



◀ **Presidente de la DO Cigales.** Pascual Herrera posa delante de un viñedo de Fuensaldaña. :: HENAR SASTRE

▶ **Santander.** Los vinos de la DO Cigales conquistaron Santander de la mano de El Norte de Castilla.

:: RAMÓN GÓMEZ

▼ **En los ochenta.** El enólogo manchego llegó a Castilla y León en los años 80. :: EL NORTE



Muere Pascual Herrera, el hombre que supo ver el potencial del vino para la región

Dirigió 23 años la Estación Enológica de Castilla y León y llevaba 10 al frente de la DO Cigales

VALLADOLID. El sector vitivinícola de Castilla y León está de luto desde ayer, tras el fallecimiento, a los 71 años, del enólogo Pascual Herrera García, uno de los principales valedores de la revolución que protagonizaron los viticultores y los bodegueros de Castilla y León en los años ochenta. El además ingeniero agrónomo de origen manchego deja

NIEVES CABALLERO

✉ ncaballero@elnortedecastilla.es



huérfana a la pequeña Denominación de Origen Cigales, que ha logrado reflotar desde que llegó a la presidencia de su Consejo Regulador a finales de enero de 2017, lo que significa que estaba a punto de cumplir una década como capitán de un barco, que ha conducido con maestría y con entusiasmo hasta los últimos días de su vida. «Estoy ena-

morado de las viñas y de los vinos de Cigales, es como la comarca francesa del Pomerol», defendía. Eso, sin dejar de viajar por todo el mundo para participar como catador en numerosos concursos internacionales de vinos.

De hecho, no solo la DO Cigales pierde a su presidente, sino que con la muerte de Pascual Herrera, que

nació en Burguillos (Toledo) en 1946, desaparece un gran impulsor de la modernización del sector vitivinícola de Castilla y León, ya que su labor fue fundamental para poner en marcha sus denominaciones de origen. Primero fue Rueda, en 1980, y después Ribera del Duero, en 1982. En las décadas siguientes se constituyeron las demás, en-

Pocos enólogos han tenido una relevancia tan destacada en esta región, profesionalmente hablando, como Pascual Herrera García, que falleció ayer dejando una honda pena en el colectivo del vino. Un sector que en esta región le debe buena parte de la modernización de las conductas enológicas y el despegue del conjunto de las denominaciones de origen de Castilla y León durante la década de los 90. Este técnico aportó no solo conocimientos del sector, sino también buenas dotes de comunicador que permitieron cambiar muchas mentalidades y esta-

JAVIER PÉREZ ANDRÉS
PERIODISTA

EL
CONDUCTOR



blecer las bases de un nuevo vocabulario de la cata. Son muchos los enólogos que le deben a Pascual Herrera el dominio del análisis sensorial.

Ingeniero agrónomo, hijo del enólogo Pascual Herrera, nacido en el 45 en la localidad manchega de Burguillos, aparece en Castilla y León por primera vez en la década de 1987 como técnico del INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) para impartir unos cursos de cata en la DO Rueda. Posteriormente, en el 88, entra como director en la Estación Enológica de Castilla y León, responsabilidad que mantu-

vo hasta su jubilación. En ese periodo, y sin abandonar la Estación Enológica, fue el cuarto presidente de la DO Ribera del Duero, desde abril de 1988 a mayo de 1989. Pascual Herrera estaba considerado un catador completo y una autoridad en análisis sensorial. Formó parte de la delegación española de las comisiones científicas de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Hasta la actualidad formó parte de jurados internacionales en concursos de vinos. Está considerado el padre de los Premios Zarcillo, nacidos en 1991, aunque se desvinculó en los últimos años.

Pascual contribuyó, con su conocimiento y experiencia, al desarrollo de zonas de vinos, proyectos enológicos y bodegas. En la actualidad era el presidente de la Denominación de Origen Cigales y su última iniciativa fue organizar el 25 aniversario de esta denominación, en el 2016. Sin duda Pascual Herrera fue una pieza clave en el despertar de la vitivinicultura en la región. Y a él le debemos una buena parte del éxito alcanzado y el diseño del vino del siglo XXI en Castilla y León. Descansa en paz amigo. En ese lugar donde todas las añadas son buenas.



