

CASA & CAMPO

Nº 254 / REVISTA MENSUAL

ESPAÑA 3,50 € (CANARIAS Y AEROPUERTOS 3,65 €) / PORTUGAL CONT. 5 €

**ESTANQUES
EN EL JARDÍN**
El toque campero

**SEPARAR Y
DISTRIBUIR**
Nuevas ideas

Casas con mucho vida

*En Segovia, eterna y auténtica + Alegre y moderna,
en Menorca + Piedra, madera y barro
en Madriguera... y más*

**Lo último
en piscinas**

Naturales,
de arena, con
vidrio

**SHOPPING
DE VERANO**
Refresca la
decoración con
complementos

CERÁMICOS

Novedades en revestimientos para
vestir toda la casa: cocina, salón, baño...



00254
8 480002 191456
GLOBUS

C&C | VIAJAMOS, COMEMOS, HABLAMOS...



ATRIO EN EL JARDÍN DE TOÑO

Fue uno de esos días lluviosos del mes de abril, que a mí no me pasa como a Sabina... ¡Ese mes no me lo roba nadie! Aniversarios, fechas y celebraciones se me acumulan y no hay forma de pasar inadvertida. Así que me vi transportada con efecto sorpresa hasta Cáceres sin saber nunca lo que me esperaba por delante. El día bailaba entre nubarrones y rayos cálidos, por no hablaros de la belleza impactante de la dehesa extremeña que rompía la apatía de la conducción con sus verdes, claros, olivas, oscuros, centelleantes. Cuando escapas, y encima escapas ignorando tu destino, te da igual la bruma, el nubarrón o el tifón. Y por fin, mi regalo. Sentada y expectante, rodeada de la mejor compañía, en una de las mejores mesas de este país. Atendida por Jose Antonio Polo, excelente y desenfadado jefe de sala y disfrutando cada bocado de ingenio de Toño Perez, el chef del restaurante *Atria*. Tenía ganas de esta cita, otra más de un trio irresistible: comida creativa, buena arquitectura y decoración con efecto placebo. Y premios, muchos premios. El Nacional de Gastronomía, el FAD de Arquitectura por el proyecto de los arquitectos Mansilla y Tuñón, la segunda estrecha Michelin y una larga lista, muy larga,

desde que en 1989 recibieran el Premio al Restaurante del año por la Cofradía Extremeña de Gastronomía. Pero a lo que voy. Entre plato, bocado, sorbo y risas, el ojo no hacía más que observar el tráfico controlado de camareros saliendo del gran taller gastronómico de Toño. ¡Qué ganas de entrar ahí! Y parece que oyeron mis deseos. Acero, madera y luz. Un laboratorio cálido, que te hace sentir en la cocina de tu propia casa, más aún cuando ésta tiene el gran lujo de abrirse de suelo a techo al paraíso de Toño. *¿Queréis ver mi jardín?* Un enamorado de los bojs, perfilados, acumulados, que llenan de verde un patio interior recoleto, pero repleto de inspiración para este alquimista gastronómico. *Poder trabajar y estar viendo mi jardín, ¡es lo más!* No es de extrañar que en este espacio tan cálido, vanguardista e igualmente cercano, casi casero, surjan platos de 10. *Y ahora os dejo, que voy a echarme una siestecita para afrontar el turno de noche...*

Gracias Toño. (¡¡¡los genios también duermen!!!)

REALIZACIÓN: ROSALÍA FERNÁNDEZ

