

LA RAZÓN

DIARIO INDEPENDIENTE DE INFORMACIÓN GENERAL · MARTES 15 DE NOVIEMBRE DE 2022 · AÑO XXIV · 8.707 · PRECIO 1,90 EUROS · EDICIÓN MADRID

Moncloa reconoce que la malversación «tiene mala defensa» ante sus votantes

Tras impulsar que desaparezca la sedición delega la iniciativa en ERC para no asumir el coste

El PP activa una ofensiva territorial para culpar a los candidatos de Sánchez de mirar para otro lado



Feijóo acompañado del coordinador general, Elías Bendodo, y la portavoz parlamentaria, Cuca Gamarra

El Gobierno ha desplegado su hoja de ruta para derogar el delito de sedición, el siguiente paso en su estrategia de «pacificar» Cataluña después de la aprobación de los indultos en 2021. Un paso al frente, arriesgado,

pero medido en tiempo y, sobre todo, en distancia con las urnas. Sin embargo, este parece no ser el destino final, que tendrá –al menos– una parada más en lo que respecta a la malversación, el enésimo peaje que

le exigen sus compañeros de viaje de ERC. El problema es que Moncloa reconoce que la malversación tiene «mala defensa» y ha decidido delegar en ERC la iniciativa para no asumir el coste electoral. P.8 a 11



Saludo entre los presidentes chino y estadounidense

Biden y Xi Jinping evitan abrir una nueva Guerra Fría

El presidente de EE UU describe el encuentro como un intento de «gestionar las diferencias»

En el marco de la cumbre del G-20 en Indonesia, Xi Jinping y Biden celebraron su primer cara a cara y pusieron de manifiesto el creciente abismo entre dos potencias que solían creer que podían cooperar al

menos en las crisis mundiales y el comercio. Se entrevistaron en medio de unas relaciones sumamente tensas por la invasión rusa de Ucrania y el apoyo incondicional de Pekín a Moscú. P.16-17

Maroto hará campaña para la alcaldía de Madrid desde el ministerio hasta abril de 2023 P.12

El Defensor del Pueblo no cree la versión de Marlaska sobre la tragedia en la valla de Melilla P.15

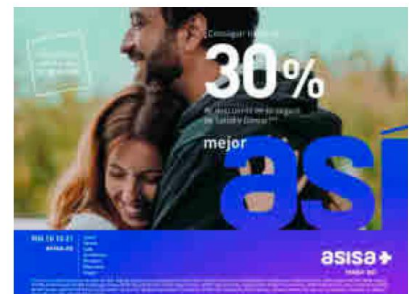
oe La camada de Luis Enrique, rumbo a Qatar P.44-45

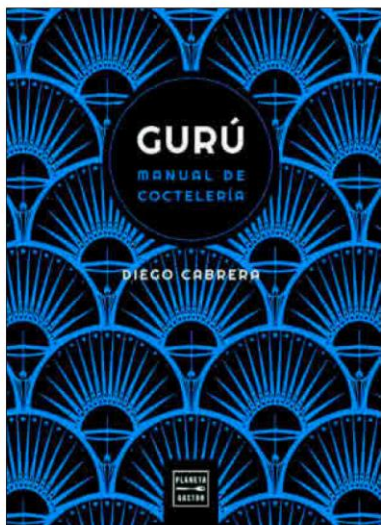


Sol Daurella, Manel Cerqueda, Alicia González-Martín, Ainhoa San Martín, María Muñoz Caffarel, Juan Miguel Cejalvo, Silvia Garriga y Luis Paz-Ares

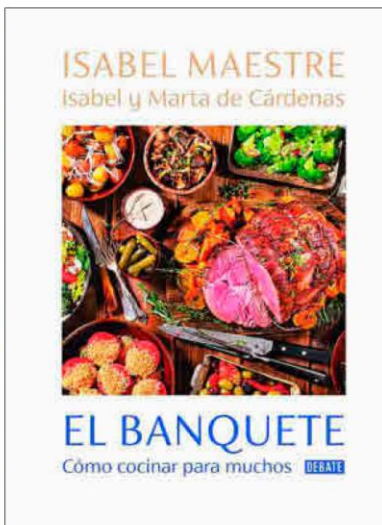
La Fundación FERO entrega sus becas para la investigación contra el cáncer

Los tres proyectos ganadores de las becas, que se anunciaron anoche en Madrid, recibirán una dotación de 80.000 euros cada uno para llevar a cabo su investigación en el transcurso de dos años. P.30 y 42

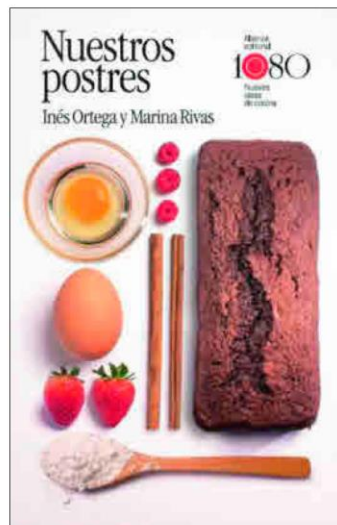




«Gurú», de Diego Cabrera (Planeta Libros)