▲ **Maestro.** Pascual Herrera explica el proceso del vino a alumnos del Colegio Ana de Austria de Cigales. :: JESÚS PILAR



▲ **Maestro y consejero.** Los enólogos Isabel Mijares y Pascual Herrera, en el curso sobre el vino de la UEMC. :: FRAN JIMÉNEZ

MILAGROS MARCOS
CONSEJERA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

ADIÓS PASCUAL HERRERA, ADIÓS A UN GRAN HOMBRE DEL VINO



Mucho de lo bueno que ha ocurrido en el vino de Castilla y León tiene que ver con Pascual Herrera García. Manchego de nacimiento, llegó a Medina del Campo de la mano de Fernando Zamácola en 1988 para dirigir la Estación Enológica de Castilla y León –estuvo dirigiéndola 23 años– y, a los pocos meses, lo compatibilizó, como presidente de una todavía muy joven con la Denominación de Origen Ribera del Duero. Permaneció al frente de esta DO señera dos grandes añadas, las de 1989 y 1990, que dieron vida a vinos de una grandeza absoluta que sirvieron de punta de lanza para el éxito a esta tierra.

Su labor con el vino no se quedó ahí: director y alma de los Premios Zarcillo durante 19 ediciones y responsable de que adquiriesen su carácter internacional, ha sido también un divulgador incansable de todo lo relacionado con la cultura del vino, primero como director técnico del máster de viticultura y enología de la UVA y luego como respon-

sable de todo tipo de cursos y seminarios. Hoy es difícil encontrar en Castilla y León a alguien vinculado profesionalmente al mundo del vino que no haya recibido alguna de sus clases o de sus sabios consejos.

Su inquietud le llevó también a formar parte de numerosos jurados de cata en concursos internacionales por todos los rincones del orbe, donde su magisterio era respetado y alabado y donde siempre aprovechaba para hacer patria como el castellano y leonés de pro en que se convirtió. El vino no era sólo su profesión: era su pasión, la misma que le llevó a desarrollar, desde la Estación Enológica, numerosas investigaciones que sirvieron para alumbrar los primeros espumosos y las primeras maceraciones carbónicas de la comunidad en un periodo en el que las bodegas no podían asumir estos trabajos.

Director y asesor del Museo del Vino de Valladolid desde el año 2007, en que asumió la presidencia de la Denominación de Origen Cigales, se ha dedicado en cuerpo y alma a su posicionamiento den-

tro del mapa de los vinos de calidad de España, buscando el rigor y la excelencia de unos terruños únicos que él siempre comparaba con algunos de los más renombrados de Burdeos y ampliando la familia de vinos con blancos, dulces y espumosos, que se sumaron a las señas de identidad históricas de esta DO: los rosados y los tintos. Y junto a los nuevos vinos y tendencias, una defensa numantina de la tradición para que no se perdiesen los viñedos viejos de Cigales.

Nadie podía pensar que el pasado año, vinculado a la celebración del 25 aniversario de la DO Cigales, marcado por una actividad intensa e ilusionante, plagado de iniciativas y de visión de futuro que tuvo la inmensa suerte de compartir contigo, iba a ser el último.

Se nos ha ido un hombre del vino, pero sobre todo una gran persona, un amante de nuestra tierra, un impulsor de lo mucho y bueno de Castilla y León que, desde donde esté, nos seguirá guiando, nos seguirá ayudando. Descansa en Paz querido amigo.

➤ tre ellas la DO Cigales, que el pasado año cumplió sus primeros 25 años. Una efeméride que Herrera aprovechó para dar un nuevo empuje a esta pequeña comarca vitivinícola. «Cigales es el vino de Valladolid», aseguraba con pasión. La misma que el llevó a impulsar hace dos años su hermanamiento con la DO Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

A pesar de su origen manchego, Pascual Herrera, se enamoró de los viñedos y de los vinos de Castilla y León en cuanto puso los pies en estas tierras. Durante 23 años dirigió la Estación Enológica, con sede en Rueda. De 1988 a 1990 presidió la DO Ribera del Duero, el buque insignia de Castilla y León. Dirigió durante 19 años los Premios Zarcillo, el concurso de vinos que convoca la Junta de Castilla y León. Poste-

Durante 19 ediciones fue el director de los Premios Zarcillo que convoca la Junta

Raúl Escudero: «Pascual Herrera ha sido una gran persona y un gran maestro para nosotros»

riormente, logró traer a Valladolid los premios Cinve, junto a Isabel Mijares y Jesús María Guirau.

