



# CLÁSICOS RENOVADOS BOTÍN & VIÑA SALCEDA



UPDATED CLASSICS: BOTÍN AND VIÑA SALCEDA

**EL SABER HACER Y LOS BUENOS MODOS** caracterizan la trayectoria del restaurante Botín que, a lo largo de su historia, ha sabido irse adaptando a los hábitos de sus clientes, creciendo con ellos, cambiando sin perder su esencia ni su identidad. En este camino la bodega Viña Salceda ha sido un fiel compañero, y el Salceda Crianza, el vino de la casa, siente el orgullo de un pasado y un futuro prometedor.

También la bodega riojana ha experimentado algunos cambios. Si hace tiempo que no prueba un Salceda Crianza, no lo dude: le sorprenderá. Es un vino que refleja lo que encierra Elciego, una zona productora prestigiosa que por la singularidad de sus viñas, clima y tierra, es capaz de ofrecernos un vino cálido y amable que está conquistando los paladares más inquietos.

Tempranillo, viñedos maduros, clima moderado, tierras arcillosas y calcáreas, ... Salceda es también el fruto del trabajo del hombre, tanto en la tierra como en la bodega.

Los viñedos son cuidadosamente cultivados de un modo tradicional: se labra la tierra en lugar de utilizar cualquier herbicida, y las tareas, desde la poda hasta la vendimia, se hacen a mano, de una manera razonable y sostenible. La elaboración, tradicional y artesanal, está basada en preservar y revelar las cualidades de la uva con el mayor cuidado posible. El objetivo: lograr que cada una de las botellas de Salceda Crianza sean únicas y encierren la esencia de Elciego. La mejor compañía para la cocina cálida que se elabora en Botín.

*Expertise and capability characterise the trajectory of Botín Restaurant, which throughout its history has understood how to adapt to the habits of its clients, growing with them, changing without losing its essence or identity. Along the way the Viña Salceda winery has been a trusty companion, and Salceda Crianza, the house wine, feels the pride of its past and of its promising future.*

*This Rioja winery has also undergone a few changes. If it has been a while since you last tasted the Salceda Crianza, do not hesitate: you will be pleasantly surprised. The wine reflects all the goodness of Elciego, a prestigious wine-producing area that thanks to its unique vines, climate and soil is capable of offering us a heartening, friendly wine that is winning over the most demanding palates.*

*Tempranillo grapes, mature vineyards, a moderate climate, clay and chalk soil... Salceda is also the result of man's work, both on the land and in the wine cellar.*

*The vineyards are painstakingly cultivated in the traditional manner: the soil is tilled instead of using any herbicide and the tasks, from pruning to harvest, are performed by hand, in a reasonable and sustainable way. The traditional and artisan production is based on preserving and revealing the qualities of the grape as carefully as possible. The goal: to make each one of the bottles of Salceda Crianza unique to contain the essence of Elciego. The best pairing for the heartwarming cuisine we prepare at Botín.*



Viña Salceda, S.L



# Noticias Botín

NÚMERO 141. MARZO 2017



## Del cerdo, hasta los andares

[Of the pig, even its gait]



**Este dicho tan popular hace referencia** a que del cerdo aprovechamos absolutamente todo. Desde la cabeza hasta la cola, son muchas las recetas que se pueden elaborar con las diferentes partes de este animal que ocupa un lugar muy destacado en la gastronomía española.

Empecemos por la cabeza, ahí encontramos el morro, la careta y las orejas que se pueden cocinar en diferentes guisos (en Galicia es muy apreciada la “cachucha” o cabeza), en tapas fritas o en salsa. Los sesos y la lengua tienen gran importancia en la gastronomía popular. Con las partes más gelatinosas se preparan embutidos como la cabeza de cerdo o jabalí. La papada se usa para cocidos y asados, y el magro del cuello es una carne muy tierna con la que se elabora carne picada y también se prepara asada.

Pasamos ya al cuerpo y llegamos al lomo, una parte muy sabrosa y con poco contenido graso. Esta carne se puede cocinar entera en el horno, en filetes para plancha o preparada para fiambre (el lomo embuchado es una delicatessen, sobre todo si el cerdo es ibérico).

Después está la zona que une el costillar con el lomo, que es de donde se extraen las chuletas, perfectas para plancha, adobadas o con salsa. Llegado este punto nos hallamos en el costillar, una de las zonas más apreciadas, ideal para barbacoa, fritas, al horno y en salsa. Nos encontramos ya en la zona que está antes de llegar al jamón, entre el lomo y las costillas lumbares, y que no es otro que el solomillo, una carne magra y muy jugosa que se puede preparar también de múltiples maneras. Nos encontramos ya en el rabo del animal, usado en muchos guisos, lo mismo que la falda. En cuanto a la panceta, es una parte muy grasa de la que se obtiene el bacon y que se utiliza, fresca o curada, para la elaboración de muchos platos de cuchara (lentejas, fabada, cocido...). Punto y aparte merece la zona del secreto, llamada así porque parece que está escondida entre la paleta, las costillas y la panceta. Es una auténtica exquisitez.

Pasamos ahora a las paletillas que son las patas delanteras del animal, más pequeñas que los jamones que son las patas traseras. Aparte de curadas se pueden preparar asadas. En la pata delantera está el codillo, de sabor intenso y con mucha grasa, muy rico cocido. Y, por último, llegamos a la parte de las manos que pueden cocinarse en el horno o rebozadas.

Como veis, la expresión “Del cerdo hasta los andares” no es ninguna utopía...

