



¡Deguste
HUNGRÍA!





La gastronomía húngara REGRESA A SUS RAÍCES

“Nuestra cocina, nuestros platos, así como nuestra música y nuestro idioma se distinguen de los de los pueblos occidentales, pero al respecto podemos constatar que no en detrimento de los húngaros. Saber todo esto no sólo es interesante sino también resulta útil”.

(Károly Gundel)

Estas afirmaciones del hostelero más famoso y escritor húngaro Károly Gundel, que vivió a principios de siglo pasado, hoy son más válidas que nunca. En los últimos tiempos, hemos podido experimentar un proceso espectacular en el curso del cual la cocina húngara regresa paulatinamente a sus propias tradiciones. La transposición de estas tradiciones al mundo del siglo XXI genera una ebullición y muchos nuevos desafíos que hacen que la gastronomía húngara de nuestros tiempos sea tan emocionante.

Cada vez más gente joven y de mediana edad educada y perspicaz opta –incluso abandonando su carrera original– por algún tipo de actividad vinculada a la hostelería, desde la cría de animales hasta la vitivinicultura o la elaboración de productos artesanales. Son cada vez más los que encuentran el camino de regreso a la tierra, y se ha robustecido un grupo de profesionales en nuestro país gracias a quienes se han reestablecido variedades de vid olvidadas en la cuenca de los Cárpatos; plantas y animales húngaros autóctonos que prácticamente habían desaparecido por siglos han vuelto a encontrar su posición en la gastronomía de calidad. Uno de los resultados más notables de estos esfuerzos es el redescubrimiento del cerdo mangalica de fama internacional, o la reintroducción de plantas y verduras cultivadas tradicionalmente en Hungría y

abandonadas en el olvido inmerecido, como el alforfón o el tupinambo (pataca).

En el ámbito del comercio y la hostelería, se observa un aumento constante en la demanda de productos alimenticios artesanales y de pequeña escala, orientada a sustituir los productos industriales uniformizados. Diversos chorizos y tocinos madurados en ahumaderos caseros, quesos de largo envejecimiento o nuestro aguardiente típico, el pálinka, que durante mucho tiempo no se valoró realmente, son una clara señal de que nuestros procesos de elaboración de alimentos de siglos de antigüedad no han caído en el olvido, y son capaces de integrarse en la moderna gastronomía húngara y de encontrar su nicho en el mercado internacional.

¡Deguste HUNGRÍA!

La hospitalidad húngara tiene fama mundial por nuestra cordialidad, pero ¿cómo avanza hoy por hoy la gastronomía húngara? Con auténtico orgullo podemos responder a esta pregunta exponiendo que en este ámbito, en un breve período de tiempo, se ha experimentado un desarrollo gracias al cual Hungría ha reforzado su posición en el mapa gastronómico mundial y la experiencia culinaria se ha convertido en una de las atracciones principales del país. Podríamos decir que quien no se sumerja en la gastronomía húngara, en realidad no va a conocer Hungría.

SABORES HÚNGAROS: TRADICIÓN SERVIDA EN FORMA INNOVADORA

Al igual que el carácter y las virtudes del país, la gastronomía húngara también se caracteriza por la tradición e inno-

vación, somos la patria de ideas y soluciones creativas que se han inspirado en los conocimientos y herencia acumulados durante siglos. Hoy día, la filosofía de los restaurantes de vanguardia se basa en la combinación de ingredientes tradicionales húngaros con las técnicas de la alta gastronomía internacional. Esta nueva tendencia representa un nivel de profesionalidad digno de reconocimiento también a escala mundial. Respetando y defendiendo los valores húngaros, trata de independizarse de las tendencias internacionales y sienta las bases de lo que llamamos gastronomía húngara contemporánea. Mientras que recientemente no se habría imaginado que un restaurante de primera clase incluyese en su menú platos de la cocina típica húngara, ahora los chefs húngaros con visión de futuro y que también respetan las tradiciones ya se atreven a proponerlos.

