



CARLOS GONZÁLEZ ARMIESTO

Uno de los dos comedores del Moma, de cuyo interiorismo se ha ocupado Tomás Alía

Moma

Por su ubicación, al lado de la discoteca y el bar que forman el multiespacio del mismo nombre, es difícil imaginar que en este restaurante madrileño sirven las mejores verduras de Navarra. Quienes conocen la zona saben que el Moma ha pasado por varias manos y ha practicado diversas cocinas, sin mucho éxito. Ahora se ha hecho cargo de este negocio el empresario navarro Javier Ranchel, que se ha propuesto convertirlo en el lugar donde a él le gusta comer cada día y oficiar como anfitrión.

Para ello se fue a Nueva York en busca de una cocinera de confianza con la que compartiera criterios culinarios. La bilbaína Pilar Corral trabajaba como galerista y restauradora de arte hasta que decidió rescatar la pasión de su infancia y dedicarse profesionalmente a lo que siempre había hecho por vocación. "De niña pasaba todos los veranos en un pueblo de Zaragoza, en casa de mi abuela paterna, Nina, que era una cocinera extraordinaria. Con ella preparaba conservas, la borraja, los pastelillos de patata y la costilla de cordero con huevos en trampa..." Pilar combina la sabiduría heredada de las mujeres de su casa—"las cocochas las cocino como mi madre"—con todo lo que aprendió en Nueva York, donde vivió varios años. "Allí me acostumbré a utilizar ingredientes como el nabo, el boniato, la yuca, el pan de pita, a preparar las sopas de almejas de Boston y sobre todo los postres neoyorquinos, no demasiado dulces." El restaurante permanece abierto todo el día y por la tarde se organizan partidas de mus. "Me gusta ser tabernero", afirma Javier Ranchel, que aspira a que el Moma se convierta en un centro de reunión de amigos. **Cristina Jolonch**

Partidas de mus

El excelente producto que les suministra Floren Domezain, más conocido como *el rey de las verduras*, merece una visita a este establecimiento en el que, además, preparan una de las mejores hamburguesas de la ciudad.

Madrid José Abascal, 56. Teléfono: 913-994-830. Precio aproximado: 40 euros.

La cocina de la música

Si Rioja apuesta por dar con la música que más se identifique con los míticos vinos centenarios que se elaboran en su DO, la cocina de alta gama ha sido recientemente maridada con fragmentos de obras musicales de creadores del calibre de Bach, Mozart, Verdi, Mahler o Puccini. O viceversa. La curiosa idea acaba de ser plasmada en un libro que es la última aportación del cocinero catalán Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona) a los recetarios de autor. En su ámbito, Roca desgana las recetas pertinentes de los platos compendiados en diez menús, afines, según su criterio, a los fragmentos de las obras universales también expuestas. El título del libro es elocuente: *Diez menús para un concierto: la cocina de la música*. Ni más ni menos. **Carne Casas**

SUMILLER

Edetària 2005

No sé si llamarlo rácano o tímido, paciente o desconfiado, de habla pausada o lleno de algarabía y ajetreo...

Nada más abrirlo racanea a la hora de expresarse o espera inteligentemente a que te ganes su confianza, enmudeciendo tímidamente escondido detrás de un árbol de desconcertantes hidrocarburos; paciente, aguarda la oxigenación para mostrarse pleno, frutal, con notas yodadas que preceden a los frutos secos mientras que, desconfiando del catador que no le quiera entender, frunce la mirada con amarillos que rozan el dorado y recuerdos ajerezados de evolución, que nada coinciden con las manzanas rojas sin asar que lo visten, que lo envuelven reminiscencias de melocotones en almíbar; tranquilo y sosegado, te habla de una época de su vida: cuando descansaba en barricas ahumadas, mas no tostadas, cuando aguardaba en el interior de las botellas el momento de nacer, la oportunidad que otros no quieren dar, el instante de mostrarse exaltado y orgulloso gritando: "Conmigo tuvieron la paciencia de criarme hasta mi vigorosa madurez".

DO Terra Alta. **Tipo** Blanco. 13,5%. **PVP** aprox. 17€.

Sugerencia de
Maximiliano
Bao, sumiller
del Kailuze
(Valencia)

