



FESTIVAL

Paraíso 2022

Texto y fotos: [Verónica Fierro](#) / [Marta Domercq](#)

Este año hemos recibido con ganas el regreso del festival **Paraíso**. Después de dos años de parón obligado por la pandemia infinita, el festival ha vuelto con un formato más íntimo y un cartel que ha reforzado su apuesta por los más importantes nombres de la escena electrónica internacional. Los pasados 24 y 25 de junio, el campus de la Universidad Complutense de Madrid ha vuelto a acoger a los creadores más destacados de la música de baile en formato electrónico.

Artistas como **John Talabot**, **Axel Boman** o **Roman Flügel**, han compartido escenario principal junto a talentos emergentes del panorama nacional como **Rusosky** y **Chico Blanco**, que hicieron vibrar al público con sus temas de melodías melancólicas y potentes y magnéticas bases de *bits*.

Como en la anterior edición, el escenario *Jardín* nos ha mostrado el lado más étnico del festival, con DJs muy especiales como la peruana **Sofía Kourtesis**, **Ben Ufo**, **Hunee** y **Bradley Zero**, y en el que ha destacado, a nuestro parecer, la puesta en escena de **Baiuca**, con un público entregado a sus mezclas de electrónica con folclore gallego, con banda en directo, voces y bailes tradicionales.

Mientras tanto, la pista de baile ardía en el escenario *Nido*, donde los asiduos a la noche madrileña pudieron bailar hasta el amanecer con los *bits* de DJs que son un referente en la escena nocturna de la capital y con *sets* gamberros y explosivos como el de **Agus Cascales**, **Yahaira**, **Two Ex**, **Delone**, **Flaca** o **Jam Swam**. ◆

Más info capturando el BiDi



PALADARES

La Guisandera de Piñera

Texto: [Daniel Pedrosa](#) / [@gastrofloridos](#)

El pasado mes de mayo tuvimos la oportunidad de asistir a la 5ª edición del **Campeonato 'Mundial' de Callos** organizado por **Pedro Martino**. Gracias a la ayuda del departamento de comunicación de gastronomía del **grupo Vocento**, el evento se celebró en uno de los restaurantes emblemáticos de Madrid donde más recetas de cuchara de calidad podemos degustar, **La Guisandera de Piñera**. Si no lo conocen no duden en acercarse por allí, quedarán encantados con su cocina tradicional y con la amabilidad de su directora, **María José Marrón**.

Pero vamos a lo que nos ocupa, este año fueron un total de 14 finalistas, venidos de toda España, los que presentaron su versión más personal de este plato tan castizo y que tiene tantas recetas como cocineros. En esta edición los participantes inscritos fueron: **Pazo de Santa Cruz** (Galicia), **Castru Gaiteru** (Asturias), **Saddle** (Madrid), **Txitxardín** (País Vasco), **Montía** (Madrid), **Bonanova** (Cataluña), **Celler Ca'n Marrón** (Islas Baleares), **La López** (Madrid), **Tapas 3.0** (Castilla y León), **Sancho La Merced** (Asturias), **Media Ración** (Madrid), **Bina** (Andalucía), **Casa Avelino** (Castilla y León) y **Ovillo** (Madrid). El jurado estuvo formado por **Pepe Ribagorda**, **Pilar Salas**, **Ignacio Medina** y los cocineros **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Benito Gómez** (Bardal), además del último ganador del certamen, **Jorge Losa** (Zalacaín). Todos ellos referentes hoy del mundo de la gastronomía a los que se unió toda una personalidad de la hostelería madrileña, el veterano **Benjamín Ur-**



diain, reconocido en el sector por ser el primer *chef* en conseguir tres *estrellas Michelin* para un restaurante español en 1987, **Zalacaín** (Madrid).

De todas las recetas que se presentaron fue la menos purista la que se llevó el galardón final. Y es que el cocinero **Javier Muñoz Calero**, del **Restaurante Ovillo**, sorprendió incorporando a su guiso de callos unos mongetes (alubia blanca de pequeño calibre muy usada en Cataluña). Según confesó también les aportó un toque ahumado que incorpora justo al final de la

cocción. Esto, unido un fondo donde prevalece el morro y pata, hace que tuviesen un sabor largo y profundo que hizo las delicias del Jurado, siendo por unanimidad la opción más votada. Queda como anécdota que cuando Pedro Martino anunció el ganador, hubo que demorar algo la entrega de la ya famosa "vaquicerdo de oro" ya que el galardonado no estaba presente en el concurso por encontrarse en plano servicio de comida en su restaurante. ¡Nada que no solucionase una rápida llamada para que Javier llegase raudo y veloz a posar sonriente con su merecido premio! ◆

Más info capturando el BiDi