ÉXITOS NACIONALES: BOCUSE D'OR Y NUEVAS ESTRELLAS MICHELIN

Hoy día, la gastronomía constituye en Hungría un sector efervescente y en pleno desarrollo que brinda una opción profesional atractiva para cada vez más profesionales jóvenes y creativos. Aparte de que en nuestro país la gastronomía ha cobrado mucho prestigio, ahora ya hemos llegado a ser un destino culinario en la conciencia pública internacional, gracias a los restaurantes con estrellas Michelin y a las demás unidades de restauración recomendadas por la guía Michelin. En 2022, se publicó la primera Guía Michelin húngara, que presentaba no sólo los restaurantes de Budapest, sino también los del interior de Hungría. Hoy contamos con 75 restaurantes Michelin, 28 en la capital y 47 en otras localidades del país. Entre ellos, 2 restaurantes con dos estrellas, 7 restaurantes con una estrella, 7 Bib Gourmand, 59 restaurantes recomendados y 5 restaurantes con Estrella Verde.

MAPA

Gastronómico

PRODUCTOS CÁRNICOS Y DE PESCADO ○

- 1 Mangalica
- 2 Oveja
- 3 Ganso
- 4 Pato
- 5 Carnes de caza (ciervo, jabalí, corzo)
- 6 Vaca manchada húngara
- 7 Vaca gris húngara
- 8 Carpa
- 9 Trucha
- 10 Siluro
- 11 Gallo

SETAS ●

- 12 Boletus
- 13 Champiñón común
- 14 Trufa



FRUTAS ●

- 15 Cereza negra
- 16 Guindas
- 17 Manzanas
- 18 Castañas
- 19 Albaricoques
- 20 Peras
- 21 Membrillos
- 22 Almendras
- 23 Sandía
- 24 Nueces
- 25 Ciruelas

VERDURAS

- 26 Pimiento rojo
- 27 Cebolla
- 28 Ajo
- 29 Rábano picante
- 30 Patatas
- 31 Calabaza
- 32 Col
- 33 Ajo de oso
- 34 Espárragos
- 35 Calabaza
- 36 Zanahoria
- 37 Apio



¡Cocinemos a la húngara! MATERIAS PRIMAS TÍPICAS DE HUNGRÍA

UN PRODUCTO ESTRELLA: “EL CERDO MANGALICA ES LA VACA KOBE DE LAS CARNES PORCINAS”

¿Lo sabía? La analogía citada se ha publicado en las columnas de la reconocida revista gastronómica internacional Finedininglovers.com.

El autor se refiere a la textura de la carne, puesto que la carne de mangalica de pura sangre es única, no se puede compa-

rar con ninguna otra carne de cerdo. Es muy jaspeada con grasa blanca, abunda en sabores y ácidos grasos saludables e insaturados. Como resultado de las pasturas herbáceas y la alimentación doméstica tradicional, la carne de los animales en cría extensiva es madura y tiene un alto valor nutricional. No sólo es un favorito de los restaurantes nacionales, sino también figura en el menú de restaurantes gourmet en el extranjero.



UN SÍMBOLO DEL MANJAR: EL FOIE GRAS

¿Lo sabía? La tradición de cebar el ganso por sonda en realidad proviene de la naturaleza.

Al igual que muchos otros animales, los gansos también acumulan reservas de lípidos para el invierno, o sea, los gansos salvajes, antes de emprender la migración, pasan por una fase de sobrealimentación. Este patrón fue copiado por los humanos durante la domesticación, lo que resultó en un verdadero



manjar: el foie gras o hígado graso de ganso.

Aunque el hígado de las ocas para asar también es delicioso, el hígado graso de ganso se considera una materia prima de auténtico prestigio. El hígado de ganso húngaro ha cobrado una merecida reputación internacional, ya que el país exporta este producto de excelente calidad a Europa, a ultramar y a Asia. Es una delicia para las fiestas, excelente como entremés frío o caliente. Se combina perfectamente con frutas, mermeladas o sabores especiados.



EXCELENCIA POR NATURALEZA – CARNES DE CAZA EN HUNGRÍA

¿Lo sabía? La tradición milenaria de ahumar la carne no obedecía sólo a un deseo de sabor, sino también a un fin muy práctico: la conservación. El ahumado ayudaba a conservar la carne durante largos meses, de modo que las primeras civilizaciones podían conservarla más allá de las temporadas de caza. El proceso de ahumado no sólo protegía la carne de su rápido deterioro, sino que también le confería sabores únicos, razón por la que se extendió tanto.

Una de las primeras fue la carne de caza, que desde hace mucho tiempo es un producto de exportación de reconocida calidad de nuestro país.

La carne de caza es un producto de carácter ecológico, porque aunque no proviene de la agricultura orgánica controlada, el entorno natural que proporcionan los bosques y campos húngaros da origen a excelentes carnes, ya sea caza mayor o aves de caza. Los ciervos, corzos, jabalíes y liebres, faisanes y patos salvajes son bien conocidos en los platos, pero los muflones, las perdices y las codornices también se incluyen en los menús de los restaurantes húngaros.

