

LA OKTOBERFEST MÁS INTERNACIONAL

RESTAURANTES ITALIANOS Y PUBS IRLANDESES SE SUMAN A LAS CERVECERÍAS ALEMANAS PARA CELEBRAR LA GRAN FIESTA DE LA CERVEZA

Este año, no es necesario acercarse al Theresienwiese de Munich para hacer honor a la cerveza celebrando —tal como hacen los bávaros desde 1810— la Oktoberfest. Porque en Madrid y alrededores la fiesta de la cerveza también se celebra, y no exclusivamente en cervecerías alemanas. Buen ejemplo de ello es **Pinocchio** (Padre Damián, 37. ☎ 91 359 31 89), el restaurante italiano que, hasta el domingo 25 de septiembre, se apunta por primera vez a la festividad de las *birras* ambientando el local como si de un carpa más del Oktoberfest se tratara. Ni siquiera faltarán los *kellners*, los pintorescos camareros ataviados a la manera bávara, que obsesionarán con un regalo a quien se pimple medio litro de Paulaner.

Y no sólo los italianos se suman a la fiesta muniquesa. También lo hacen los irlandeses, tanto como para que **Irish Corner** (Arturo Soria, 6. ☎ 91 377 4251), uno de los irish pub emblemáticos de Madrid, deje correr la Paulaner hasta el domingo 2 de octubre.

Aunque las que de verdad tiran la casa por la ventana en esta oportunidad son las cervecerías alemanas. Es el caso de **La Fábrica** (Princesa, 5. ☎ 91 542 42 74 y ocho sucursales), que programa hasta el 9 de octubre una Oktoberfest con bufet

libre de platos germánicos, animación infantil y regalos varios (jarra de cerveza *La Fábrica* para que pida medio litro y de Paulaner para los que doblen el pedido).

Esta marca alemana es, por cierto, la que mejor se identifica con la celebración cervecera. En España, la compañía fundada en el año 1634 por los monjes Paulus de Munich es también la principal promotora de la Oktoberfest, para la que ha programado fiestas por toda la península que reproducen el ambiente bávaro

en las que se pueden probar algunos de los platos que los alemanes preparan en estas fechas, como el *schweinsaxe* (codillo), el *brathendl* (pollo asado), las *bratwurst* (salchichas) o las *laugenbretzel* (rosquillas saladas).

Aunque lo más importante de la celebración es, claro, la cerveza. Así, en la Comunidad de Madrid, la Oktoberfest se asienta en Alcalá de Henares, entre los días 22 de septiembre y 2 de octubre.

Ahora bien, quien prefiera una celebración más privada, también puede hacerse con el *kit* *Wiesn* to go, que la marca ha preparado para la ocasión y que incluye, además de una lata de un litro de la edición especial de la cerveza del Oktoberfest, una jarra conmemorativa. ¡Salud! **FEDERICO OLDENBURG**



INAUGURACIÓN TABERNA CASTIZA

Junto a la Posada del Dragón, hotel inaugurado hace unos meses, acaba de abrir un restaurante de vocación eminentemente castiza. Se trata de **La Antoñita** (Cava Baja, 16. ☎ 91 119 14 23. Precio medio: 25 €). Ubicado en lo que antaño fue una jabonería, su ambientación recuerda a las tabernas antiguas, con sus azulejos y su pizarra en la que se pueden leer los platos a degustar, como los mejillones de Antonia o las clásicas bravas.



TRASLADO. Los clientes habituales de *Dis Tinto* quizá se hayan sorprendido al ver cerrado el local del 5 de la calle Cristóbal Bordini. La explicación es muy sencilla: se ha trasladado al número 2 de la calle Prado (☎ 91 533 15 10). El precio medio sigue rondando los 25 € y Ángel Arpa continúa al frente de la cocina ofreciendo sus platos, que se identifican por su toque exótico.



NOVEDAD. DOS PLATOS ESPECIALES. David Arauz, chef de **99 Sushi Bar Hermosilla** (Hermosilla, 4 ☎ 91 431 27 15. Precio medio: 55 €), propone para este otoño dos productos poco frecuentes en los restaurantes madrileños. Uno de ellos es el bacalao negro de Alaska (en la imagen) y el otro, la entraña de buey wagyu.

CERVEZAS GOURMET. Rubia, la Benedictina; tostada, la Silos. Son las dos cervezas artesanas que acaba de lanzar la marca Casasaola. La primera es de doble fermentación en botella, con doble malta, de cuerpo muy ligero y aromas florales con cinco grados de alcohol. La segunda, de cuatro malts, con tonos cítricos y cuerpo meloso y 6 grados de alcohol. Precios, 10 y 11 €, respectivamente.

