

Turismo gastronómico

Un viaje por el mundo a través de las papilas gustativas

► Es posible colarse en Italia en la mesa de Ottilia o viajar a México con un mordisco a obleas Nuum Gourmet

Raquel Bonilla. MADRID

Cuando se trata de viajar, no siempre hay que hacer la maleta y coger un avión. En ocasiones, basta con sentarse a la mesa y dejar volar la imaginación para cruzar nuestras fronteras. Es lo que ocurre cuando nos adentramos en el nuevo local Ottilia Ristobar, en Madrid, un restaurante 100% italiano donde destacan sus pizzas elaboradas con masa de larga fermentación de 72 horas que nos transportan al mismísimo corazón de Italia. En Ottilia Ristobar (calle Padre Claret, 3, 91 931 68 93) destacan el sabor de sus materias primas, importadas directamente desde Italia, y la cuidada elaboración que dan como resultado propuestas como burrata caprese, arancinis de boletus y parmiggiana de berenjena, entre los entrantes. Una selección de más de diez pizzas, clásicas y otras muy originales, como la negra con crema de anchoas, hacen las delicias de la cocina italiana. Sin olvidar los risottos o la pasta fresca, además de alguna buena carne. Y de postre, sorprenden con su propia versión del tiramisú. ¿Qué mejor modo de viajar a Italia?

Cruzar el charco también es posible de un bocado. En las calles de México podemos encontrar un dulce típico de apenas 50 calorías con ingredientes 100% naturales aptos para veganos y todo tipo de personas, sin azúcar, fabricadas de



Las tartas de queso de GioSam Food Art son únicas en Madrid

manera artesanal. Son las obleas, una propuesta que ya es posible disfrutar en España de la mano de M^a José Torres y María Sauras, responsables de Nuum Gourmet en nuestro país. En concreto, estas obleas están elaboradas con amarantho, una de las plantas cultivadas más antiguas de América, con un alto contenido de proteínas, hierro y calcio, además de canela y stevia. Disponen de 15 sabores que se venden en packs de 50 unidades cada uno: natural, chocolate, capuccino, nuez, taro, sal del Himalaya, coco, coco-choc, choc & choc y té verde. Se pueden adquirir vía web en packs desde seis paquetes por 29 €.

Dicen que el origen de la tarta de queso partió de Grecia, pero hoy

La tarta de queso estilo neoyorquino de Cheesecake Avenue se toma de un bocado

ya se encuentra en todo el mundo. Los «cheese lovers» tienen una cita con GioSam Food Art, un obrador que, dado su éxito, ya vende en diferentes puntos de España a través de su web y que acaba de abrir nuevo despacho de tartas en la calle Narváez, 40, de Madrid. El secreto está en sus exclusivas variedades, aunque Iván y Samantha, sus creadores, tienen en mente seguir ampliando la gama. Algunas de sus tartas más emblemáticas son la de queso azul y gorgonzola; la de queso y vainilla de Madagascar o la de queso y chocolate blanco, cuyos precios oscilan entre los 9 y 45 €.

La tarta de queso es obligada en Nueva York y ahora también es posible viajar a la Gran Manzana con un bocado a las tartas de queso clásicas estilo neoyorquino elaboradas por Cheesecake Avenue, cuya tienda-obrador está ubicada en la calle Antonio Acuña, 10, de Madrid y que ahora también propone tartas de tamaño individual de siete sabores cuidadosamente seleccionados para disfrutar en un solo bocado.