

LA RAZÓN

DIARIO INDEPENDIENTE DE INFORMACIÓN GENERAL

BRATZ. DEL PLÁSTICO AL CELULOIDE

Mundo • Pág. 50 y 51

56 • Vivir el verano

GASTRONOMÍA

Un tentempié con vistas

La música y la comida sana son el secreto de Giallo, el chiringuito más divertido de Formentera

■ Pop sesentero, aguas cristalinas y gente guapa en el kilómetro 10,5 de la playa de Mitgorn, uno de los arenales más bonitos de España.

David Moralejo - Formentera

Los italianos, más avisados que nosotros o tal parece, hace tiempo descubrieron que no es necesario ir al Caribe o a las islas Mauricio para encontrar el paraíso. Las aguas cristalinas y la arena blanca de Formentera se han convertido en los últimos años en el lugar de descanso favorito de nuestros vecinos, mayoría absoluta frente a los pocos, aunque cada vez más, españoles que deciden dar el salto al islote de moda. Con una frecuencia imparable salen barcos desde el puerto de Ibiza a Formentera, tardan media hora y la tarifa para la ida y vuelta ronda los 30 euros.

Paninis y fruta

Será media hora de travesía -y de ver pasar yates alucinantes- hasta atracar en el puerto de la Savina, donde lo más cómodo es alquilar unos ciclomotores o un jeep, aunque también hay servicio de taxis y autobuses. Una vez sobre ruedas, nuestro destino es fácil: sólo hay que salir en línea recta por la única carretera principal de la isla hasta llegar al kilómetro 10,5 de Mitgorn. Otro medio kilómetro de bahías, arena y rocas y, de repente, el Giallo: bienvenidos al paraíso. Amarillo en italiano, así es el color de este chiringuito con media docena de hamacas y unas tallas sobre la arena para tumbarse a bordo de una cuipireña. Es el



favorito de la gente guapa -sí, mucha italiana- y de «vips» españoles que intentan huir aquí, sin demasiada fortuna porque están en todas partes, del asedio de los «paparazzi». La especialidad son los paninis, vegetales,

de jamón de Parma, de atún, salmón y queso... También hay pizzas, ensaladas y tentempiés para no perder un minuto de sol. Los zumos naturales y las fuentes de fruta son una buena opción para mantener la línea y no

deshidratarse, mientras que los cócteles -hay decenas- son la mejor excusa para bailar al ritmo de las Supremes, Ike & Tina Turner, las Ronettes y toda la música sesentera que cualquier nostálgico pueda imaginar. Los altavoces permiten que se oiga desde el mar, así que siempre está bien hacerse unos largos para bajar la pitanzita mientras el dj pincha temas de la era Phil Spector. Eso sí, aviso a navegantes: si lo que quieren es una paella familiar y recordar los paisajes pop de «Lucía y el sexo», tomen aquí el aperitivo y vayan luego a la fonda Casa Pepe, en San Ferrán. Como siempre en Formentera, tardará sólo cinco minutos.

PARA NO PERDERSE

- Carretera general, dirección La Mola, kilómetro 10,5 Playa de Mitgorn, Formentera.
- Días de cierre: Los meses de verano no cierra.
- Tarjetas: admite todas.
- Precio medio: 20-25 euros.
- Horario: De 10:30 a 23:00.

■ aunque organizan fiestas que alargan la jornada hasta pasada la medianoche.

- Web: no tiene, pero si tecllea en internet Giallo Formentera podrá encontrar opiniones de usuarios.
- Prestaciones: parking. Admite perros.

LAS MEJORES PIZZAS DEL MUNDO

Pizza de flores

INGREDIENTES

1 bola de masa de 200 g
60 g de masa de tomate
60 g de jamón dulce
60 g de mezcla de quesos
20 g de ricotta
20 g de queso parmesano
1 bola de mozzarella de bufala
Vinagre de Módena
Aceite de oliva
Jarabe de arce
5 pensamientos o margaritas
(u otras flores comestibles)

ELABORACIÓN

Estrujar bien la masa y darle forma. Esparcir el tomate por toda su superficie, añadir el jamón (si se quiere, cortado a trozos) y la mezcla de quesos. Cocer al horno durante 20 minutos a 220°C. Una vez fuera del horno, añadir la mozzarella, la ricotta y el parmesano. Rociar con aceite de oliva y vinagre de Módena. Para finalizar, decorar con los pensamientos y, en medio de cada flor, derramar

unas gotitas de jarabe de arce. Esta es una versión suave de la pizza inicial de jamón y queso pero se puede transformar en otra de sabores más intensos si se utiliza jamón ibérico u una mezcla de quesos de gusto más potente. Todas las flores utilizadas deben ser comestibles y compradas en tiendas especializadas.

Del libro «Las mejores pizzas del mundo» (Platao)



por Fabián Martín



PARADA Y FONDA



El mejor recuerdo de Lisboa, en casa de María Ulecia

Se fue a vivir a Lisboa enamorada de la ciudad, de las calles estrechas, los impresionantes paisajes y la cultura portuguesa. Y tanto le gustó la casa donde acabó residiendo que ahora se la ofrece a todo aquel que, como ella, quiera caer rendido a los encantos de una de las ciudades más sorprendentes de Europa. En la Calçada do Monte, en pleno barrio de Graça, se encuentra este escondite que María Ulecia convirtió en «bed & breakfast» de postal, primero con una habitación que incluía cama gigante (180x180), baño completo, terraza privada y unas vistas para no salir nunca de allí. Ahora ya cuenta con tres cuartos, y pronto serán ocho, ya que el boca a boca ha convertido este rincón en el favorito de muchos viajeros, sobre todo españoles. Los desayunos, reparadores como los llama ella, incluyen zumo natural, tostadas, queso fresco, bolos de arroz, yogures, fruta... Precio si el cliente desea algo especial, sólo tiene que pedirlo. Se sirven en la habitación o en la terraza, todo con un cuidado diseño dirigido por los arquitectos del estudio Abaton. Pero insistimos, este es un lugar familiar, nada de diseño frío y funcional, de ahí que María Ulecia haya puesto tanto esfuerzo como ilusión en este proyecto. Sin horarios ni estrés, quien quiera alojarse aquí sólo tiene que ponerse en contacto con ella para decirle la hora aproximada de llegada y salida y así coordinar la ocupación de la casa. Su página web, www.micasenlisboa.com, incluye fotos increíbles de las habitaciones, las terrazas y cómo no, del paisaje. No dude en hacer clic. D. M.

Localización: Calçada do Monte, 30, Lisboa (Portugal)
Tel: +351 21 857 0607
Web: www.micasenlisboa.com
Precio: Habitación doble 30 euros.