«La familia vitivinícola de la Denominación de Origen Cigales está de luto por la pérdida de una perso-

na tan querida, que dedicó sus últimos años con gran cariño y devoción» a la comarca, señaló ayer el Consejo Regulador y subrayó «nuestro gran agradecimiento por todo su esfuerzo y dedicación no solo a Cigales sino al mundo vitivinícola». El gerente Consejo Regulador Cigales, Raúl Escudero, reafirmó que «Pascual Herrera ha sido una gran persona y un gran maestro para todos nosotros» y reconoció la orfandad en la que queda sumida la DO. La capilla ardiente con el cuerpo sin vida de Pascual Herrera quedó instalada ayer en el Tanatorio Salvador y, a las 10:00 horas de hoy, se celebrará una misa funeral comunitaria. Los restos mortales del gran experto, consejero y comunicador de la cultura del vino serán conducidos a Burguillos (Toledo), donde descansarán junto a los de sus padres y sus abuelos.

REBAJAS

www.justomunoz.es

50 YARDAS

JUSTO MUÑOZ

TERESA GIL 24
MANTERÍA 24-28
MONTERO CALVO 11
SANTA MARÍA 13
RÍO SHOPPING
VALLSUR

Escribir estas líneas sobre Pascual Herrera, cuando la enorme tristeza por su fallecimiento me embarga, no resulta fácil. Me enteraba de la fatal noticia a través del prestigio enólogo aragonés Fernando Bordejé y, a partir de ese momento, este día se ha convertido en uno de los más amargos de mi vida.

Los hermanos Pérez Pascuas conocimos a Pascual Herrera a principios de los años ochenta. Tuvimos también la gran suerte de conocer a su padre, otro sabio del vino. Ambos nos transmitieron su enorme conocimiento cuando estábamos empezando. Pascual Herrera ha sido una de las personas más decisivas en nuestra bodega, cuyas enseñanzas y consejos fueron tremendamente importantes para nosotros en nuestros comienzos. Nos hablaba de fermentaciones malolácticas, de microbiología, de taninos... en un momento en el que tan sólo contábamos con mucha ilusión y trabajo para emprender nuestro proyecto familiar. Y él nos enseñó mucho, hablándonos en su lenguaje, tan fácil de entender y asimilar, porque poseía unas dotes de comunicación envidiables, que a nadie le dejaba indiferente. Era, además, un docente de enorme nivel intelectual.

Pero Pascual era único cuando manejaba la copa. Se percibía una plasticidad especial cuando tenía la «herramienta de trabajo» en sus manos, que irradiaba seguridad, naturalidad y talento. Su sabiduría en el arte de la cata le convirtió en uno de los mejores catadores que yo he conocido en mi vida. Era la nariz perfecta «desnudando» al vino en cada movimiento circular de su copa,

JOSÉ MANUEL PÉREZ OVEJAS
ENÓLOGO DE VIÑA PEDROSA

EL GENIO DEL VINO



y su boca apreciaba en cada sorbo la sutileza, elegancia, sencillez, honradez y el gran corazón que le ha acompañado en su vida.

Castilla y León le debe mucho a Pascual Herrera. Fue Presidente del Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero, director de la Estación Enológica de Castilla y León, director de los prestigiosos Premios Zarcillo y, hasta ayer, presidente de la DO Cigales. Pero, sobre todo, Pascual ha sido un gran Embajador de los vinos de nuestra comunidad en el mundo, y es de justicia reconocérselo.

A nivel personal este genio del vino, al que hoy recuerdo con gran tristeza, ha sido junto a mi familia mi gran maestro de verdad y la estrella que me ha iluminado como enólogo durante estos 27 años que llevo desarrollando mi profesión.

Siempre aprecié el gran cariño que me tenía Pascual. Sentía muy cerca su apoyo y su talento, que era infinito. Contaba conmigo para innumerables catas, presentaciones, como miembro del jurado de los Premios Zarcillo e infinidad de actos en los que el vino era el verdadero protagonista. ¡Qué grandes momentos he compartido con él!

