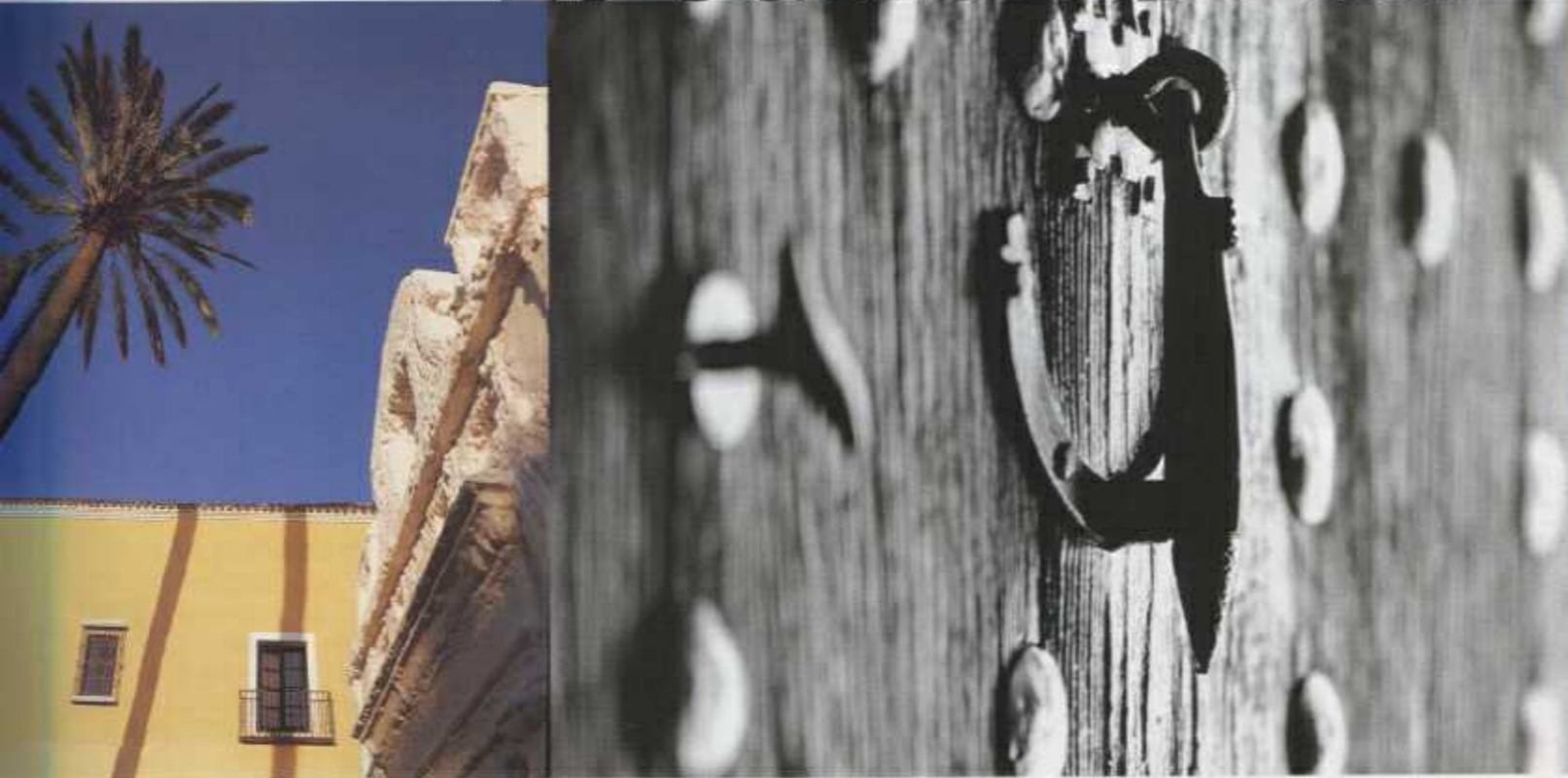


HACIENDA BENAZUZA (SANLUCAR LA MAYOR/SEVILLA)