Es un hecho poco conocido que la gestión de la caza en Hungría está muy bien organizada, y en este marco, la mayoría de la carne de los animales cazados en Hungría se vende en el extranjero.



NUESTRO HÉROE DE TODOS LOS DÍAS: LA PÁPRIKA (PIMIENTO)

¿Lo sabía? El pimiento dulce noble, que sigue teniendo el valor gastronómico más alto de nuestros pimientos, se produjo por primera vez en 1859 gracias a los hermanos Pálfy de Szeged.

Fue entonces cuando nació el pimiento de sabor dulce noble. Hasta entonces, la páprika roja húngara era picante por defecto. Ellos consiguieron eliminar el picor ya durante el procesamiento, y sólo décadas después se logró seleccionar la variedad dulce en Hungría.

La imagen de las ristras de pimientos secados al aire libre forma parte integral del folklore húngaro, y el “pimentón húngaro” en el extranjero es una marca registrada de la gastronomía húngara. Además de la sopa goulash, el pimentón sigue siendo una de las primeras asociaciones cuando pensamos en la cocina húngara. En Hungría, sin embargo, la páprika es un ingrediente de cocina utilizado en tantas formas que la palabra en sí misma necesita aclararse. Pimiento para rellenar, puntiagudo picante o molido para especiar, sólo por mencionar las formas más comunes. Lo que ha cobrado fama mundial es el pimentón, que puede ser picante, delicioso, dulce noble, semidulce y rosa.



UN PRODUCTO ELEGIDO POR “MADE IN HUNGARY”: EL HÍGADO DE PATO

¿Sabía que, aunque el foie gras se hizo famoso en Francia, también se conocía en el antiguo Egipto?

El foie gras es el hígado de ganso o pato cebado, que constituye una auténtica especialidad gastronómica. Este manjar de primera calidad ofrece las más deliciosas exquisiteces para los paladares más exigentes.

El hígado de pato es un verdadero ingrediente gourmet que incluye todos los valores de la gastronomía húngara: cría cuidadosa, alimento de alta calidad, elaboración versátil, delicia memorable.

Aparte del foie gras de oca, el hígado de pato también tiene, sin duda, su lugar merecido entre nuestros productos alimenticios de primera clase. La ventaja de este producto con sabor característico es que es más fácil de manejar y pierde menos grasa durante la cocción. Sus modos de elaboración –hablemos de patés, terrinas o rillettes– ofrecen una diversidad infinita. Es extremadamente popular en su formato dulce, servido con brioche, sirve de base para exclusivos dulces gourmet, pero preparado simplemente a la plancha también es delicioso, sin hablar ya de la grasa del hígado de pato.





Plena en originalidad – ESPECIALIDADES DE LA COCINA HÚNGARA

LA SOPA GULASH Y LA DE PESCADO EN LA CUMBRE DE NUESTRA GASTRONOMÍA

Como se suele decir en Hungría, somos una “nación sopera”. Mientras que en muchos países la sopa es menos importante, para los húngaros, tradicionalmente, una comida es completa si incluye sopa.

Se distinguen sopas más ligeras a base de verduras y sopas más contundentes preparadas de carne y con pasta, como las icónicas sopas gulash y de pescado, que tienen innumerables maneras de preparación en casa y en los restaurantes. Las dos grandes escuelas de la sopa de pescado húngara son la sopa de pescado de Baja y la de Szeged. Mientras que la de Baja se prepara tradicionalmente de carpa, y es más simple, en la sopa de pescado de Szeged la carne de pescado base primeramente se pasa por el tamiz y se elabora a partir de diversos



pescados. Una especialidad de la cocina húngara es la sopa de frutas dulce, típicamente servida en frío. Las sopas que se sirven en la mesa indican precisamente la temporada en la que estamos, ya que los ingredientes principales de éstas son las verduras y frutas de temporada, así como el pescado y la carne de caza conforme a la temporada de caza y pesca.

EL MEJOR SE PREPARA EN CALDERO: GUISOS

El pörkölt o guiso es uno de los platos emblemáticos de la cocina húngara, pero la manera precisa de su preparación da origen a una eterna discusión: sobre gustos no hay nada escrito. Según el modo de preparación tradicional, la cebolla picada se sofríe en manteca de cerdo, luego se le agrega la carne cortada en cubos que se espolvorea con pimentón rojo. Además de las carnes comunes como la carne de vaca,



oveja, cerdo y pollo, también son populares los guisos hechos de despojos (molleja, callos) y de carne de caza. En los restaurantes, los guisos se acompañan con alguna guarnición caliente, mientras que la forma realmente casera de su consumo es con pan y encurtidos.

