



Depósito Legal: Ed. Badajoz: BA 3-1958. Ed. Cáceres: BA 227-1999. Ed. Cáceres capital: BA-107-05 Ed. Mérida: BA 226-1999. Ed. Provincia: BA 28-2003. Ed. Plasencia: BA-462-04

TÉLEFONO DEL SUSCRIPTOR Y DEL LECTOR: Badajoz: 924 214 302 y Cáceres: 927 301 550 | <http://suscriptores.hoy.es> | **Atención al suscriptor:** suscripciones@hoy.es **PUBLICIDAD:** 924 229 590 publicidad@cmextremadura.com. **CONTABILIDAD:** 924 214 312. **REDACCIÓN:** Badajoz: Avenida del Diario HOY (antigua ctra. de Madrid-Lisboa, 22). 06008 Badajoz. Centralita: 924 214 300. **Cáceres:** Avda. Clara Campoamor, 1. Centralita: 927 222 520. **caceres@hoy.es** **Mérida:** Centralita: 924 312 356. **merida@hoy.es** **Plasencia:** Centralita: 927 410 069. **plasencia@hoy.es**

© CORPORACIÓN DE MEDIOS DE EXTREMADURA, S.A. Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, y comunicación pública, total o parcial de los contenidos de esta publicación, en cualquier forma o modalidad, incluida, expresamente, la mera reproducción y/o puesta a disposición de los mismos como resúmenes o revistas de prensa con fines comerciales, sin la previa, expresa y escrita autorización de CORPORACIÓN DE MEDIOS DE EXTREMADURA, S.A.



Los propietarios de Sips, reconocidos con el galardón SIPS

España siempre ha sido un país de bares. El bar de abajo, el de la esquina, el chiringuito de la playa o incluso el bar de mala muerte. Pero también puede presumir de tener algunos de los mejores de Europa. La primera edición de Europe's 50 Best Bars incluye ocho direcciones españolas en una lista que sirve para comprobar por dónde camina hoy la alta coctelería. Como ocurre en la gastronomía sólida, el relato ha empezado a pesar tanto como la técnica.

La gran protagonista vuelve a ser Barcelona. Con seis bares en la clasificación, confirma su condición de destino coctelero, del mismo modo que en su día lo fueron Copenhague para la cocina nórdica o Lima en el auge de la gastronomía latinoamericana. No se viaja a Barcelona solo por un bar concreto, sino por la posibilidad de recorrer

El cóctel para ser el mejor bar

La lista de los establecimientos más destacados de Europa distingue a ocho españoles y confirma el peso de Barcelona

GUILLERMO ELEJABEITIA

estilos muy distintos.

Ahí siguen Sips y Paradiso, que llegaron a ser número uno del mundo en 2023 y 2022 respecti-

vamente pero ahora ceden posiciones. Esta vez Marc Álvarez y Simone Caporale colocan como tercera mejor coctelería de Eu-

ropa a su 'casa de bebidas', como les gusta llamar a Sips. Una forma de entender la barra que elimina distancias con el cliente y apuesta por la sencillez en la puesta en escena.

En novena posición aparece Paradiso, donde entrar por la falsa nevera de una tienda de pas-trami sigue siendo parte del ritual. Pero reducir el proyecto de Giacomo Giannotti al efecto sorpresa sería quedarse corto: detrás hay una de las propuestas más influyentes de la coctelería contemporánea, clave en el auge del discurso de proximidad y sostenibilidad.

La lista refleja bien hacia dónde se mueve el gusto. Si antes pesaba la espectacularidad, ahora ganan terreno los bares donde el producto y el origen cuentan tanto como la ejecución. Ahí encaja Aldea, en el puesto 26, con su apuesta por el kilómetro cero, fermentaciones, ingredientes de proximidad y una estética inspirada en el mundo rural.

Después aparecen dos referentes del clasicismo: 14 de la Rosa, en el puesto 35, y Boadas, en el 36, abierto en 1933. Ambos reivindican el oficio, el servicio y una elegancia atemporal, uno desde Gràcia y otro desde el Raval. Cierra la representación barcelonesa Foco, en el 48, donde los británicos Tom Godfrey y Theo Quinn reinterpretan clásicos con precisión y gestos inesperados, como un Old Fashioned construido a partir de un donut.

Angelita, en Madrid

La otra gran ciudad es Atenas, con seis bares, la mayoría en la parte alta de la lista: el número 1 es Line, seguido por The Bar in Front of the Bar en el 2, Barro Negro (13), Baba au Rum (33), The Clumsies (47). La efervescente escena griega se completa con Gorilla, en Tesalónica (50).

Madrid mantiene presencia en la parte baja. Angelita, en el 45, ha hecho del 'farm to glass' una seña de identidad: los Villalón trabajan con elaboraciones propias, proximidad y aprovechamiento.

A LA ÚLTIMA
J. R. ALONSO DE LA TORRE

Escuela de calor



La semana pasada estuve en una sauna llamada Bruselas. Hacía 38 grados a la sombra, una temperatura veraniega normal para un extremeño, pero crítica para un belga. Al alcanzar 32 grados, un agradable día de verano en Andalucía, se reunió el gabinete de crisis gubernamental para tomar medidas. Camiones cisterna empezaron a visitar los colegios para rociar de agua a los niños y grupos ecologistas convocaron remojones en los estanques de los parques para protestar por que en todo el país no hay ni una piscina exterior pública.

Entre el Duero y el Vístula, el calor se ha convertido en un enemigo inesperado. Lleva varios veranos atacando por sorpresa, pero los gobiernos no reaccionan. Se nota que están a su merced en que los ciudadanos abren las ventanas, no asumen que el aire acondicionado es un electrodoméstico tan necesario como la lavadora y no promocionan los colchones de muelle ensacado, que favorecen la independencia de lechos: cada cuerpo en un lado de la cama sin contactos pegajosos. El cambio climático es enemigo declarado del amor romántico. No quieres más a tu pareja por dormir juntos. En las noches tropicales, el verdadero amor se demuestra separando las camas.

Pero volvamos a Bruselas, la gran capital burocrática del mundo junto con Washington. 70.000 funcionarios de la Unión Europea políglotas, elegantes y sofisticados conviviendo con la basura callejera. No hay contenedores, los vecinos dejan las bolsas con residuos orgánicos en la acera, los 38 grados y el 80% de humedad convierten los desperdicios en detritus y la sauna apesta. Europa debería despedir burócratas y crear escuelas de calor donde extremeños y andaluces enseñáramos a combatirlo.

EL PORTAL GASTRONÓMICO DE EXTREMADURA PARA AUTÉNTICOS "GOURMETS" **ensalsa.es**

SÍGUENOS EN:

PARTNERS ESTRATÉGICOS:

CAJA RURAL DE EXTREMADURA
la caja de Extremadura

Cruzcampo

PATROCINA:

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

BODEGAS LÓPEZ MORENAS