El oasis del sur



Sanlúcar la Mayor está a quince kilómetros de Sevilla y tiene algo de oasis. Si hacia Gerena se extienden las colinas cubiertas de cereal, de plantaciones de girasol o de olivares, sobre las que, en los últimos días de primavera, cae un sol inmisericorde, aquí, en las tierras del Aljarafe, la luz se ablanda y matiza un tanto, y el paisaje se vuelve ameno: hay palmeras y cipreses que rompen el horizonte y cuyos perfiles sobresalen entre los huertos de naranjos y limoneros. Y, por encima de las tapias, saltan las buganvillas, las glicinas y jazmines. Al parecer, los poetas andalusíes cantaron

estas tierras, y se referían a ellas como "la diadema", porque sobre las colinas que separan Sevilla de los humedales de Doñana se levantaban una serie de haciendas propiedad de los nobles. La blancura de sus muros refulgía en la distancia. Cuando Fernando III conquistó la capital, decidió quedarse con una propiedad -la Hacienda Benazuzá- que se fue transformando a lo largo de los siglos, abriéndose en un laberinto de patios que son, más bien, pequeñas plazas y que, en su día, cumplieron puntuales funciones agrícolas: el de la higuera, el del molino, el de los abrevaderos, y, muy especialmente, el soberbio patio renacentista que ocupa

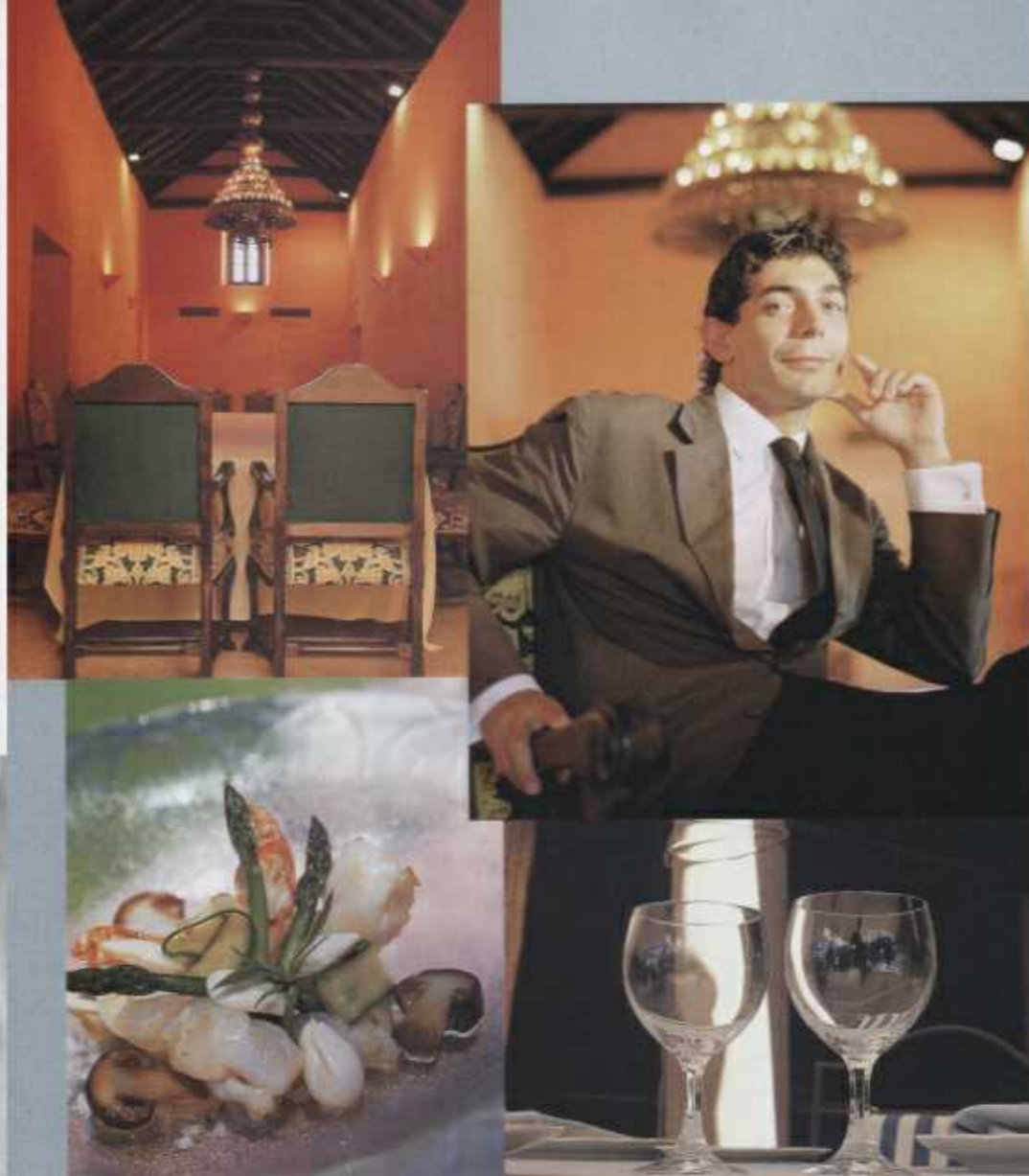
HACIENDA BENAZUZA
41800 Sanlúcar la Mayor (Sevilla)
Tel.: 955 703 344. Fax: 955 703 410

