

Arenas  
movedizas



Por Carlos Herrera

## De Joaquín Merino a Isabel Aires

**C**reo que son siete los años que llevamos sin Joaquín Merino. Para mí, confeso seguidor de este grandioso escritor y cronista madrileño, una eternidad. He envidiado a Goyo González por diversas cosas a lo largo de nuestra vieja amistad: por su talento, su gracia, su improvisación, su criterio radiofónico, pero por encima de todo por haber contado entre sus colaboradores en los mediodías de la SER con Joaquín Merino, el mago del relato, el maestro de la descripción, el narrador impenitente, el sabio viajero, el gran comedor y degustador. En aquel mismo programa Goyo contaba también con Antonio D. Olano y con el prestidigitador de palabras Rafael Herrero Mingorance, lo que da una idea de lo que hubo de disfrutar durante el tiempo que anduvo por aquella antena. Joaquín era un regalo para los oídos (también para los ojos de lector: *Londres para turistas ricos*, *Londres para turistas pobres*) y un guía de buen criterio para aquellos a los que nos gusta descubrir rincones en los que nunca habríamos parado de no tener su indicación segura. Recuerdo como una delicia sus crónicas y decires en *Protagonistas*, con Luis del Olmo, allá por los setenta: Joaquín podía tenerte absorto y entretenido con un repaso a Viena a través de sus lecherías —como, de hecho, recuerdo que hizo— o con un relato de los tugurios más inadecuados de Londres, su ciudad fetiche. Hoy hay buenos narradores, pero creo sinceramente que ninguno tan culto, ameno, descriptivo y sólido como Joaquín.

Por Joaquín es Isabel Aires quien es. Periodista ligada al maestro, se dejó convencer por este, que su futuro estaba

en la comunicación gastronómica: «Déjate de experimentar donde hay muchos queriendo hacer lo mismo y dedícate a esto, que te funcionará». Lo hizo y hoy maneja la comunicación de muchos lugares y acudideros de prestigio a través de su agencia Aires News Comunicación. Isabel es la que sabe qué rincón de Madrid es el idóneo para descubrir según qué producto excelente, desde un frito a un cocido. Así me he dejado aconsejar por ella en unos días en los que quería conocer nuevos lugares de la capital, sorpresas inesperadas, insospechadas casi. Y he descubierto cuatro templos, cuatro que

merecen que reparemos brevemente en ellos.

El primero al que me envié fue a Ponzano, en el 12 de esa calle de Chamberí, y consiguió que este soberbio que cree que lo conoce casi todo reconociese sus muchas lagunas. La primera de ellas resultó ser este restaurante pequeño, de barra clásica madrileña, con el producto más fresco y saludable posible, extraordinario por sus escabeches, sus setas, sus verduras y por la ausencia de pretensiones cursis o absurdas. Paco García lleva cerca de treinta años en la que ahora es una de las calles gastronómicas más de moda de Madrid y me sacó un lenguado de los que creía que ya no quedaban. Me quedé con las ganas de probar el tataki de presa ibérica, pero queda para la próxima. Taberneros, en la calle Santiago 9, goza

de una excelente bodega, un ambiente magnífico y algunos platos imaginativos y deliciosos, como los garbanzos frescos verdes en flor originarios de Valseca, presentados como si fueran guisantes de lágrima y un huevo en lo alto. Tiene muy interesantes toques japoneses gracias al chef Kenji Morita, natural del Sol Naciente. La tercera opción fue La Malaje, Relatores 20, cocina del sur, de la Andalucía de interiores. Manuel Urbano me preparó una sardina ahumada con mazamorra cordobesa completamente desconcertante, lubina con sobrasada roteña y, finalmente, tres tiras de carne de vaca pasadas por brasa y aderezadas suavemente, a lo que llama 'secreto del carnicero'. Los vinos del marco Jerez Sanlúcar y de Montilla Moriles están generosamente representados, lo cual para los aficionados como un servidor es una bendición. Finalmente Isabel me convenció para que fuera a comer a la Plaza Mayor. Torcí algo el

Isabel es la que sabe qué rincón de Madrid es el idóneo para descubrir según qué producto excelente, desde un frito a un cocido

gesto porque era de los que creían que en esos alrededores todo era adaptación rápida y falseada de la comida, hecha para turistas. Nunca he sentido tanto rubor por estar equivocado. Me fui a Los Galayos, donde la familia Grande da de comer desde hace muchos años y puedo asegurar que gocé, como un chiquillo en los cacharritos, probando un cochinillo desgrasado descomunal y alguna que otra excelencia de la cocina castellana. Estoy esperando que llegue el tiempo del cocido, así pasen dos semanas, para dejarme caer por ahí.

Si todo lo que aconseja Isabel Aires es como lo que les he citado, ya entiendo por qué Joaquín Merino la eligió a ella. Enhorabuena. Háganle caso. ■

[www.xlsemanal.com/firmas](http://www.xlsemanal.com/firmas)