



AQUEL VERANO DEL 88

CARLOS AGUIRRE
DISEÑADOR DE ALTA COSTURA DE MONTESCO

DE CICERONE EN EL BALNEARIO



Era costumbre en mi familia, desde que tengo uso de razón, el pasar el mes de agosto en la localidad malagueña de Carratraca. Según afirmaba mi madre, las aguas de aquel balneario eran indispensables para mejorar cualquier tipo de enfermedad y aplacar los nervios, así que, verano tras verano, llegada la fecha hacíamos las maletas y nos disponíamos a recorrer en coche aquel eterno trayecto lleno de curvas. Por aquel entonces aun había que pasar por

varios pueblos para llegar a nuestro destino. Entre ellos Álora, donde mi madre había pasado la mayor parte de su infancia y que era parada obligada para que nos enseñara la casa en la que vivió, nos contara alguna batallita, saludara a alguna amiga de antaño y, por último, nos refrescara con una de las famosas granizadas de avellana americana de «la bien cercada» para disponernos de nuevo a encarar la última etapa del viaje en dirección al Hotel Príncipe donde me esperaban los amigos que, arrastrados por sus familias en las

Un día en las carreras

Clientes potenciales experimentan en el circuito Ascari las sensaciones a bordo de un Ferrari

HECTOR BARBOTTA



Que comprar un ejemplar de la marca italiana no está al alcance de cualquiera ya se sabía; pero conducirlo tampoco es sencillo

MARBELLA. Subirse a un Ferrari, ponerse el cinturón, ajustar el asiento y los espejos y tener por delante el asfalto de una pista preparada especialmente para correr puede llevar a cualquiera a sentirse el privilegiado protagonista un videojuego cargado de realismo. Y cuando en la primera curva cerrada el conductor novato descubre toda su impericia y lamenta que no se trate de un videojuego, comprende que poder conducir un Ferrari a toda velocidad no es solo una

cuestión de cartera, que también.

Es posible que montarse en un Ferrari y conducir en un circuito forme parte del imaginario de cualquiera a quien se le pregunte qué haría si la fortuna llamara a su puerta. Pues precisamente eso es lo que hicieron la semana pasada 40 afortunados que además de una cartera desahogada disfrutaron de la pasión por la emblemática marca italiana. Algunos ya guardan un Ferrari en su cochera, otros se lo están pensando. Y para agradecerles la fi-

delidad a unos y ayudarlos a los otros a tomar una decisión, la concesionaria de coches de lujo C. de Salamanca los invitó a pasar un día entero al circuito Ascari de Ronda, un sueño para los amantes del motor y que forma parte de la discreta infraestructura de atractivos que la provincia reserva a sus visitantes con más capacidad de gasto.

Si alguien se preguntó alguna vez cómo se hace para vender un Ferrari de más de 300.000 euros podría encontrar una respuesta en la jor-



Los coches, a poco de entrar a la pista. Arriba, uno de los automóviles en pleno rodaje. Abajo, caravana de ferraris a la entrada del circuito. :: SUR

mismas circunstancias que yo, había conseguido afianzar con el paso de los años.

Pero aquel agosto del 88 se las prometía distinto. Al haber fallecido mi padre años atrás y estar casados todos mis hermanos tan solo íbamos mi madre y yo. Mis amigos de siempre no acudían aquel año por diversas razones y, por otra parte, a mí —que estaba en mitad de la carrera de diseño y había hecho nuevas amistades dentro del mundillo de la moda— que menos me apetecía ir a pasar un tedioso mes allí. Ya me

veía sentado en el patio del hotel, libro en mano, oyendo a las señoras contar los puntos de las colchas de crochet que con afán tejían para sus hijos casaderos (entre ellos yo, que aun conservo con cariño la que mi madre hizo para mí en aquellas tardes de espera antes de la cena) o cómo las mas expertas enseñaban a las demás a realizar unos coquetos monederos a base de tiras cortadas de bolsas de basura, todo un alarde de originalidad que consiguió captar no pocas adeptas.