¿PLATO PRINCIPAL O POSTRE? EL CULTO DE LAS PASTAS DULCES

La respuesta de los húngaros relativa a la pregunta formulada sobre la pasta es que, siendo plato principal, puede ser dulce. La pasta caliente dulce como plato principal es desconocida en muchos países, pero es muy popular entre nosotros, como por ejemplo, la pasta a las nueces o a las semillas de amapola servida con azúcar glas. Otro plato de pasta sencillo y común es la pasta a la sémola con mermelada, o la para muchos extraña



combinación de pasta a la col con azúcar, o la pasta al requesón con azúcar glas y bacón, que, sin embargo, son un platos favoritos en muchos hogares húngaros.

PREFERIDOS DE TODAS LAS GENERACIONES: ALBÓNDIGAS Y CREPES

Un postre popular son los crepes rellenos de mermelada, requesón dulce o crema de nueces, eventualmente espolvoreados con azúcar glas a la canela. Las albóndigas dulces también son populares en la cocina húngara, después de una sopa contundente, hasta como plato principal dulce. Las más populares son las albóndigas de requesón espolvoreados con azúcar glas y servidas con nata agria, así como las albóndigas rellenas de frutas, como ciruelas o albaricoques, espolvoreadas con azúcar glas a la canela.



UN CLÁSICO QUE SE ADELANTA A LA ÉPOCA: EL ESTOFADO DE VERDURAS

El estofado de verduras o főzelék es un plato principal a base de verduras con el que los húngaros se han adelantado a la época, puesto que es un plato que no sólo es fácil de digerir y saludable, sino también es vegetariano y, dependiendo del método de condensación, se puede incorporar a la dieta vegana.

Los főzelék son verdaderos platos de temporada, lo mejor es prepararlos de productos frescos, como guisantes verdes y amarillos, espinacas, judías secas o verdes, patatas, lentejas o incluso de col de Saboya.



DEL HOGAR A LA GASTRONOMÍA DE ALTA GAMA

Entre los platos de estilo casero populares, se destacan los platos únicos a base de carne, como por ejemplo, las patatas a la cazuela, la col o coliflor al horno. Los húngaros saben bien que todos ellos se tienen que consumir con nata agria –uno de los productos lácteos más populares en Hungría–, cremosa, suave, de sabor ligeramente agrio. Estos platos únicos, combinación de carne y verdura, también figuran en el menú de algunos restaurantes de primera categoría, lo que es un paso importante para que la gastronomía de alta gama evoque los clásicos sabores caseros.



RESPUESTA DE LAS ABUELAS HÚNGARAS A LA MODA MUNDIAL DE LA FERMENTACIÓN

El gran éxito de la gastronomía moderna y, dentro de ella, de la gastronomía de alta gama, sobre todo como consecuencia de la influencia de la cocina escandinava, es la fermentación. En Hungría, tanto el encurtido en vinagre como el encurtido mediante fermentación láctica se utilizan desde hace siglos. Así se suele encurtir una amplia variedad de verduras, de las que se destacan como más populares los pepinos en vinagre, el encurtido mixto, la col agria, remolachas, pimientos de manzana, guindillas, sandías verdes y cebolletas encurtidas, o el gran clásico, los pepinos encurtidos con levadura.



NUESTRA COMIDA CALLEJERA TROTAMUNDOS

Lo que para nosotros forma parte de la imagen normal y corriente de la calle, de mercados y ferias, para otras naciones es un auténtico atractivo. Con mucho éxito, se vende el lángos en Japón y el kürtőskalács (bollo o pastel de chimenea) en los Estados Unidos, aunque en Europa Central varias naciones reivindican los derechos de autor de este último. También es espectacular su método de preparación: la masa se enrolla en un rodillo de horno, se carameliza azúcar sobre este dulce crujiente y, en su forma clásica, se espolvorea con canela o nuez rallada. Su nombre se debe a la forma cilíndrica del pastel humeante. Es un gran favorito no sólo para nosotros, sino también para los turistas. El lángos es otro clásico de la comida callejera húngara. Es una especie de tortilla o bollo frito hecho de masa de levadura suave, sobre el que tradicionalmente se pone ajo, nata agria y queso. Hoy día, sin embargo, ya no nos sorprendemos si el turista que lo prueba por primera vez lo pide con carne, versión desconocida por la cocina húngara tradicional.



