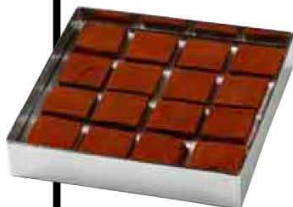


de vicio



INSPIRACIÓN FRANCESA

Sofisticación en estado puro, eso es lo que ofrece The Kiss by Klimt. Se trata de un nuevo local madrileño donde degustar una selección de los mejores champagnes del mundo. Su otro plato fuerte son las ostras, que se sirven en raciones de 3, 6 y 12 unidades. Pero su carta no termina ahí: ahumados, foies, caviar y vinos blancos son otras de sus propuestas. Por L.G. Saber más. www.klimtmadrid.com



FUSIÓN DE SABOR

El ron más antiguo de Venezuela, el Santa Teresa, se ha aliado con el maestro catalán Oriol Balaquer para crear unas exquisitas trufas heladas. El sabor del cacao de Venezuela, Cuba y Brasil se ha mezclado con las notas de madera y vainilla de la bebida añeja. Precio, 27,50 euros. Por L.G. Saber más. De venta en las boutiques de Oriol Balaquer en Madrid y Barcelona los meses de mayo, junio y julio.

GINEBRA CON BUDA

Botanic London Dry Gin adquiere su personalidad definitiva en la bodega Williams & Humbert. Se trata de una ginebra de tipo London Dry, elaborada con una amplia selección de ingredientes naturales. Se presenta en dos versiones. La Botanic Premium es una ginebra ligera, seca y de gran calidad que ha sido sometida a tres procesos de destilación para ofrecer una frescura matizada con notas almendradas; tiene una graduación alcohólica del 40% y un precio de 19 euros. Y por otro lado, Botanic Ultra Premium, una versión que se somete a cuatro

procesos de destilación para ofrecer una mayor pureza. Una bebida exquisita y sutil donde destacan los aromas intensos y delicados de limón, mandarina... Su graduación es del 45% y tiene un precio de 29 euros. Ambas ginebras esconden un ingrediente secreto de curioso nombre: la mano de Buda, un cítrico de origen oriental muy aromático y rico en aceites esenciales. Por Alba M. Santa. Saber más. www.ginbotanic.com



BOTANIC PREMIUM
La versión se presenta en una botella transparente.

BOTANIC ULTRA PREMIUM
En botella azul con pliegue en la parte trasera.



LA OPINIÓN DEL FORO INTERALIMENTARIO

Elaboración y conservación, claves para la seguridad

¿Se pueden comer anchoas y salmón ahumado durante el embarazo?

MARTA SUÁREZ (VALENCIA)

Las preocupaciones giran en torno a determinados serotipos patógenos de la bacteria *Listeria monocytogenes*. La infección por tales serotipos puede producir la listeriosis, enfermedad que puede comprometer la salud del feto. La infección se produce por consumo de alimentos contaminados por esos gérmenes, y se transmitiría al feto a través de la placenta. Diversos alimentos de origen animal que no van a sufrir un tratamiento térmico agresivo antes de su consumo podrían estar contaminados por *Listeria*, y esta sobreviviría. No obstante, para que la infección llegue a producirse, se han de dar necesariamente varias condiciones: la primera, que la materia prima venga ya contaminada. Esto no tiene por qué ocurrir, es posible pero no inexorable. Además, esa *Listeria* eventualmente presente necesitará multiplicarse hasta alcanzar un número capaz de causar infección. Para ello, necesita unas condiciones favorables de temperatura (que no se darán si se mantiene la cadena de frío) y el tiempo suficiente para multiplicarse hasta alcanzar un número eficaz (que tampoco tiene por qué transcurrir si se respeta rigurosamente el corto periodo de caducidad marcado por el fabricante). Por tanto, es posible encontrar salmón ahumado o anchoas seguros. La duda de si se habrá respetado en todo momento la cadena de frío, o la constatación de que se ha sobrepasado la fecha de caducidad, son circunstancias por las cuales, por principio de precaución, se desaconsejaría el consumo.



RESPUESTA DE JOSÉ IGNACIO ARRANZ RECIO, DIRECTOR GENERAL DEL FORO INTERALIMENTARIO.

ENVÍE SUS PREGUNTAS A: magazine@elmundo.es