*This popular saying makes reference to the fact that we use up absolutely everything from the pig. From the head to the tail, there are many recipes that can be prepared with the different parts of an animal that occupies a highly prominent place in Spanish cuisine.*

*Let's start with the head, where we have the snout, the cheeks and the ears, which can be cooked in different kinds of stews (in Galicia they are big fans of the “cachucha”, or head), in fried tapas or in a sauce. The brains and tongue are very important in popular cuisine. The more gelatinous parts are used for preparing cold cuts, such as the sausage made from wild boar or pork head. The dewlap is used in stews and roasts, and the lean parts of the neck are very tender and used for mincing and also for grilling.*

*Next is the body, where we find the loin, a very tasty part with a low fat content. This meat can be cooked whole in the oven, in steaks for grilling or prepared as a cold cut (cured pork loin is a delicacy, particularly if it comes from Iberian pork).*

*Then we have the area that joins the rib cage to the loin, from where we extract the chops. They are perfect for grilling, marinated or in a sauce. At this point we come up against the rib cage, one of the most highly valued parts and ideal for the barbecue, fried, baked and in a sauce. Here we encounter the part that comes before we reach the ham, between the loin and the lumbar ribs, which is none other than the fillet, a lean and very juicy cut that can also be prepared in multiple ways. Then comes the animal's tail, used in many stews, just like the flank. As for belly pork, this is a very fatty part from which bacon is obtained and is used, either fresh or cured, for making many dishes containing pulses (lentils, beans, stews and more). Another section deserves a special mention, the “secreto”, the secret, so-called because it is hidden between the shoulder blade, the ribs and the belly pork. It is a veritable culinary delight.*

*Let's now talk about the paletillas, the animal's shoulders or front legs, smaller than the hams or back legs. Besides curing them, they can also be roasted. The front leg contains the knuckle, fat-covered and intense in flavour that also makes a delicious stew. And lastly we come to the trotters, which can be cooked in the oven or breaded.*

*As you can see, the expression “of the pig, even its gait” is no idle talk...*

## Pan de espelta

[Spelt bread]

Son muchos los tipos y variedades de pan que podemos encontrar en las panaderías modernas, pero vamos a centrarnos en uno de los más demandados últimamente: el pan de espelta.

La espelta es un tipo de trigo del que se cree han ido surgiendo las distintas variedades que hoy consumimos. La espelta se ha popularizado mucho, en los últimos tiempos, por los beneficios que aporta al organismo.

La espelta es un tipo de harina muy puro, que no ha sido manipulado ni mezclado. Tiene un mayor contenido en minerales y vitaminas de los tipos B y E. Se trata de un alimento muy digestivo al contener menos gluten y más fibra. Aporta los 8 aminoácidos esenciales, los cuales son metabolizados mejor gracias a la vitamina B2. La harina de espelta tiene también un alto contenido en triptófano que ayuda mucho al bienestar físico y emocional, y en ácidos grasos esenciales que son fundamentales para el buen funcionamiento del cerebro humano.

Son buenas razones para consumir pan de espelta, pero yo les voy a dar una más... está buenísimo.

*There are so many types and varieties of bread to be found in modern bakeries, but we will focus one that is much in demand lately: spelt bread.*

*Spelt is a type of grain from which the different varieties we consume today are believed to have emerged. Spelt has become widely popular in recent times for the health benefits it provides.*

*Spelt is a very pure type of flour that has been neither manipulated nor blended. It has a higher content in minerals and vitamins of the B and E type. It is very easily digested thanks to containing less gluten and more fibre. It provides the 8 essential amino acids, which are better metabolised thanks to containing vitamin B2. Spelt flour also has a high tryptophan content, which contributes greatly to physical and emotional wellbeing, and the essential fatty acids that are crucial for the proper functioning of the human brain.*

*There are good reasons for eating spelt bread, but I will give you yet another one... it is delicious.*



## El Palacio de Cristal

[The Crystal Palace]



**En pleno corazón del Parque del Retiro madrileño**, frente al lago, nos topamos con esta construcción de metal y cristal que fue edificada, en 1887, con motivo de la Exposición de las Islas Filipinas. El arquitecto encargado del proyecto fue Ricardo Velázquez Bosco, que se inspiró en el Crystal Palace londinense de Hyde Park. Su estructura es de metal, está totalmente recubierto con planchas de cristal y decorad con frisos y remates de cerámica que son obra de Daniel Zuloaga.

Este curioso lugar ha servido de escenario a significativos acontecimientos de la historia de España, como la elección y posterior toma de posesión de Manuel Azaña, como presidente de la República, en 1936.

En la actualidad está co-gestionado por el Ayuntamiento de Madrid y el Museo Reina Sofía por lo que con frecuencia sirve como marco a exposiciones artísticas. Merece una visita.

*In the very heart of Madrid's Retiro Park, facing the lake, we come upon this metal and glass construction erected in 1887 for the Philippine Islands Exhibition. The architect in charge of the project was Ricardo Velázquez Bosco, who took inspiration from the Crystal Palace in London's Hyde Park. Its metal structure is entirely covered in glass panes and decorated with friezes and ceramic finials, the work of Daniel Zuloaga.*

*This striking place has been the stage for significant events in Spain's history, such as the election and subsequent inauguration of Manuel Azaña as President of the Republic in 1936.*

*Today it is co-managed by Madrid City Hall and the Reina Sofía Museum and thus frequently serves as the setting for art exhibitions. It is well worth a visit.*