el centro del edificio principal, cuyas blancas y elegantes columnas de mármol sostienen un juego de arquerías pintadas de color almagra. Esos colores pastel -sangre de toro, arena, albero, siena- que cubren también los interiores del comedor, de los salones, pasillos y habitaciones, fueron obra de Valeria García Miñaur. El mobiliario antiguo, los toques arábigos y los tejidos de Gastón y Daniela de las cortinas y ropas de cama de las cuarenta y cuatro habitaciones del hotel, son parte de la restauración que, en el año 92, con motivo de la expo sevillana, llevó a cabo su, entonces, flamante propietario, un empresario vasco, Rafael Elejabietia, que puso en marcha el proyecto hotelero, tras adquirir la hacienda a sus últimos dueños, los hermanos Pablo Romero. De las cocinas se encargó el tristemente fallecido Paul Schiff, el gran chef belga

propietario del restaurante La Hacienda de Marbella, y artífice de la revolución de la nueva cocina andaluza. Contrastan esos refinados y coloristas interiores con la deslumbrante simplicidad de las fachadas enlucidas, de los tejados de teja árabe que se levantan a distintas alturas creando un táctil universo de volúmenes, entre los que destacan sus airoas espadañas y las formas de la capilla, que cuenta con un interesante retablo renacentista.

Pero Benazuzá son también, y sobre todo, los jardines que María Ros y Jorge Subirana diseñaron siguiendo las pautas de los más bellos espacios vegetales árabes. Mirtos, arrayanes, hibiscos, tuyas, naranjos, limoneros, jazmines y damas de noche: un complejo mundo que reúne más de cuarenta especies, entre las que no faltan las plantas aromáticas -la hierbabuena, la menta, la salvia, el romero- sobre las que se levantan

Pepe García, un hombre formado en París, en los dominios de Ducasse, dirige el proyecto renovador de Juli Soler y Ferran Adrià en la Hacienda Benazuzá.



AJOBLANCO CON LANGOSTINOS Y CEPES

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

150 g. de almendras tiernas mondadas; 1,5 dl. de caldo de los langostinos; 1,5 dl. de agua de mar; 8 ajos; 1 dl. de aceite de oliva; 2 cucharadas de vinagre de jerez.

PARA LA GUARNICIÓN:

3 ceps de 60 g.; 25 langostinos de 50 g.; 5 cucharadas de hojas de melisa; 25 espárragos verdes medianos; 30 almendras tiernas peladas; 2 cucharadas de aceite de ceps; 1 cucharada de vinagre de Jerez; 2 cucharadas de aceite de oliva virgen de ajo.

PARA EL AJOBLANCO:

Colocar en una batidora las almendras tiernas, los dientes de ajo blanqueados, el agua de mar y el caldo de los langostinos. Batir hasta obtener un puré y sin dejar de batir añadir el aceite de oliva. Sazonar con el vinagre.

PREPARACIÓN DE LA GUARNICIÓN:

Pelar las colas de langostino sacando con cuidado el intestino central.

Mondar la cola de los ceps y cortarlos a rodajas de 3 mm.

Cortar las puntas de los espárragos, pelándolas ligeramente. Hervirlas durante 3 minutos en agua salada, enfriar y escurrir.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Poner a fuego vivo dos sartenes antiadherentes con aceite de oliva, poner en una de ellas las láminas de los ceps y saltar 15 segundos por cada lado; sazonar con sal y pimienta.