Puse en juego toda clase de ar-

gumentos para intentar eludir aquel viaje, pero ya se sabe el poder de convicción de las madres cuando de chantaje emocional se trata y no me quedó mas remedio que acceder ante la estupefacción de mis amigos que no comprendían qué tipo de diversiones se podían encontrar en un lugar carente de playa, cosa que por suerte para mí no tardarían en descubrir.

Al parecer, decidieron hacer un pacto y se organizaron a mis espaldas para pasar unos días conmigo cada uno de ellos y así cubrir todo el mes. Aun recuerdo la sensación

de alegría que me invadió cuando, al poco de estar allí, al bajar a cenar me di de bruces con el primero de ellos en recepción. Ni que decir tiene que las tornas cambiaron de golpe. Me propuse hacerles disfrutar de todo lo que nos ofrecía la vida en ese entrañable lugar que me vio crecer. Pasábamos las mañanas tendidos al sol entre los mármoles de las piscinas de agua sulfurosa del decimonónico balneario que antaño fuera visitado por la ilustre Eugenia de Montijo y que aun conserva su bañera para, luego a la tarde, dirigirnos al bar de

Emeterio a tomar café no sin antes hacer una parada en casa de Rosita a por sus afamadas empanadillas de cabello de ángel o sus tortas de almendras... ¡menudas meriendas! Tampoco faltaron las excursiones a la ermita del pueblo, a las ruinas de Bobastro, al pantano del Chorro o a los pueblos de alrededor, ni el disfrute de sus fiestas con el baile de la virgen de la Salud a ritmo de pasodoble en la plaza del pueblo.

Nunca olvidare aquel verano del 88 que terminó de forjar grandes amistades que aún hoy día permanecen a mi lado.

LA GRANIZADA

ÁNGEL DE LOS RÍOS



nada que los potenciales clientes pasaron en el circuito. A primera hora de la mañana, con el 'briefing', las instrucciones en las que se explican el código se señalan con banderas —que puede hacer sentir al visitante como si estuviese al mando de un Fórmula Uno— y se aconseja cómo afrontar las curvas, apenas señalizadas con unos discretos conos de colores. Después, con algunas vueltas como copiloto de un instructor, donde el visitante apenas encuentra diferencias entre esa experiencia y la de la más vertiginosa montaña rusa. Y finalmente, el plato fuerte, que acerca al protagonista a sus años de la consola, pero con escalofríos en la boca del estómago.

Parque de atracciones

Nacido como el sueño de un acudado empresario holandés, el Ascari es casi un parque de atracciones para los amantes de la velocidad sobre cuatro ruedas. Un circuito de cinco kilómetros y medio con 26 curvas y emplazado en un entorno natural, un garaje para más de 200 coches donde los miembros guardan los bólidos que desempolvan en cada visita, un restaurante y una piscina. La estructura es la de un club, solo que en lugar de pistas de padel o un campo de golf lo que hay es una pista para correr con el coche. El ingreso está reservado a quienes son capaces de desembolsar una cuota de inscripción acorde a lo que puede afrontar, por ejemplo, el propietario de un Ferrari.

Una especie de leyenda asegura que el Ascari reproduce curvas míticas de circuitos de todo el mundo, pero la realidad es aún más romántica. Se asegura que el dueño sobrevolaba en helicóptero el entorno de Ronda y cuando vio el paraje lo eligió para su sueño. El trazado se acomodó a la orografía para que no fuese necesario, siquiera, la tala de un solo árbol.

Que un club de estas dimensiones no sea precisamente conocido en la provincia forma parte de la estrategia empresarial. «No queremos masificar», explica un responsable. ¿Hay caras conocidas de las que se dejan ver en Marbella que descargan aquí su pasión por la velocidad? «Usted se sorprendería», advierten. Pero la discreción forma parte del ADN del club.

«¿Bichos? Yo me comí la primera gamba a los 20»

Pepe ya no es Pepe, es Pepekitchen. Es como le conocen sus miles de seguidores en la Red y sus centenares de alumnos. Tiene una escuela de cocina en Benalmádena, pero también un blog de recetas que se ha colocado entre los 10 más populares del país. Aunque él apunta: «no soy cocinero, soy bloguero gastronómico». Pero cocina como nadie los risottos, su plato favorito.

