



JOSÉ FERNANDO GARCÍA RÓDENAS.

Un guitarrista de leyenda

Nacido en marzo de 1945, la vida de Eric Clapton no fue sencilla: nunca conoció a su padre y fue criado por sus abuelos. De alguna manera, se refugió en su talento con la guitarra, y desde muy joven empezó a cautivar a la audiencia de clubes británicos.

Reflexiona Clapton en su libro 'Clapton-La autobiografía' que "en mi comportamiento observo una pauta que se ha mantenido durante años, décadas incluso: las opciones equivocadas eran mi especialidad, y cuando algo digno o decente se cruzaba en mi camino, siempre lo esquivaba o corría en la dirección contraria".

Eso explicaría por qué en su juventud participó, pero no perduró, en grupos míticos como The Yardbirds, John Mayall & The Bluesbreakers, Cream, Blind Faith o Derek and the Dominos, con los que escribió la icónica 'Layla', canción que contiene uno de los *riffs* de guitarra más conocidos y reconocidos de la historia del rock.

En 1970, inició una gran carrera en solitario, donde se mezclan grandes álbumes con terribles problemas personales de todo tipo que le llevaron a las drogas primero y al alcoholismo después, contra los que luchó y finalmente superó.

Blues y rock forman el santo y seña de su guitarra, si bien el *reggae* y el *soul* han sido en algún momento también parte de su música. Puestos a escoger algunas de sus obras, mencionamos estas: Cream - 'Wheels of Fire' (1968), Blind Faith - 'Blind Faith' (1969) y Derek and the Dominos - 'Layla and Other Assorted Love Songs' (1970). Ya en solitario, destacan '461 Ocean Boulevard' (1974) o 'Slowhand' (1977), que contenía las populares 'Cocaine' y 'Wonderful Tonight'.



En su etapa madura se reconoce como una persona feliz. Y aunque ha coqueteado en diversas ocasiones con dejar la carretera, la tentación siempre lo ha vencido. Justo ahora nos brinda la oportunidad de verlo en directo de nuevo en España, en mayo de 2026, cuando ya tendrá 81 años.



MANOLO GAMELLA.

Aguardiente de anís

Mi compañera de la columna gastronómica nos presenta las rosquillas de San Isidro madrileñas, y podemos tratar hoy del aguardiente de anís que les aporta sabor.

La famosa zarzuela 'Agua, Azucarillos y Aguardiente' toma su nombre de la llamada que, a finales del XIX, atraía a los clientes de los puestos callejeros donde servían agua (infusión fría de cebada o malta), azucarillos (azúcar, clara de huevo y aromas) y aguardiente de anís. Estos aguardientes o licores son todavía populares, y no solo en España.

Raki en Turquía, *ouzo* en Grecia, *pastis* en Francia, son todas bebidas basadas en la maceración o, mejor, destilación en alambiques (inventados en la Persia musulmana hacia el siglo X) de alcohol (de vino, de caña, de cereales o de frutas), con semillas de la planta de anís verde (matalahúva o matalahúga) o estrellado (de China), y a veces algo de hinojo, regaliz, ajeno (para las absentas) o resina de *mastic* (en las islas griegas). Pueden ser dulces (anisetes) o secos, según su acabado final con agua y azúcar, y se toman solos o también con brandy (aquí le llamamos 'sol y sombra') o en emulsión con agua fresca ('palomita').



En España decir anís designa a este tipo de aguardiente que procede de muy diversos lugares. Hay pueblos cuyo nombre se convierte en genérico del anís que producen, como Chinchón (Madrid), Cazalla (Sevilla), Ojén (Málaga) o Rute (Córdoba).

Seguramente algunos aún podéis recordar la botella del rute seco familiar con que animaba cualquier festejo nuestro colega, buen ingeniero y matemático, Manolo Villén, fallecido por Covid en la pandemia.



MÓNICA PREGO.

Rosquillas de San Isidro

Haciendo un guiño a la demarcación de Madrid del COIT, os proponemos las rosquillas de San Isidro, uno de los dulces más emblemáticos de la capital con una masa suave y aromática, y ligero toque de anís, que al hornear se vuelve dorada y esponjosa.

Ingredientes para la masa:

- 2 yemas de huevo
- 50 ml de aceite de oliva suave
- 50 ml de anís
- 75 g de azúcar
- 300 g de harina de repostería
- 1 pizca de sal
- 5 g de bicarbonato

Ingredientes para el glaseado:

- 1 clara de huevo
- 300 g de azúcar glas

Elaboración

Batimos las yemas de huevo con el aceite y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Incorporamos el anís y, poco a poco, la harina tamizada con la sal y el bicarbonato. Amasamos hasta conseguir una masa lisa y suave. Dividimos en porciones, formamos bolas y luego las rosquillas. Las colocamos sobre una bandeja con papel de horno y cocemos a 200 °C durante 15 minutos, hasta que estén doradas.

Mientras se enfrían, preparamos el glaseado batiendo la clara con el zumo de limón y el azúcar glas hasta lograr una textura densa y blanca. Bañamos las rosquillas y dejamos secar unas dos horas. Crujientes, aromáticas y con el sabor castizo de Madrid.

*Muchas más recetas en el blog de Mónica Prego: www.pandebroa.es



JOSÉ MONEDERO.

Alcain, la explosión del color

Siguiendo la tradición expositiva de los otoños madrileños, en la Sala Alcalá 31 puede verse hasta el 11 de enero de 2026 la retrospectiva del pintor Alfredo Alcain que, a sus 96 años, sigue añadiendo obras a su dilatada producción.

Recorriendo sus salas podemos disfrutar de pinturas, esculturas y montajes en los que observamos que el artista tan pronto hace la versión 1.0 de las obras de Cezanne como que reinventa

los bodegones cubistas de Juan Gris en 3D o, en la línea de Amalia Avia, rescata esas entrañables imágenes de los antiguos comercios hoy desaparecidos.

Tiene tal fuerza la pintura de Alcain que, si no se supiese que nació en el año 1936, y viendo el atractivo cromatismo de los tonos otoñales en el bosque, y la simplificación de las zonas de color sin transición, podría pensarse que es el resultado de un *prompt* bien desarrollado introducido en un *chatbot* de IA. Pero la explicación es más sencilla: Alcain tiene el algoritmo en su cabeza.

Visitar la exposición tiene el valor añadido de disfrutar del entor-

no que rodea al número 31 de la calle de Alcalá, junto al edificio de La Unión y El Fénix Español, frente al del Círculo de Bellas Artes, la Fuente de la Cibeles al fondo...