Diez platos icónicos
**DIEZ CHEFS DE
ALTA COCINA**

Nunca se ha prestado tanta atención a los chefs en Hungría como actualmente. Mientras que en el pasado solían hacer su trabajo en la cocina “sin rostro ni nombre” y el público, en general, no sabía mucho sobre el mundo de la gastronomía, hoy esta profesión también puede presumir de auténticos personajes en Hungría. Y nuestros chefs de renombre aprovechan eficazmente la clientela cada vez más amplia y las oportunidades de actuación, y abogan día tras día por

que la gastronomía no se identifique sólo con los platos y con el comer, sino también con la autenticidad, la cultura y la identidad común.

En la gastronomía de hoy, la personalidad también desempeña un papel importante, ya que son nuestros excelentes chefs los que le conceden un carácter único a nuestros platos preferidos. Por tanto, los diez platos icónicos también se pueden entender mejor siendo interpretados por ellos.



EL DUETO GANADOR
de la gastronomía húngara

TAMÁS SZÉLL

Es el competidor de Bocuse d'Or más exitoso de Europa Central. En su primer concurso, llegó de inmediato hasta el Campeonato Mundial de Lyon y, cuatro años después, con auténtica bravura, ganó la Ronda Europea celebrada en Budapest. Luego terminó cuarto en Lyon con un premio especial por el mejor plato de carne. Gracias a sus resultados competitivos y al hecho de que se ha atrevido a presentar cosas novedosas, ha dado un gran impulso al conjunto de la gastronomía húngara, puesto que muchos jóvenes comprometidos, al ver su éxito, han optado por esta profesión. El hecho de que en el Bocuse d'Or de Turín 2018 él fuera el presidente del jurado fue un reconocimiento profesional de destacada importancia.

Sopa de gulash:

Carne de vaca Angus húngara, pellizcos de pasta casera (csipetke) hecha a mano, zanahorias y patatas ecológicas de producción nacional pasadas por grasa de pato constituyen la base de este plato icónico. Debido a su sabor intenso y fresco, esta gulash revitalizada, respetuosa de la tradición y, al mismo tiempo, sutilmente revolucionaria, se destaca entre otras sopas.



SZABINA SZULLÓ

“Considero que es de suma importancia fomentar el desarrollo de las materias primas húngaras, y en el curso de mi trabajo cotidiano trato de respaldar la labor de los productores húngaros emergentes de la nueva generación. En 2017, inauguramos nuestro propio bistró, donde mostramos la diversidad de la cocina húngara en un estilo suelto e informal, pero con calidad sin compromiso. Un año después, en reconocimiento a nuestra labor, nos galardonaron con el distintivo Bib Gourmand de la guía Michelin. En el verano de 2018, abrimos nuestro primer restaurante de alta cocina en el centro de Budapest, que sigue la misma filosofía que ha caracterizado toda nuestra carrera: presentar la gastronomía húngara moderna en la mejor calidad. Nuestro restaurante recibió su primera estrella Michelin en marzo de 2019 y su segunda estrella, en 2022, lo que refuerza aún más su lugar en la vanguardia de la gastronomía.

Hígado de pato, guindas, saúco, avellana ahumada, Tokaj aszú de 6 puttony (cuévanos):

“Bombón” de hígado de pato ahumado con jalea de guindas enriquecida con vinagre de Tokaj aszú, acompañado con loncha de paté de hígado casero con guindas a la bodega, flor de saúco en escabeche y avellanas piemontesas tostadas, ahumadas en madera de haya, con brioche de mantequilla casera tostada. El uso de hígado de pato, guindas y saúco, así como el vinagre de Tokaj aszú transmite un mensaje claro de nuestro compromiso con los ingredientes nacionales.



Almas artísticas
**EN LA GASTRONOMÍA
DE ALTA GAMA**

ÁKOS SÁRKÖZI

Ákos Sárközi es uno de los chefs más reconocidos de Hungría, ganador del premio al Chef del Año en 2016 y 2019. Su popularidad se debe en parte a su participación en programas de televisión, y siempre ha aprovechado su reputación para difundir la gastronomía de calidad. “Al comienzo de mi carrera, el destino me unió con chefs carismáticos, por lo que no había duda de que mi pasión por la gastronomía iba a crecer. Después de los éxitos profesionales logrados en Hungría, nuestro equipo ganó la estrella Michelin en 2014 y, tan sólo cuatro meses después de su inauguración, nuestro nuevo restaurante se incluyó en la lista de restaurantes recomendados”.

