



Si queremos regalar una experiencia 100 % gastro, debemos apostar por Lazo, una aplicación que permite incluir dedicatorias

tan con ofertas especiales, con menús cerrados y cócteles pensados para esta ocasión. Si queremos regalar una experiencia 100 % gastro, debemos apostar por Lazo, una aplicación que también permite incluir dedicatorias. Por el contrario, si le encantan las comidas al aire libre, no dudes en elegir el «Kit Barbecue» de Opinel, una marca familiar francesa que se caracteriza por su calidad y su amplia gama: desde navajas a todo tipo de cuchillos con la clásica estética de la firma. Un escándalo.

Si es amante del vino, apúntense tres botellas con las que brindar con y por ellas: NOC Viognier 2023, el monovarietal más exclusivo de Bodegas NOC —el disruptivo proyecto del empresario Carlos Galdón en los Montes de Toledo—; Hito Rosado 2023, el único vino rosado D. O. Ribera del Duero de Bodegas Cepa 21, que aúna la versatilidad de la uva tempranillo y la filosofía innovadora del proyecto vinícola de José Moro, y Salvaje de Bodegas Monte la Reina, el nuevo vino de la bodega toresana liderada por Carolina Inaraja y el primer chardonnay de la región de Toro. Ahí es nada. Por su parte, Habla se une estos días con la diseñadora floral Sally Hambleton para aunar dos regalos con los que resulta imposible fallar: vinos y flores. Si la tuya es una madre de esas manchegas de potentes besos que resuenan hasta en la luna, conquístala con Dehesa de los Llanos y su cesta en forma de corazón con un queso manchego artesano de media curación con D.O.P.

Para las más golosas, dos opciones: Manolo Bakes y su caja de 'manolitos' con ilustraciones de Naranjalidad —homenajan a los diferentes referentes maternos que existen— y Trapa, con la tableta 100 % cacao de la serie Collection. Echen un ojo también a los bombones de Cacao Sampaka, una selección de los mejores chocolates gourmets. Si las joyas de oro se salen un poco de su presupuesto, apuesten por el oro líquido español de la mano de Axioma y su extraordinario aceite de oliva virgen extra picual de cosecha temprana, en el que cada aspecto se cuida con meticulosidad. Nada es suficiente. Que no les falte de na nunca.

Gastronomía

Día de la Madre: sorprender a la que más queremos

► Para comidas al aire libre, no dude en elegir el «Kit Barbecue», Opinel

► Para las más golosas: Manolo Bakes y su caja de Naranjalidad



Andrés Sánchez Magro. MADRID

Que madre solo hay una, lo sabemos todos. Pero sí que es verdad que deberíamos ser aún más conscientes de ello. El día a día nos arrolla y hace que, en muchas ocasiones, sea complicado incluso sacar unos mi-

nutos para hablar con ellas por teléfono y escuchar a esa persona que siempre nos mira con buenos ojos, nos apoya incondicionalmente, nos transmite que todo irá bien, y por qué no decirlo, nos ve siempre guapos —aunque los kilos de más hablen por sí solos—. Las madres, con un aguante digno de mención, se

merecen un monumento; así que hasta que los astros se alineen para que nuestra faraónica obra se convierta en realidad, tendremos que darles besos a diario, colmarlas de piropos y regalarles que menos que en su día ese detalle que las haga sentir especiales. Como eso de regalar y acertar se torna complicado,

y muchas veces es el objeto de nuestros desvelos desde semanas antes de la fecha clave, les doy unas ideas para aliviar su mente y darle un descanso a ese corazón que estaba a punto de infartar porque la fecha se le echaba encima y no veía luz al final del camino.

La gastronomía es siempre nuestro aliado y regalos para sorprender a los paladares más sibaritas, no sé por qué, pero me sé unos pocos. Comenzamos por darle un capricho el próximo 5 de mayo, un succulento brunch en El Jardín del InterContinental, que regalará una barra de labios a todas las madres. El Día de la Madre es una de las citas más especiales en el brunch del hotel InterContinental Madrid, ya que ofrece, además de un espectacular bufé libre con más de 200 referencias culinarias, actividades para realizar en familia como una masterclass de coctelería o un taller de repostería para los más pequeños. Seguimos para bingo, con JUANYTA Me Mata Smart Catering de la empresaria Juana Reinoso, que ofrece la posibilidad de disfrutar en el calor del hogar y en familia de este día de la mano de sus exquisitas hamburguesas, tortillas y, para poner la guinda, de la tarta de queso de La Viña. Rhudo y SLVJ, places to be de Madrid, también cuen-

