como hacen en el Thai Gardens, con un arroz aromatizado.



CAMARSA
CAMARGUESA DE DESPIECE, S. L.

www.camarsasl.com

CARNES DE CALIDAD, PRODUCTOS CÁRNICOS Y HUEVOS

VENTA DIRECTA Y DISTRIBUCIÓN PROPIA

ATENCIÓN 24 HORAS

Polígono Industrial Trascueto, nave D-3 · REVILLA DE CAMARGO

Teléfono 942 253 954

E-mail: camarsa@camarsasl.com



camarsantander



Camarsa Cantabria