Pero una de las experiencias que me han marcado para siempre es el viaje que realicé con Pascual a Israel en el año 2010. Me seleccionó para formar parte del jurado del importante concurso de vinos Terravino que se celebra en el país hebreo. Esa semana de convivencia, de intensas jornadas de trabajo, de nuestra visita a Jerusalén, el Mar Muerto, el Palacio de Masada y el desierto de Judea quedarán en mi memoria. Fernando Lázaro y Carmen Rodríguez, que también formaron parte de la «delegación» pueden dar fe de la categoría humana y liderazgo natural del Pascual. A ese viaje me acompañó mi mujer, que no había coincidido nunca con Pascual, y recuerdo que me dijo: «Que gran persona y como te aprecia, José Manuel». Lo recuerdo como si fuera hoy.

Todos recordaremos a este gran maestro del vino y a este personaje ejemplar. Le echaremos mucho de menos pero podremos presumir siempre que tuvimos la enorme suerte de convivir con este gigante de la enología, un artista de los taninos, una verdadera enciclopedia y una fuente inagotable de conocimiento que no caducará nunca.

No quiero despedirme para siempre de Pascual Herrera. Me niego a hacerlo. Él estará siempre con nosotros. Su legado no se irá nunca porque entre los enólogos, sumilleres, bodegueros y viticultores siempre brillará su «estrella», que nos guiará en nuestra vida profesional.

Le seguiré viendo con la copa de vino en su mano, describiendo al vino y a la vida, y derrochando la inmensa generosidad que siempre le ha caracterizado.

Pascual: ¡Brindo por ti, maestro y amigo!

CONMOCIÓN EN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Los presidentes y presidentas de las denominaciones de origen vnicas de Castilla y León lamentaron ayer el fallecimiento de Pascual Herrera, impulsor de los encuentros entre todas ellas desde 2015.

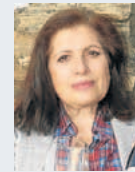
«Hizo una gran labor en el Consejo Regulador de Ribera»



Enrique Pascual
DO Ribera de Duero
«Pascual Herrera era el decano los presidentes, un hombre entrañable

y un gran profesional. Sin duda, destacaba por ser un catador impresionante y, por encima de todo, una gran persona. Hizo una gran labor al labor en el Consejo Regulador de Ribera.»

«Era un buen amigo y mi consejero»



Misericordia Bello
DO Bierzo

«Era el hombre clave en la industria vitivinícola de Castilla y León y de toda España. Una representación de la cata y la enología de este país. Su iniciativa permitió la unidad de todos los consejos. Pero sobre todo, era un buen amigo y mi consejero, en el que confiaba a pies juntillas.»

«Pascual Herrera era un referente para el sector»



Carmen San Martín
DO Rueda

«Pascual era una persona que se hacía querer, además de un gran profesional, era un referente para todos. Creo que en el sector se le va a echar de menos. Personalmente, su muerte me apena mucho», aseguró ayer la presidenta del Consejo Regulador de Rueda.

«Era un gran luchador que ha peleado por sus ideas»



Miguel Ángel Rojo
DO Arlanza

«Siempre nos ha apoyado a la DO Arlanza. Era un gran luchador que ha peleado por sus ideas y que siempre iba con la verdad por delante, sin miedo a enfrentarse con nadie. Siempre dijo lo que pensaba, y casi siempre con acierto. Es una gran pérdida para el sector.»

LUIS BARCENILLA
PRESIDENTE DE LA FUNDACIÓN DE LA UEMC

UN EXPERTO CON DISCURSO



Durante el penúltimo curso de verano organizado por la Universidad Europea Miguel de Cervantes en torno al vino, tuve la ocasión de presentar en público a Pascual Herrera, al que conocía desde hacía la tira de años. La invitación me llegó a través del responsable del evento, mi amigo Luis Barcenilla, con quien comparto, entre otras cosas, la afición, sin complejos, a los vinos de la tierra.

En mi intervención, consciente de que mi generación ha llegado tarde a varias cosas (entre ellas al amor al vino, que es más que una bebida), hice memoria sobre algunos brebajes que se despachaban en los años sesenta en Valladolid, donde muchos bares exhibían un cartel que aún me ronda en la cabeza: 'A partir de las 12 de la noche, en este establecimiento solo se despacha vino de Rioja'. Así, tal cual, lo conté a los asistentes a aquella jornada donde vi por última vez a Pascual.

