



## LIBROS



COLIN THUBRON

**En Siberia**  
(RBA, 2008)

El ya inexistente imperio que conformaba la Unión Soviética era un crisol de pueblos y tierras que el inglés **Colin Thubron** conoce bien y que ha reflejado en muchos de sus libros de viajes. El primero de ellos editado en esta serie de RBA dedicada a los clásicos de este género, es *En Siberia*, alabado por otros grandes autores como **Anthony Beevor**, desde los Urales a Vladivostok, desde el Círculo Polar a las lindes de Mongolia. Miles de kilómetros de una de las extensiones más grandes y apasionantes del planeta.



MARK TUNGATE

**Marcas de moda. Marcar estilo desde Armani a Zara**  
(Gustavo Gili, 2008)

Antes la moda era para élites. Hoy, grandes empresas de prendas accesibles al gran público como **Zara** o **H&M** atraen la atención de diseñadores de las firmas de alta costura. ¿Cómo ha ocurrido ese cambio? El periodista **Mark Tungate** analiza este fenómeno.



ANDY FIELDING

**IMP. Sé malo, muy malo**  
(Alfaguara, 2008)

La serie de animación **The IMP** creada por **Andy Fielding** son 65 episodios de 90 segundos cada uno y se dirige a un público entre adolescente y adulto. Su humor sarcástico ya tiene edición en formato cómic conformado por múltiples episodios de páginas dobles. Y este personaje negro y diabólico es *malo, muy malo*.

## Una maravilla troquelada

## ABCD

JAVIER HERRERO / [jherrero@periodicopublicidad.com](mailto:jherrero@periodicopublicidad.com)

**D**e la A a la Z. Un abecedario. Tan simple como eso. No tiene más. Pero es maravilloso. Es difícil definir qué te encuentras en cada página, aunque sepas que son sólo las letras. Es un libro que sigue una de las tendencias más actuales de las publicaciones malamente catalogadas como infantiles, la del troquelado. Páginas móviles que se abren, se pliegan y se elevan ante nuestros ojos para construir formas en tres dimensiones que a veces desafían el equilibrio, que ponen a prueba nuestra concepción espacial y que siempre sorprenden y dejan al lector con una mueca de sorpresa al pasar sus páginas. Y digo que son libros malamente definidos como infantiles porque todos, tengamos la edad que sea, disfrutamos con cada una de las propuestas que aparecen creciendo y transformándose ante nuestros ojos. **Marion Bataille**, diplomada en la Escuela Superior de Artes Gráficas de París, ilustradora, diseñadora gráfica, fotógrafa y creadora de decorados y vestuarios para el teatro, ha realizado una pequeña joyita que no deja indiferente a nadie. Prueba de ello es que un vídeo en el que se van pasando las páginas de *ABCD* para ver cómo se transfor-

man es ya un éxito en internet y son muchas las direcciones (entre ellas YouTube) desde las que se puede acceder a él (también nosotros pondremos un enlace en nuestra web para que puedan verlo).

Con una concepción claramente arquitectónica, el libro pasa letra por letra por todas las del alfabeto, haciendo de cada una de ellas una extraordinaria demostración de cómo la imaginación puede darle vida a un grafismo aparentemente tan simple como una letra. El libro original viene de Francia y, claro, ellos no tiene la letra Ñ. En la adaptación española han optado por una curiosa y sencilla solución que mantiene el nivel imaginativo de todo el libro, pero que no voy a revelar aquí. Un libro encantador, para niños, jóvenes y más mayorcitos.

MARION BATAILLE

**ABCD**  
(KóKinos, 2008)

## ESCENARIOS

## Enrique Morente y Lagartija Nick



FOTO: L.H.

MORENTE Y LAGARTIJA NICK

**Sala La Riviera**  
(Madrid, 21 de junio de 2008)

Si decides, después de 12 años, retomar un proyecto, que además ha sido sumamente laureado y ha recibido las mejores críticas, no puedes, no debes profesionalmente no dedicarle el tiempo ni el respeto que se merece. No puedes organizar una serie de conciertos en los que vendas ese proyecto *Omega* y al final lo que ofreces es un concierto de **Enrique Morente a secas**. Porque lo que vimos fue un estupendo Morente con su *troupe*, pero un fatídico y malogrado Morente *Omega* y **Lagartija Nick**. Para eso no resucites nada. No vuelvas para ofrecer un concierto mediocre, falta de ensayos, compenetración y concentración... para eso no vuelvas. Porque vas allí, pagas tu entrada y esperas algo muy grande, por lo menos tan grande como lo fue el disco. Y en lugar de eso escuchas una versión reducida de *Omega* (*Poemaparalosmuertos*), reducida sin sentido, sin pies ni cabeza, haciendo que todo el ritmo y sentimiento de la canción se vaya a pique. Si solo esa canción hubiera sonado como debería... ya hubiera merecido la pena haber estado allí. Pero no fue así. Y no fue la peor. Pobre *Manhattan*, hundida y ahogada en una falta de compenetración absoluta. Destruída y vencida. Cayendo constantemente, una y otra vez sin ser salvada ni siquiera al final, en una emulación de película dramática sin final feliz. No conquistaron *Manhattan* y mucho menos a nosotros. Que pena. Problemas de sonido bastante graves en *Vuelta de Paseo* hicieron que no luciera la canción. Otra pena más. Hubo momentos emocionantes, por supuesto, pero después de todo lo anterior había que ponerle mucho empeño.

