



MONTANA (EE UU)

BIENVENIDO, MR. KAMUT

ESTE HOMBRE CON ASPECTO DE COWBOY ES **BOB QUINN**, DOCTOR EN BIOQUÍMICA VEGETAL Y FUNDADOR DE KAMUT, EL TRIGO DEL QUE TODO EL MUNDO HABLA.

Cuenta la leyenda que el trigo khorasan Kamut surgió en Mesopotamia, pero que fue encontrado en una tumba egipcia. Incluso se dice que Noé lo salvó del diluvio universal... pero, más allá de historias, lo cierto es que se trata de una variedad cultivada sin hibridaciones ni modificaciones genéticas, lo que le ha convertido en los últimos años en una suerte de superalimento. Más rico en proteínas, aminoácidos y vitaminas que los trigos modernos, tiene un ligero sabor a nuez y es Bob Quinn quien, con su compromiso de cultivo 100% orgánico, lo está haciendo posible (kamut.com).



CÓMO BEBER EN PORRÓN EN PORRÓN SIN MIEDO

Llevan meses avisándolo: la vuelta del porrón es un hecho. Mientras El Porrón Canalla, bocadillería ilustrada de Juanjo López Bedmar, sigue haciéndonos empinar el codo en Madrid, el equipo de Barcelona Brands acaba de lanzar **Porrón Molón**, una familia de vinos que, a través de cinco referencias (Garnacha, coupage blanco, rosado, tinto Ribera del Duero y blanco Rías Baixas) recupera la vieja costumbre de darle fuerte al porrón. Para ello, cada botella viene con el suyo incorporado (porronmolon.es).

MADRID

DEVORANDO A CERVANTES

El cuarto centenario de la muerte de Cervantes sigue dando excusas a la gastronomía para homenajearle alrededor de la mesa. Si en el número anterior de 'Tapas' ya hicimos un recorrido por el yantar cervantino, ahora es el hotel Westin Palace de Madrid el que se ha puesto manos a la obra. **El chef José Luque** presenta en el restaurante La Rotonda un menú con recetas extraídas de El Quijote, como este 'bacalao ajoarriero de la venta que el caballero de la triste figura creía castillo' (westinpalacemadrid.com)

