

IDEAS La patria son unas vacaciones sin reloj
Sergio del Molino

EL PAÍS SEMANAL La lucha por el quebrantahuesos



RECONSTRUCCIÓN DEL ACUERDO SOBRE EL AHORRO ENERGÉTICO EN LA UE

Siete días de vértigo para cerrar el pacto europeo del gas

Ribera se plantó para parar el golpe y rebajar del 15% al 7% su compromiso de ahorro

La intermediación de la presidencia checa fue clave para llegar al entendimiento

Rusia anuncia que suspende también el suministro de energía a Letonia

MANUEL V. GÓMEZ BERNARDO DE MIGUEL. Bruselas
Un escalofrío recorrió al Gobierno el 19 de julio al conocer que la Comisión Europea había decidido que los 27 debían recortar un 15% el consumo de gas. La propuesta

no preveía excepciones y ponía en riesgo la recuperación económica. La vicepresidenta Teresa Ribera se plantó para detener el golpe, junto a los países menos dependientes de la energía de Rusia, y logró suavizar su compromiso

hasta el 7%, esquivando así un previsible racionamiento en industria y hogares. "Se ha convertido en algo beneficioso para España y la UE", dicen fuentes de la negociación. EL PAÍS reconstruye una semana frenética de conver-

saciones, llamadas de alto nivel y máxima tensión para hacer frente al desafío de Vladimir Putin. Rusia anunció ayer el corte del suministro del gas a Letonia, sexto país comunitario que pasa por ese trago.

PÁGINAS 39 y 40

Zelenski ordena la evacuación de la región de Donetsk

Volodimir Zelenski anunció anoche la evacuación obligatoria de las partes que Rusia todavía no controla de Donetsk, en el este de Ucrania. "Cuanta más gente deje la región ahora, menos gente tendrá tiempo Rusia de matar", declaró el presidente ucraniano. La población deberá salir antes del invierno porque las infraestructuras de suministro de gas han sido destruidas.

PÁGINA 4

'Vírgenes' de covid: "Debo de ser de los pocos que no la ha pasado"

PABLO LINDE, Madrid
Álvaro Lodares, madrileño de 40 años, pertenece al menguante grupo de españoles vírgenes de covid tras siete olas y dos años y medio de pandemia. "Debo de ser de los pocos que no la ha pasado", dice. "Todo el mundo me pregunta si estoy hecho de otro material". Estudios internacionales tratan de averiguar si la genética influye en la inmunidad.

PÁGINA 23

Alerta en Galicia por la falta de marisco: "El mar está dejando de producir"

E. LOIS / S. VIZOSO, Pontevedra
Las mariscadoras gallegas están inquietas. "El mar está dejando de producir. Reservas una zona sin trabajar un año y, cuando vas y esperas encontrar almeja de talla comercial, no hay nada", dice Rita Míguez, que lleva 16 años mariscando. En la Universidad de Vigo han hallado al menos una parte del por qué y tiene que ver con el cambio climático.

PÁGINA 27



El luthier Carlos Arcieri ponía a punto un violonchelo 1700 stradivarius el pasado día 5 en el Palacio Real de Madrid. / SAMUEL SÁNCHEZ

El pago de 14,5 millones por un violín ilustra un hechizo que dura ya tres siglos

El misterio de los 'stradivarius'

VIRGINIA LÓPEZ ENANO, Madrid
Concentrado en el paciente de madera de 300 años que descansa encima de la mesa, Carlos Arcieri viste bata blanca porque está en plena operación. Esta vez la intervención estaba prevista, pero si hay una urgencia, debe coger un avión en Florencia, donde vive, y plantarse en Madrid. Es una condición de su contrato. Ar-

ciери es luthier y sus pacientes son cinco instrumentos fabricados por Antonio Stradivari en el siglo XVII: el Cuarteto Palatino y el violonchelo 1700, de Patrimonio Nacional. ¿Cuánto pueden valer? A Arcieri no le gusta la idea de su venta y frunce el ceño: "¿El conjunto? Seguramente cientos de millones". ¿Por qué nos fascinan los stradivarius? PÁGINA 30

Leer sin límites es comprender las leyes que impactan en la educación de tus hijos



