



**Teresa Navarro Nualart**

## Chef delivery

EXPERTA EN CULINARIA CATALANA, ES FIGURA EN MICROS DE GASTRONOMÍA EN ESPAÑA Y ESCRIBE PARA LA CÉLEBRE PUBLICACIÓN ITALIANA *GAMBERO ROSSO*. PERO HOY PREFIERE COCINAR A DOMICILIO, PARA DUQUES Y CONDES A LOS QUE CUENTA ENTRE SUS COMENSALES.

**E**n las villas de Milán, donde reside por estos días, su nombre es bien conocido. No tiene un restó, pero sus servicios se solicitan en distintas regiones y llegan hasta La Liguria, lugar que elige habitualmente para pasar sus vacaciones. Su cocina es para pocos, para mesas que no superan los 10 invitados; incluye tapeos, pastas o degustaciones de platillos tradicionales de su recetario, como la crema

catalana, los pinchos moruños o la paella. Es tan solicitada que la cita debe hacerse con bastante anticipación. Después ella se encarga de todo, inclusive de la vajilla y los detalles de ambientación. Es una de las mejores intérpretes gastronómicas de Cataluña y del Mediterráneo, y muestra en sus platos un arte que se equipara al que esboza cuando toma una guitarra, como concertista. “Nacida en Barcelona, en el barrio de la Sagrada Familia, no podía ser de otra manera”, remata Teresa Navarro Nualart, quien vivió en Madrid durante su adolescencia, trabajó como modelo publicitaria y en 1976 se instaló en Italia, obteniendo su primer empleo como traductora de la FAO (*Food and Agriculture Organisation of the United Nations*). Sus obras han sido publicadas en el libro de cocina de *Gambero Rosso*, un volumen que contiene los 100 mejores platillos de los últimos 10 años.

Hasta las reuniones más formales – las que puede realizar en locaciones como castillos– tienen un espíritu descontracturado: “Hoy no hay mejor protocolo que abrir tu casa para una cena” indica la chef de aire desenfadado y estilo hippie chic. <

Paellas, pinchos moruños y tortillas, infaltables en los tapeos.



### BUFFETS DE “FINDE”

El 24 y 31 de diciembre el Hotel Emperador propone celebrar en la calidez que ofrece su restaurante *Maximus* con su magnífica vista a los jardines. El Chef Ejecutivo Matías Milbrand invita a disfrutar de estupendas cenas con una selección de cortes fríos -quesos y panes artesanales, junto a una estación de verdes de la huerta-, blinis con *sour cream*, langostinos marinados con cilantro, salmón curado con hierbas y cítricos, ceviche de lenguado. Entre las delicias calientes hay pastas y cortes de carne. El broche incluirá pirámides de maccarons, crumble de frutos rojos, marquise de chocolate, shortcake de frutillas o parfait de Maracuyá, entre sus opciones. Maridado con vinos y espumantes de *Bodega del Fin del Mundo* (entre \$689 y \$889). Reservas: 4131-4041, 4131-4004.