Enrique Morente *Omega* y **Lagartija Nick**, 13 canciones de un disco alucinante. Enrique Morente *Omega* y **Lagartija Nick**, un concierto que no estuvo a la altura, ni mucho menos. / LOLA HORTELANO

## ESCENARIOS

## Brina



FOTO: J.H.

BRINA

**Sala Galileo Galilei**  
(23 de junio de 2008)

Batería, percusión, bajo eléctrico, guitarras, acordeón electrónico, violín y una mujer cantando. **Brina** es un grupo de Eslovenia. Una formación de grupo moderno que recrea las músicas tradicionales de su país, haciendo un juego entre la modernidad y el respeto por la cultura más antigua. La violinista es arrebatadora, inquieta y electrificante. El resto de los músicos la acompañan en su vertiginosa cadencia y todos hacen un conjuro para que la voz de la cantante, de quien toma el nombre el grupo, resplandezca en su mayor esplendor. Sin embargo es cuando menos instrumentación hay cuando la vocalista se luce más. No hay que olvidar que las músicas populares no precisan de mucha instrumentación e incluso se cantan *a capella*. Cuando la banda se vuelca al completo, a mí me traían a la memoria lejanos tiempos en los que en España se buscaba hacer música rock con algunas de nuestras melodías tradicionales, surgiendo de ello el *rock andaluz*, que tan buenas cosas produjo. O lo que en otros lugares como Suecia están haciendo también grupos como **Hedningarna**. Claro que a **Brina** quizás le falta un poco de espectáculo visual para redondear su propuesta. A buen seguro, encantarían en un barrio mestizo como el madrileño de Lavapiés (y a ellos les gustaría el barrio, también seguro). / J.H.

Gastronomía

# La Casita



MÓNICA DE MIGUEL / monicademiguel@hotmail.com

Algunos de los cuentos que me leían de pequeña los recuerdo con terror. Eran como *snuff movies* llevadas al mundo de los más pequeños y que encima te leían cinco minutos antes de ir a dormir. Horror. No quiero ni recordar el día que alguien me leyó *Capercucita*, que se encontraba al lobo en un bosque solitario y oscuro, se comía a la abuela, luego lo rajaban o le pegaban no se cuántos tiros... Todos estos cuentos tenían un elemento común: siempre había una casita en el bosque pequeña y muy mona, independientemente de las barbaridades que ocurrieran alrededor. ¡He encontrado la casita sin lobo, ni bruja come-niños! Sí, pero no está en medio del bosque, sino en Torreledones. Está rodeada de verde y piedra y realmente escondida. La Casita que así se llama, data de principios del siglo XX, y es un edificio protegido en el que no han podido tocar nada. Sus propietarios son dos hermanos abogados que decidieron cambiar las togas por los fogones. A ver, por partes. Para cuando ustedes lean esta crónica probablemente tengan terminada la terraza que estaba en obras hace unos días (perfecta para estas fechas). Una vez dentro, techos altísimos y vigas de madera dan a La Casita ese toque especial que no tienen los restaurantes en Madrid. Si les van a poner dentro soliciten mesa en uno de los ventanales, con la piedra y el verde de las plantas. Nizar, su Maitre y Sumiller oriundo de Casablanca, es un maestro a la hora de maridar un menú con los vinos. Déjense aconsejar y salgan de las rutas de Rioja y Ribera. Prueben con Jumilla, o



