

GASTRONOMÍA

La cocina de los idiomas

La última tendencia es aprender una lengua frente a los fogones o durante una cata

■ Usted decide: puede mejorar su italiano mientras prepara una pizza o hablar un perfecto inglés a la vez que degusta un vino californiano.

L. Ortega - Madrid

Se llaman Francesca Murru y Andrea Moro, son italianos, viven en Madrid y acaban de fundar «Come Mai?», unos seminarios en los que el alumno aprende a cocinar, practica italiano y disfruta de una estupenda cena. Lo que en principio fue una extensión de su actividad académica se ha convertido en una de las tendencias más buscadas de la temporada. Ellos, desde su sede de la calle Pez, en el centro de la capital, siguen combinando métodos lingüísticos y culinarios para que nadie se quede hambriento de saber.

Platos de diccionario

El programa no suena mal: la primera parte de la clase incluye una breve introducción sobre la gastronomía italiana, después se elabora la pasta y el relleno con explicación y demostración práctica por parte de cada alumno, y finalmente se condimenta. Como remate, los profesores y sus pupilos degustan el plato acompañado por un vino italiano y una animada charla. El precio es de 35 euros por persona, con descuentos especiales para grupos, bonos y cheques regalo. Las clases se imparten los viernes y sábados, aunque tienen previsto ampliar el



Francesca Murru y Andrea Moro imparten sus clases los viernes y los sábados, pero planean ampliar horarios

horario académico ante el volumen de la demanda. Y un apunte más: si lo prefiere, las clases «Come Mai?» pueden impartirse en su propia casa. (Tel. 91 521 03 35)

Pero Francesca y Andrea no son las únicas que han apostado por mezclar la gastronomía con los idiomas, ya que la empresa Planeta Vino ha lanzado la primera escuela de catas en inglés. Las clases las imparte Mary O' Connor, hija de un diplomático estadounidense, quien la introdujo en el mundo de los vinos: «Estudié Ciencias Políticas y luego me enrolé en las Fuerzas Aéreas para seguir

«Nosotros vamos a su casa con las copas, las botellas y todo el instrumental», dicen en Planeta Vino

viajando. Empecé a trabajar como funcionaria, aunque pronto me di cuenta de que no era lo mío, así que me matriculé en Enología en la Universidad de California».

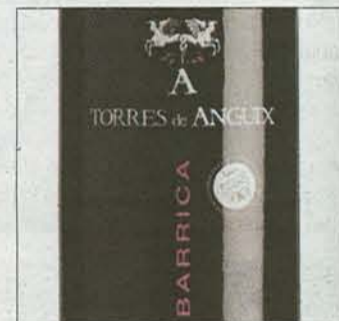
El alumno no sólo aprende a apreciar los matices del vino, también el vocabulario preciso para explicarlo en inglés. La cita dura alrededor de dos horas, y, como cuenta O' Connor, «nosotros llamamos al timbre de su casa con las botellas, las copas, un mapa de las regiones vinícolas y todo el instrumental». Pero si prefiere que no sea en su casa, la empresa dispone de un aula en el número 24 de la calle Montesquiza de Madrid (Tel. 91 310 28 55). El precio no varía según los alumnos (máximo diez): 350 euros cada sesión, 100 más si decide no moverse del sofá.

PICOTEOS



Comida y masaje tailandés en Thaiy

El restaurante madrileño ofrece un pack exótico para celebrar San Valentín. Se trata de una comida o cena y un masaje tradicional tailandés para dos en el centro Fusiom. Para disfrutar de la exótica cita, disponible del 14 al 29 de febrero, es imprescindible reservar. Más información en Thaiy. Tel. 91 575 78 97.



Torres de Anguix lanza el Barrica 2005

Elaborado con uva Tinta del país recolectada a mano en el propio viñedo de la bodega burgalesa, este vino fue embotellado en septiembre de 2007. Presenta una gran intensidad en frutas rojas con toques de hinojo y un fondo ligeramente torrefacto. Su precio es de 5,80 euros.



La Ópera Brunch llega al hotel Palace

Los amantes de la ópera ya tienen una nueva ocasión para disfrutar de su música favorita mientras prueban uno de los mejores brunch de la capital. El hotel Westin Palace de Madrid ha anunciado que en febrero comenzará esta nueva propuesta en su restaurante La Rotonda. Más información: Tel. 91 360 74 28.

DELICATESSEN

Naranjas Lola



Sus cítricos reinan en las mesas de los mejores restaurantes de la capital, y no sólo eso, también llegan a numerosos domicilios atraídos por las ventajas de recibir naranjas, limones, limas y mandarinas naturales recién cogidas de la huerta. La iniciativa de Naranjas Lola, creada hace doce años, fue pionera en la venta



on-line, y cuentan que su único secreto es que el cliente tiene en su casa el pedido 24 horas después de realizarlo, sin que las frutas hayan pasado por cámaras frigoríficas ni procesos de maduración, coloración y conservación. **Dónde:** www.naranjaslola.com. Tel. 961 720 067. El pedido mínimo es una caja de 15 kgs.