—**Ya lo apodan 'el Arguiñano de Internet', ¿eso es un piporo?**

—Eso es muy bueno! Karlos Arguiñano es un idolo para mí. Recuerdo verlo en televisión desde muy pequeño. Todo un honor pues.

—**Usted cuenta menos chistes...**

—Parezco muy serio. Pero luego en las clases me voy soltando, a fuego lento. Lo primero es aprender, pero los alumnos tienen que sentirse cómodos y ser amigos.

—**¿Tiene su particular 'perejil'?**

—En mis últimas clases mis alumnos bromean con que me ha dado por echarle ajo a todo. Pero me encanta lo tradicional... Ya sabe lo que decía Victoria Beckham de España. Pues eso.

—**Pues un profesor con aliento a ajo no es agradable.**

—No, tampoco es como para darle un beso a tu pareja después de clase. A veces compenso con especias muy mediterráneas como el orégano o el romero. ¿Ha probado un arroz de los montes con canela?

—**No, pero ¿no hemos visto esa receta en 'Master Chef'?**

—No, ni de lejos. Ese programa no es que me haya emocionado. Yo soy muy tradicional y no me gusta su cocina. Ya quisieran muchos cocineros con 'estrella' hacer paelas como le salen a una madre.

Pepe Maldonado 'Pepekitchen'

► **Inicios.** Empezó medicina, no acabó la carrera, y terminó de visitador médico. Su despido le permitió abrazar su pasión: la cocina.

► **Éxito.** 'Pepekitchen.com' cuenta con más de 5.000 visitas diarias y es uno de los blogs más reputados.

► **Negocio.** En 2011 abre su propia escuela de cocina en Arroyo de la Miel donde imparte clases semanalmente.

—**Quien sí le cae bien es Mikel Iturriaga, de 'El Comidista.com'.**

—Yo lo seguía desde el principio. Y le debo mucho: me dedicó su primer artículo a blogueros y colaboro con él en guías, como la que publicó sobre 'Los mejores restaurantes de menú de España'. Si necesita algo de Andalucía o Málaga, siempre le echo una mano.

—**¿Va hacer algo por eliminar de Google al 'otro' José Maldonado?**

—Bueno, ese 'otro' es José Antonio Maldonado, el meteorólogo. Y yo soy Pepe Maldonado, de Málaga, de toda la vida. El problema es que haciendo 'googling' te saldrá hasgas que fui presidente de la República en 1931. Pero mi marca es Pepekitchen e incluso la he registrado, por si acaso.

—**Ya sólo le queda rentabilizarlo con un restaurante.**

—Era mi idea antes de montar la escuela. Pero la satisfacción de compartir conocimientos es mayor. Siendo sincero, el horario es



Maldonado presume de sus recetas de risotto. :: M. C. JAME

may esclavo. La escuela y el blog requieren tiempo, pero menos...

—**En su condición líder de opinión culinaria muy 'tuitero', ¿cuánto valdrían sus comentarios en redes sociales?**

—Hay quien vive de eso, a través agentes, yo no podría. Voy a un sitio, si realmente me gusta lo que como, lo digo. Y lo hago también en negativo. Me encantan Instagram, Foursquare y TripAdvisor.

—**¿Aprovechará las vacaciones para probar bichos, como recomienda la UNESCO?**

—Me comí mi primera gamba a los

20 años. No hace falta que explique por qué. He estado en muchos países, pero soy conservador. Son buena fuente de proteínas, pero es cuestión de costumbres. Mis alumnos sajones no comen conejos porque son sus mascotas.

—**¿Tiene a muchos alumnos a los que ha mandado a septiembre?**

—Yo siempre les digo que les voy a mandar a recuperación, pero me acaban enseñando más de lo que espero. Mi último alumno venezolano, por ejemplo, me enseñó a hacer arepas y acabará impartiendo clases en la escuela.