

LES ARTS

Acto I

Situamos a Don Giovanni, Don Juan según Tirso de Molina en su obra original *El burlador de Sevilla y convidado de piedra*, en la majestuosa Sevilla a mediados del siglo XVI bajo la influencia gastronómica de las culturas hispanoárabes.

Don Giovanni, un tipo extrovertido, burlador y libertino -de quien no queremos ensalzar su figura, pero sí su buen gusto en el comer y el beber-, inspira este plato con toque canalla a base de albur, que es uno de los peces que habitan las aguas del Guadalquivir y base de la dieta de los sevillanos de aquel entonces y de ahora. Conocido también por ser de la familia de la lisa o el mújol es un pescado muy usado en la dieta mediterránea, puesto que se cría en aguas saladas o muy saladas, pero también en aguas dulces, como el río que atraviesa la ciudad.

Lo presentamos mediante uno de los procesos culinarios de origen árabe de cocción y preservación más antiguos que se conocen: el escabeche.

Albur curado con escabechado de fresas

Maridaje:

Mahara Albur 2019. Palomino Fino. San Fernando, Cádiz.
Vino natural de crianza en tinaja bajo velo de flor.

Acto II

En el comedor principal del palacio de Don Giovanni, mientras este alaba al vino y las mujeres como "la esencia y gloria de la humanidad" con una copa de buen marzemino italiano, un Leporello famélico le roba un trozo de faisán:

"Pechuga o muslo de faisán te tocará y con un teroldego lo tomarás".

Faisán a baja temperatura con patata y setas

Maridaje:

Foradori 2019. Teroldego. Vigneti delle Dolomiti, Italia.
Según los ampelógrafos, teroldego, es la uva precursora de la marzemino citada en la ópera

Bonus Track

Como en este menú nos hemos basado en los dos actos de la ópera, os queremos regalar un "Bonus Track" homenaje a Mozart por ser fuente de inspiración en los menús maridaje de Les Arts y de quien pudimos aprender mucho sobre su vida, costumbres y gustos culinarios.

He aquí una versión a nuestro modo de la famosa Tarta Mozart, que, recibiendo el nombre del autor de la ópera *Don Giovanni* que hemos disfrutado, no necesita más presentaciones.

Tarta Mozart

Maridaje:

André Clouet Brut Grande Réserve Champagne. Pinot Noir. Bouzy, Francia.