SUSCRÍBETE AQUÍ

EL PAÍS

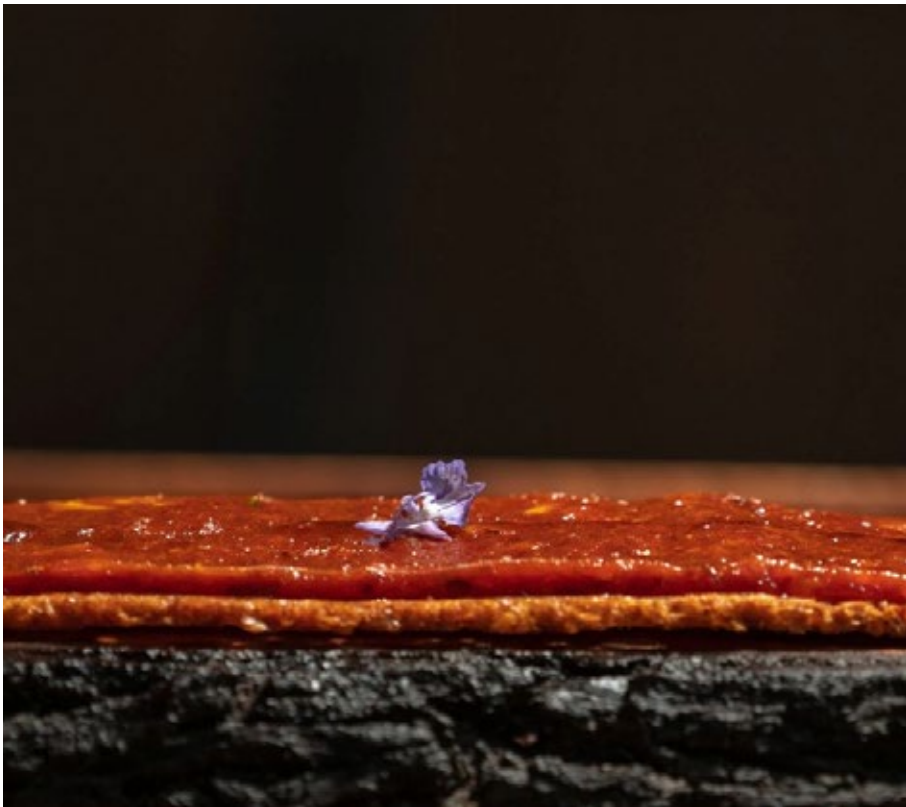
EDURNE PASABÁN
Alpinista

"Hoy me pregunto: ¿cómo pude querer quitarme la vida?"

PÁGINA 37

Dónde comer la auténtica cocina mallorquina

‘Tumbet’, ‘coca de trampó’, ‘espinagades’, el dulce ‘gató’... De la gastronomía tradicional a las reinterpretaciones de grandes chefs, la isla mediterránea tiene muchos sabores que ofrecer



Si por algo es conocida la comida mallorquina fuera de la isla es por sus dos símbolos más emblemáticos: la sobrasada y la ensaimada, un souvenir gastronómico vendido en cajas octogonales que muchos viajeros llevan al aeropuerto como equipaje de mano. Aunque, sin duda, hay muchos más y no son los productos que los mallorquines consumen todos los días. La gastronomía local es valorada por sus elaboraciones con aceite de oliva virgen, almendras y sal

marina, muy vinculados a su tierra y raíces. Mallorca es absolutamente mediterránea y su cocina es el reflejo de las distintas culturas que han habitado en la isla, donde tradicionalmente se ha consumido mucha fruta y verdura.

Cuando llegó el boom turístico se popularizaron los restaurantes de comida tradicional, los llamados cellers, los cuales se han convertido en un reclamo para aquellos visitantes que desean conocer la gastronomía local más tradicional,

por lo que “tanto turistas como los residentes coinciden como comensales en estos lugares”, detallan desde la Fundación Mallorca Turismo. Eran puntos de referencia también para los viajeros que se desplazaban por la isla balear a bordo de sus vehículos de tracción animal, tanto en mulas o caballos, y que hacían parada para comer, o pasar la noche, en estos establecimientos, de ahí que estén diseminados fundamentalmente por el centro de Mallorca. “Algunos se ubican también en el espacio donde se elaboraba y maduraba el vino”, añaden desde la fundación. O son nuevas aperturas.

Si hablamos de carne, los escaldums con cabrito o los caracoles a la mallorquina, una comida de subsistencia elevada a la alta cocina, son otras de las propuestas de Dins, también en Palma (Plaça de Llorenç Villalonga, 4). Al frente del restaurante está Santi Taura, cocinero galardonado con una estrella Michelin en la guía 2021 y dos Soles Repsol. Los escaldums suelen prepararse con pava o pollo, pero su propuesta es una receta de casa señorial que ha combinado, usando el producto mallorquín, con técnicas de la gran cocina francesa del siglo XIX. El local está situado en el barrio de Sa Calatrava, en el corazón de las murallas del casco antiguo, compartiendo edificio con el hotel El Llorenç Parc de la Mar. Una experiencia gastronómica aquí incluye interactuar con el chef y su equipo en la barra, observando cómo preparan cada plato, o disfrutar de un ambiente más íntimo en las mesas del restaurante. A Taura le apasiona tanto su trabajo que hasta él mismo crea los platos en los que se sirve la comida, hechos a mano de forma artesanal.





A través de su menú degustación Orígenes, el cocinero busca compartir pequeñas historias gastronómicas de la isla desde un punto de vista actual, en armonía con una selección de vinos de la isla. Solo en Mallorca se cultivan principalmente cuatro tipos de uvas distintas, hay más de 70 bodegas, más de 500 marcas de vino y dos denominaciones de origen propias: Binissalem y Pla i Llevant.

Los quesos, embutidos y postres mallorquines también son bien reconocidos en la cultura gastronómica. Más allá de la ensaimada, uno de los más extendidos es el bizcocho de almendras (el gató), el cual, normalmente, se acompaña con una bola de helado. Otras especialidades son el quarto (un bizcocho esponjoso), los cocarrois (empanadas) y los robiols (dulces de pasta rellenos de confitura o requesón). Uno de los lugares más conocidos para probarlos es en [Can Joan de S' Aigo](#), cuyo local más antiguo data de 1700. En algunos pueblos también tienen sus peculiaridades: la coca de patatas de Valldemossa, el pastel de Cardenal de Lloseta o los suspiros de Manacor. Dulce tentación.



Suscríbete aquí a la newsletter de El Viajero y encuentra inspiración para tus próximos viajes en nuestras cuentas de Facebook, Twitter e Instagram.