Italia, o Francia o Huelva! Para picar les recomiendo las croquetitas de carabineros, rojitas y bien fritas con un suquet de pescado (14 euros). Los rollitos crujientes de lenguado están deliciosos (24 euros), no se les pasa el punto del pescado y tienen mucho sabor. Pero me quedo sobre todo con el *steak tartare*, preparado en la sala, en mesita supletoria con el hielo picadito debajo como mandan los cánones. Nos gusta picantito. Patatitas paja y tostaditas acompañan este plato top de La Casita. De postre, "La Casita de Chocolate" con un sorprendente PX (Pedro Ximénez) a la naranja. Un vino del Condado de Huelva "S' Naranja". Impresionante ya que es el primer vino de postre que he probado que a mi juicio aligera mucho el chocolate. La botella es una pasada. Pidanselo a Nizar, de verdad (ojito a su carta de destilados, Chapeau!). Sólo cierra domingos por la noche. Abren este agosto. El precio medio son 45 euros, depende de ustedes ya lo saben, luego si arrasan y pagan más no se nos enfaden. Dos comedores más completan un escenario que tiene capacidad para 130 comensales (incluyendo la terraza). Nos quedamos con ganas de probar el arroz con bogavante, pero si seguíamos comiendo temimos reventar igual que el lobo del cuento. Ya me contarán. No sean tímidos. Espero sus mensajes. Colorín Colorado este artículo se ha acabado.



**"¡He encontrado la casita sin lobo, ni bruja come-niños! Sí, pero no está en medio del bosque, sino en Torreledones"**

**LAS CLAVES**

**La Casita**  
Camino de Valladolid, 10  
Torreledones. Madrid  
Tf.: 91 859 55 05

**LA RECETA**



**GAZPACHO DE PICOTAS DEL JERTE**

Las picotas del Jerte (Cáceres) son las reinas de las fruterías esta temporada. Podrán consumirse en estado óptimo hasta finales de julio. Son más pequeñas y sabrosas, de crujiente textura y color rojo oscuro. Estas semanas, la picota da la vuelta a Madrid por las mejores cocinas con recetas deliciosas, como en Senzone, Príncipe de Viana, el Casino de Madrid, el Real café Bernabéu o el catering de Isabel Maestre que nos deleita concretamente con esta receta.

1/2 k de picotas sin hueso. 1 pimiento rojo. Media cebolleta. 1 dl de aceite de oliva. Un chorrito de vinagre de Jerez. 1 rodaja de pan de molde. Agua y sal. Yogur griego. 100 g de picotas deshuesadas

Triturar todos los ingredientes y pasar por el chino. Servir en taza con unas picotas deshuesadas y una quenelle de yogur griego

**EL RINCÓN**

**GOURMET PIZZA**

**Eraso, 13. Madrid**  
Tf.: 91 361 51 24

En casi todos los días de la semana de este último mes con la Eurocopa, el plan es el siguiente: si no te has desplazado a Austria o a Suiza toca quedarse en casa y preparar un ágape. Y marcamos el número de **Telepizza** y pedimos la de siempre. Pero esta vez va a ser diferente. Yo les voy a dar un rincón distinto donde les preparan unas pizzas artesanas con tomate pata negra e ingredientes todos naturales. Son la pera. El sitio se llama **Gourmet Pizza** y es nuevo. Nos entregan las pizzas justo para hornearlas. Así que llegan a casa con el denominado *take and bake* (lleva y hornéala). Por ejemplo, la *Margarita* la hacen con tomates pata negra frescos de Murcia, mozzarella del Jarama y albahaca fresca (mediana 7,50 euros y grande 12,50 euros). La de *Espárragos* lleva una crema casera de espárragos, mezcla de quesos, espárragos verdes y blancos de Navarra, espinacas naturales y aceite de oliva virgen (mediana 10 euros y grande 15,50 euros). La *Catalana* va con butifarra, cebolla dulce caramelizada y queso de cabra francés, más crema de quesos caseros, salsa de tomate especial de la casa y el aceite de oliva (mediana 9 euros y grande 15,50 euros). Hay más... la *Ibérica*, la *Tailandesa*, *Cuatro quesos*, etc. Y si preferimos podemos elegir los ingredientes que son más de 40. Qué más. Ah sí, un postre de pecado mortal que se llama la *crepalette de Nutella* que es una crêpe rellena de crema de chocolate, envuelta en un papel y que la metes en el horno. Sin palabras. Delicioso, pero eso sí, directo al *bacon-belt*. Y no te olvides de darle caché al partido y riega tu pizza con un reserva del 2001 que fue una cosecha de lux y date un homenaje en la final. Las pizzas son para recoger in situ y reparten en la zona de Retiro, Ventas, Chamartín y Salamanca.

**"Juanito Serrano" se mete en los fogones.**

Después de 30 años condimentando los mejores planes de medios de la publicidad española en Teleanuncio, Juanito Serrano ahora, además, se ha hecho cargo de un magnífico restaurante donde dar cumplida réplica a los mejores chefs del mercado.

**RESTAURANTE KIKUYU**  
Cocina Mediterránea de alto nivel

Barbara de Braganza, 4  
Tel.: 91 319 66 11  
www.kikuyu.es kikuyu@kikuyu.es Tenemos "aparcacoches"