Recuerdo que me miraba de reojo a medida que iba citando cantinas y cantineros (el Candorro, el Animal, el Rubiales...), donde a

FRANCISCO CANTALAPIEDRA
PERIODISTA

EL ALMA DEL VINO



veces valía la pena esperar a media noche para echar un vaso sin acabar con ardor de estómago. Porque, no nos engañemos, dije entonces y mantengo ahora: esta región, tan rica en excelentes vinos era hace medio siglo poco recomendable para tal menester.

Pero en poco tiempo las cosas cambiaron dejando atrás aquel tinto de la tierra que más que beberse se masticaba, o aquel clarete peleón del bar del 'Socia', donde lo mejor eran, sin duda, los cacahuetes. De hacerlo posible se encargaron, al principio, muy pocas personas: Mariano García, el

creador de Mauro; Alejandro Fernández, gran impulsor de la Ribera; o Pablo Barrigón explorando el porvenir del clarete de Cigales. Y, por supuesto, Pascual Herrera, magnífico especialista que puso en marcha la Estación Enológica de Castilla y León, cuando algunos vinos de la tierra empezaban a explorar el mundo.

Aquella mañana universitaria, cuando terminé mi presentación y le di la palabra, Pascual tuvo la amabilidad de no contradecir alguna de mis tonterías y recordó esas viejas cantinas y ese cartel ominoso que daba a entender que lo que entonces venía de fuera era lo mejor. Terminada su charla ante los estudiantes de la UEMC, tomamos juntos un café (era demasiado temprano para darle al clarete), momento que aproveché para preguntarle cuál era el secreto del buen vino: «El vino tiene alma y tiene vida, y el secreto es saber cuál es el mejor momento para consumirlo».

Pocas horas después de enterarme de la muerte de este bonachón enólogo me pregunto adónde van las almas de los que han descubierto el alma del vino.

Conocí a Pascual Herrera cuando dirigía la Estación Enológica de Rueda (así se decía entonces). Hace seis años, desde la Fundación Universidad Europea Miguel de Cervantes organizamos el primer curso de Verano sobre el Vino y encontré en Pascual al especialista, al experto, al sabio y al amigo que más me ayudó en poner en marcha ese proyecto. Nuestro objetivo era y es acercar el vino a los jóvenes, asignatura pendiente de todos los que se dedican a este sector.

Con su ayuda durante tres días transformábamos la Universidad Europea Miguel de Cervantes en un escaparate y estudio de la enología. Convocábamos a periodistas, críticos especializados, empresarios vitivinícolas, sumilleres, enólogos, restauradores... Allí, Pascual animaba, coordinaba, preguntaba y enseñaba. Con su espíritu juvenil reconocía que el vino se había convertido en una bebida sofisticada y que teníamos que ha-

cerla mucho más fácil de entender «Porque el vino es fácil, muy fácil: gusta o no gusta». No concebía que para beber una cerveza o comer jamón ibérico hubiese que estudiar o adentrarse en la materia y para beber vino, sí.

Hoy que está tan de moda lo del «relato», Pascual Herrera tenía relato, narrativa. Sabía contar. Era un comunicador, un narrador. Tenía un discurso. Se emocionaba hablando del vino, de su cultura. De los blancos, de los rosados o de los tintos. A todos apreciaba por igual. Era una persona muy entrañable a la que le encantaba su trabajo y que sabía como nadie explicarlo y enseñarlo.

Una de las mejores narices del mundo, uno de los profesionales del vino con más reconocimientos en nuestro país y a nivel internacional, que la Fundación Universidad Europea Miguel de Cervantes ha tenido la fortuna y el privilegio de tener como colaborador y como amigo. Pascual, te echaré de menos.

«Un gran profesional que ha dedicado toda su vida al vino»



Felipe Nalda
DO Toro
«Es una noticia tris-tísima y una gran pérdida. Era un gran profesional que ha dedicado toda una vida al mundo del vino y que ha hecho muchísimo por los vinos de Castilla y León tanto al frente de la Estación Enológica como ahora con un destacado esfuerzo por dar a conocer los vinos de Cigales».

«Era un gran viticultor y un amigo»



Pablo San José
DO Tierra de León
«Se ha ido un gran enólogo, un defensor de los vinos de Castilla y León que apostó fuertemente por la puesta en valor de todas las variedades de las distintas zonas vinícolas. Se ha ido una buenísima persona que hizo mucho por los vinos de esta comunidad autónoma. Un gran amigo de hace más de 40 años».

