

Verano del 10

Tengamos el verano en paz, veamos la otra cara de la moneda y disfrutemos con aquella. Escribía Julio Camba "el calamar se parece al periodista en dos cosas fundamentales: en que puede tomar a voluntad el color que más le convenga y en que se defiende con la tinta"; pues bien, ejercitémonos con ambas prerrogativas y disfrutemos del estío al analizar lo que nos aguarda.

Percibimos la contención de precios, en múltiples casos podíamos llamarla "bajada" o, tal vez, adecuación a la realidad. La presencia de medias raciones en bares y restaurantes se ha convertido en una práctica habitual que, al mismo tiempo, marca la tendencia actual a comer menos y mejor, beneficiosos ambos para nuestra salud y bolsillo. Conviene incorporar un añadido a este panorama, el complemento de la ingesta es un vino o cerveza y ambos están a nivel de precios, cada día más razonables; los hosteleros han desechado la costumbre de multiplicar por 3, 4 ó 5 el precio de una botella de vino. Los cerveceros no se han quedado rezagados y, hoy en día, las ofrecen con mayor grado para acompañar toda la comida y también la gama de variedades se ha ampliado sustancialmente.

Los veraneantes van a encontrar precios más asequibles para los alquileres estivales de las familias y, por supuesto, mirarán con lupa la cesta de la compra diaria. Los que se inclinan por los hoteles podrán elegir una amplísima variedad en hoteles y casas rurales con desayuno, media pensión, pensión completa y todo incluido, tanto en España como en el extranjero.

El sector del turismo se ha convertido en uno de los principales anunciantes en los medios de comunicación (prensa, radio, TV), sin olvidarnos de Internet con sus blogs de viajeros y múltiples localizadores para lograr los mejores precios.

También resulta curioso observar como los urbanitas con escasos recursos sienten la llamada del hogar y vuelven a sus lugares de origen, con los consiguientes ahorros y el estrechamiento de los lazos familiares.

Y qué decir de los míticos cruceros, antaño símbolo del gran lujo y hoy en día al alcance de la mayoría.

Si todas estas pistas apuntadas para propiciarle un verano apacible, querido lector no colmaran sus ambiciones le invitamos a empaparse del contenido de esta revista correspondiente a julio.

Desde nuestro habitual monográfico dedicado a los mejores restaurantes bajo la óptica y opinión del chef-propietario sobre temas de palpitante actualidad.

Para los gastrónomos viajeros les invitamos a desplazarse o, cuando menos, empaparse de una zona vinícola estadounidense no muy frecuentada, Sonoma, Mendocino y Russian River. Si se mueve por el Mediterráneo dése una vuelta por el hotel del tenista Juan Carlos Ferrero donde se encontrará con la gran cocina de Paco Morales. Y sin alejarse de este mar conozca las virtudes de ese remanso lúdico que es Formentera. Y para aquellos españoles monoparlantes les describimos las virtudes y resortes que acumula esa maravillosa isla que es Puerto Rico.

Como el calor aprieta volvemos sobre el emergente rosado, vino, cava o champagne que puja por recuperar su esplendor anterior. En nuestro país las altas temperaturas se asocian con los helados, algo que no sucede mucho en otras latitudes y le llevamos a adentrarnos en los de autor, no le dejará frío aunque si lo sentirá.

Y muchos más artículos de interés, amén de nuestras secciones hijas. Lo dicho, a disfrutar, siempre nos quedará el verano.

EDITA: PROGOURMET, S.A

Editor / Presidente Francisco López Canís

Directora Reyes López (reyes@gourmets.net)

Redactora Jefe Elena Rodríguez (redaccion@gourmets.net)

Diseño Irene Castillo (irene@gourmets.net)

Redacción Raquel Castellanos (raquel@gourmets.net)

Magdalena S. Castañón (revistas@gourmets.net)

Suscripciones Antonio Calvo (suscripciones@gourmets.net)

Director General Francisco López-Bago

Director de Administración y Servicios Generales

Prudencio Benítez

Secretaría de Presidencia María José Madariaga

Consejero Asesor Fernando Jover

Comité de Cata del Grupo Gourmets

Coordinador Ignacio Crespo (icrespo@gourmets.net)

Comité de Cata del Grupo Gourmets

Alberto Bravo, Juan García

Francisco López-Bago, Mario Martín

Corresponsales N. Azurmendi (País Vasco) - Óscar Caballero (París) - Mayte Díez (Cataluña) - Alfredo Erviti (Navarra)

Mario Hernández-Bueno (Canarias) - Lluís Ruiz Soler

(Com. Valenciana) - Helio San Miguel (Nueva York)

Eufrasio Sánchez (Asturias) - Andoni Sarriegi (Baleares)

Humberto de la Torre (Andalucía)

Colaboradores en este número

Rosa M^ª González- Mercedes González Frías - Ximena Maier

Joaquín Merino - Ana Montes - Maricar de la Sierra

Ejecutiva de Publicidad

Gema Mateo (gema.mateo@gourmets.net)

Coordinadora de Publicidad

Laura Sánchez (laura@gourmets.net)

Promotora de Patrocinios

Mercedes González (mercedes@gourmets.net)

Delegada en Barcelona, Baleares y Comunidad Valenciana

Astrid Lepp (astridlepp@telefonica.net) Dr. Hamenhof, 36, Box 327. 08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona). Tel.: 938 939 580

Redacción, Administración y Publicidad Aniceto Marinas, 92

28008 Madrid - Tel.: 915 489 651. Fax: 915 487 133

gourmets@gourmets.net www.gourmets.net

Fotomecánica e Impresión Gráficas Marte, S.A.

Villablino, 28. Polígono Industrial Cobo Calleja

28947 Fuenlabrada. Madrid

Distribución SGEL - Av. Valdelaparra, 29. Polígono Industrial

28108 Alcobendas. Madrid ISSN: 0210170 X

Depósito legal M-11-002-1976

Club de Gourmets no se identifica necesariamente con la opinión de sus colaboradores.