En la otra sartén colocar los langostinos y dorarlos.

Sazonar con el aceite de ceps y el vinagre de Jerez los espárragos, las almendras y la melisa.

Colocar en el centro de un plato hondo la ensalada de espárragos, melisa y almendras. Verter el ajo blanco alrededor y sobre éste colocar las cigalas y los ceps. Añadir a todo el conjunto un finísimo cordón de aceite de oliva virgen de ajo.

TEXTO: Rafael Chirbes
FOTOS: Diego García



tan las copas de las jacarandás y, aún más arriba, las palmas de las palmeras. Vivificando ese laberinto de verdor, las fuentes, acequias, y surtidores, una omnipresente arquitectura del agua (su sonido acompaña siempre a quien pasea por el jardín) en cuya complejidad se integra la propia piscina, también ella laberíntica.

Después del 92, la Hacienda Benazuza parecía haberse aletargado, pero hace un año fue adquirida por un grupo financiero holandés y Ferrán Adriá y Juli Soler, los

propietarios de El Bulli, han pasado a integrarse en el nuevo proyecto, convirtiéndolo en un apasionante laboratorio en el que demostrar cómo la cocina puede convertirse en una pieza más en la fascinación de este espacio único. Ferrán tiene ya avanzados los diseños de un restaurante que integrará vanguardistas formas arquitectónicas con los volúmenes y el perfume de los vegetales del jardín, al mismo tiempo que experimenta con una cocina que se adapte a los productos del sur. Como

avanzadilla de su ambicioso proyecto ha destacado a un prodigioso chef, Rafael Morales, y a un dinámico, inteligente y refinado director de Restauración, Pepe García, un hombre formado en París, en la Maison de Catalogne y en los dominios de Alain Ducasse. Ellos dos han iniciado ya las primeras revoluciones, proponiendo un menú informal de mediodía en el restaurante La Alberca, un espacio que se confunde con el de la piscina, y en el que la chacina comparte honores con los mejores pescados: urtas, pargos, lubinas, atún, salmonetes, pipoas, acedías- y frutos del mar de la costa: puntillitas, coquinas, chirlas, cigalas, gambas, langostinos-. Ahí mandan, sobre todo, la frescura del producto y la sencillez y respeto de las elaboraciones. El refinamiento, la prodigiosa técnica, la levedad e imaginación que son características de El Bulli se reservan para el comedor principal de la casa, el restaurante La Hacienda, donde Rafael Morales demuestra que es un discípulo aventajado de Adriá. Aunque sería injusto olvidarse del desayuno: un instante que Morales convierte en un verdadero estallido de inventiva, llevando al comensal de sorpresa en sorpresa, por un auténtico dédalo de texturas y sabores tan complejo como los enrevesados caminos de agua que recorren el jardín de la Hacienda Benazuza. Inolvidable. ■

Desayuno con diamantes

El desayuno en la Hacienda Benazuza se ofrece ante los ojos del huésped como un fuego de artificio en el que Rafael Morales despliega toda su imaginación. Un surtido de bollería hecho en las propias cocinas incluye croissants, madalenas de azahar, caracolas de chocolate, cremadillos de limón, financieros, ensaimadas. Hay, además de chocolate, té y café, zumos de melón y albahaca, de lichis, de mandarina y pomelo a la menta, de pera a la vainilla y canela, y horchata de chufas. El queso es suave y cremoso y se perfuma con ciboulette. La mantequilla lo hace con orégano o con vainilla. Hay caprichos de chocolate -nocilla blanca, praliné de avellanas- y mermeladas de tomate y especias, de pomelo y limón, o de puré de calabaza a la vainilla. Para quien prefiera las frutas, aparecen sobre la mesa la macedonia con sorbete de albaricoque, el plátano a la lima-limón y los fresones en su jugo con frambuesa y perfume de albahaca. Unas diminutas copas de vermut contienen las delicadas joyas que Rafa Morales llama "los cremosos": espuma catalana, cremoso de cuajada y azúcar moscovado y crema de chocolate. Aún queda, para completar este banquete que recibe el nombre de desayuno, el apartado de "los salados", el magnífico jamón de bellota, las anchoas del Cantábrico, las huevas de atún y las mojamas, los huevos camperos fritos al aceite de oliva con bacon... El día aún no ha hecho más que empezar.