«Era una persona significativa para el sector»



Juan Andrés Blanco
DO Arribes
«Jugó un papel muy importante como director de la Estación Enológica. Es un referente importante de esa generación de ingenieros agrícolas que se preocuparon del vino cuando todavía no se había puesto atención desde el punto de vista académico. Era una persona, significativa para el sector»

«Decía siempre lo que pensaba»



Agustín Maillo
DOP Sierra de Salamanca
La noticia le pilló en el aeropuerto de Estocolmo, a punto de tomar un vuelo. Tras la sorpresa inicial comentó que «era un tipo con mucho carácter que decía siempre lo que pensaba. Le conocí más como colega que como presidente y tengo amistad con su hijo Manuel. La verdad es que me cogés de sorpresa».

«Uno de los grandes defensores del vino de Castilla y León»



Juan Miguel Fuentes
DO Tierra del Vino de Zamora
«Era uno de los grandes luchadores y defensores del mundo del vino de Castilla y León. Siempre ha estado haciendo cosas nuevas, apoyando a las denominaciones de origen, luchando por ellas e intentando sacar adelante iniciativas nuevas para que los vinos se conozcan».

«Ha sido uno de los grandes impulsores de Castilla y León»



Alejandro Costa
DOP Valtiendas
«No lo conocía personalmente, pero Pascual Herrera ha sido uno de los grandes impulsores del sector en la comunidad de Castilla y León, también desde un punto de vista institucional. Lamento muchísimo su pérdida», afirmó ayer el presidente de esta DOP de la provincia segoviana.

JOSÉ VALÍN
EXCONSEJERO DE AGRICULTURA Y EXDIRECTOR GENERAL DE ESTRUCTURAS AGRARIAS

PASIÓN, ILUSIÓN, CORAJE



Menos de una semana le faltaba para cumplir diez años al frente de la DO de Cigales, su última aventura enológica. Pascual Herrera nos ha dejado, aunque cueste trabajo creerlo.

Decir de él que lo había sido todo en el mundo del vino de Castilla y León, quizá pueda parecer una frase hecha, pero nada más cercano a la realidad: presidente y artífice del boom de Ribera del Duero, director de la Estación Enológica de Rueda y presidente de la DO de Cigales, su última gran apuesta.

Solicitado como jurado en los grandes concursos internacionales, pocos podrían soñar en el mundo de la enología con un currículum como el que tenía este manchego excepcional, que se asentó desde joven en esta tierra que llegó a sentir tan suya y que no abandonaría hasta el final.

Para quienes contamos con su apoyo profesional para orientar al sector o para enfrentar la promoción de sus productos de calidad, resultaba difícil, por no decir imposible, encontrar alguien con mayor capacidad

y entusiasmo. Pascual unía a su condición de ingeniero agrónomo algo que no se aprende en la escuela: iniciativa, ilusión por lo que hacía, espíritu comercial, ideas y coraje para sacarlas adelante.

Sin duda Castilla y León le debe una buena parte de lo que significa en el mundo de la calidad del vino y de otros alimentos: la pasión por esa calidad, unida a la disciplina y el rigor para garantizarla. ¿Se lo agradecemos alguna vez?

Pero además de en lo profesional, también en lo personal reunía otras condiciones que lo hacían especial: La vitalidad desbordante, su alegría de vivir y la bonhomía que transmitía y que hacía tan grata su compañía a quienes nos considerábamos amigos suyos.

Pascual era como esos grandes árboles que no solo dan sombra y cobijo, sino que con su fronda y su silueta configuran un paisaje y son punto de referencia vital. Hoy nos ha dejado y sin duda nuestro paisaje vital no será ya el mismo. Tendremos que conformarnos y confortarnos con su su recuerdo. Descanse en paz.

- 250 gramos de creatividad
- 3 cucharaditas de buen gusto
- 2 puñados de orden y funcionalidad
- 1 pizca de descaro
- 25 mililitros de reforma
- 2 rodajas de profesionalidad

- 1º - Se pasa todo por el laboratorio creativo de JULUIS
- 2º - Lo dejamos a fuego lento con mucho mucho mimo
- 3º - Añadimos despacito los últimos toques
- 4º - Retirar del fuego y servir

Debe quedar UNA COCINA EN TU PUNTO