«El Banquete», de Isabel Maestre (Debate)



«Nuestros Postres», de I. Ortega y M. Rivas (Alianza)

Gastronomía

Tres libros gastronómicos para comérselos

► El gozo de la gastronomía a veces comienza entre páginas

► Los libros de recetas viven una segunda juventud

supermercados, deseando provocar, cada vez antes, que el botón del pantalón y la cremallera no lleguen a sus prosaicos destinos con normalidad. Y claro está, las editoriales empiezan a presentar sus novedades. Dentro del mundo de los libros, hay una categoría que goza de buena salud, aupada por el «boom» gastronómico que nos ha convertido a todos en críticos de restaurantes y en comentaristas de lo más entendidos. Y también, no les quepa duda, en avezados cocinillas. Hablamos de los libros de recetas, que viven una segunda juventud. Ahora encontramos ediciones exquisitas, que merecen incluso una lectura sosegada, con tantas posibilidades como cocinas hay en el mundo y en la cabeza de los cocineros e influencers.

Hoy les traemos, de cara a estas felices fiestas, o para completar las baldas más deliciosas de sus bibliotecas, tres libros gastronómicos que merece la pena que ad-

quieran. Empezamos por uno con resonancias clásicas, ideal para nostálgicos que, no por ello, pecan de inmovilistas. Inés Ortega, hija de la archifamosa Simone Ortega (la creadora de 1.080 recetas de cocina), prosigue la senda de su madre con una nueva entrega de postres inspirados en el prolífico universo culinario de la matriarca. Junto a su nuera Marina Rivas (formada en Le Cordon Bleu) presenta «Nuestros postres», con 203 recetas que conforman una guía práctica y creativa para ponerle un broche dulce a la vida, que buena falta le hace. Que nos quiten el pan y hasta la risa, pero que no falte el dulce. La publicación está dividida en dos partes: una con postres más actuales y saludables (frutas en todas sus variantes, smoothies o sorbetes, más instagramables), creados por la joven Marina, y otro con preparados más clásicos, firmado por Inés, con buñuelos, tartas, bizcochos, flanés y confites similares.

También acompañada de la familia (en este caso de sus hijas, Isabel y Marta Cárdenas), regresa a las librerías otra dama de la cocina patria. Se trata de Isabel Maestre, veterana dama del catering «bien» de Madrid que publica «El Banquete», una serie de recetas para eventos memorables, con todos los secretos para recibir desde cinco hasta cien invitados sin perder la calidad ni la elegancia, dos aspectos que en este país

nuestro están en claro peligro de extinción. Pero van más allá del recetario, pues nos hablan de los banquetes míticos de la Historia, dan nociones básicas para invitar con éxito (en función de tipo de evento y presupuesto) y proponen menús y platos para amateurs y profesionales. Es de Penguin Random House bajo el sello Debate.

El tercer ejemplar que les recomendamos es del atractivo y talentoso Diego Cabrera, ese coctelero argentino de nacimiento y madrileño por decisión propia, como son los mejores gatos. Sin duda, acudiremos a las librerías a por «Gurú» con el anhelo de visualizarnos como el todoterreno Tom Cruise en «Cocktail», pero lo más probable es que cambiemos de opinión cuando leamos en sus páginas, cuales doctores, qué es lo que pasa por nuestra mente

«Gurú» aborda el proceso de creación y disfrute de los cócteles con un enfoque novedoso

«El Banquete» nos da todos los secretos para recibir a muchos invitados sin perder la calidad

cuando vemos ese trago que irremediablemente nos susurra al oído que caigamos rendidos a los designios de Baco. Este es uno de los proyectos más personales de Cabrera. Concebido como una obra atemporal, «Gurú». Manual (multisensorial) de coctelería aborda, de manera rigurosa -ha contado con la colaboración de un equipo de médicos, químicos y perfumistas-, el proceso de creación y disfrute de los cócteles desde un enfoque novedoso. A diferencia de la mayoría de los libros existentes sobre mixología, este ejemplar, editado por Planeta Gastro, no se centra en detallar recetas -si bien contiene unas cincuenta-, sino en el proceso creativo del cóctel y en las implicaciones sensoriales en su degustación. Está llamado a convertirse en el libro de cabecera -que Diego apunta que nunca tuvo- entre los profesionales del sector. Diego honra el nombre de su propio libro y se convierte en todo un gurú.

Y es que lejos de lo que muchos piensen, a disfrutar, ya sea comiendo o bebiendo, se empieza no cuando saboreas el primer bocado o trago, sino mucho antes, cuando te imaginas las sorpresas que te están preparando al otro lado de la barra. Pero aún más, ese gozo que nos da la gastronomía muchas veces comienza entre las páginas de un libro. Para muestra todos estos botones.



Andrés Sánchez Magro. MADRID

Quedan menos de diez días para que el inclito Ayuntamiento de la ciudad ilumine las calles con millones de bombillas para insuflarnos el espíritu de la Navidad. Turrones, polvorones y panettones se acumulan en los stands de los