Pollo a la páprika:

El pollo a la páprika (pimentón) es un plato emblemático en nuestro país. Todos tienen un recuerdo y una experiencia de lo que lo hace realmente bueno y esto ha sido el punto de partida al crear este plato. La tierna carne de pollo en su salsa a la páprika y con su sabor familiar se sirve en un formato revolucionario, ajeno a lo acostumbrado, acompañado con ñoquis y puré de nabo, y con una textura crujiente que le concede el heno de apio.



ISTVÁN VERES

Este joven sículo ha recorrido un largo camino. Desde Transilvania, llegó hasta la famosa Escuela Superior de Cocina Francesa (ESCF) de Ferrandi en París. Mejoró sus habilidades en varios restaurantes de alta cocina para llegar a ser finalmente chef en Budapest. Los sabores sículos y las tradiciones que trae consigo desde Transilvania se reflejan en su arte culinaria, que combina con sus experimentos progresivos e innovadores, cuyo resultado son creaciones extraordinarias e impresionantes en el plato. Nunca ocultó su ambición por la estrella Michelin y, en 2019, sus esfuerzos fueron coronados con éxito.

Ñoquis con huevos:

Este plato, muy sencillo según el chef, es una de las marcas culinarias artísticas del restaurante y de István Veres. La base del plato son los ñoquis a la trufa, que se colocan en el plato acompañados con espuma de huevos, yema de huevo madura rallada y ensalada iceberg en escabeche. En el menú del restaurante, que se renueva de vez en cuando, este plato es constante. Tanto es así que cuando han tratado de quitarlo, la clientela se ha puesto de pie gritando “otra vez” por unanimidad.



Desde Budapest al campo –
**DESDE EL CAMPO
A BUDAPEST**

ISTVÁN PESTI

Es uno de los chefs húngaros que sirve los platos más elegantes reconocidos inmediatamente por su estilo. En la primavera de 2015, se mudó de Budapest al campo, con la firme idea de demostrar que la hostelería en entorno rural es capaz de representar una calidad de la cual podemos estar justificadamente orgullosos. Tras su traslado, se instaló en la ciudad de Tata, donde su restaurante recibió dos estrellas Michelin en 2022. En 2023, István Pesti ganó el premio a toda una vida de la Academia Bocuse d’Or de Hungría. Su filosofía es que la interacción de la percepción visual, experiencia olfativa e impresión gustativa siempre debe proporcionar una vivencia única para los huéspedes. El restaurante, ubicado en un lugar pintoresco, atrae expresamente por su arte culinario a huéspedes de hasta partes distantes del país.

Lomo de ciervo a la cazadora con setas silvestres:

La versión gourmet de la receta familiar, que tiene su “asiento reservado” en el menú del restaurante, refleja fielmente la conciencia y el sentido estético de István Pesti. La carne de ciervo proviene de la región, las setas del bosque a la plancha le confieren el carácter “terroso” al plato, mientras que las setas en escabeche y las notas dulzonas de la salsa a la cazadora conceden contraste e intensidad a este plato.



ÁDÁM BARNA

Inspirados en las tradiciones y los ingredientes de la antigua Monarquía, se elaboran los platos infinitamente honestos del chef Ádám Barna, quien aprovecha con gran valentía los platos de la cocina popular rural del país y los traspone al mundo de los restaurantes gourmet con tal naturalidad, como si éstos siempre hubiesen formado parte de la oferta de los restaurantes de alta cocina. Bajo las manos de Ádám Barna, la morcilla, la col rellena o el guiso de vaca siguen siendo auténticos platos rurales, pese a lo cual la complejidad y sofisticación de sus platos poderosos y ricos en sabores resultan incuestionables. Actualmente, dirige dos negocios de restauración en Esztergom, un bistró y un restaurante, este último galardonado con una estrella Michelin en 2022.

Col rellena:

Un verdadero clásico casero. Cada región tiene su propia receta característica, que hasta puede variar de una estación a otra. Ádám Barna también lo prepara de manera diferente en primavera, verano e invierno. La versión de verano está hecha de col fermentada en levadura, con carne de mangalica, grasosa crema agria casera, eneldo fresco y, finalmente, gracias a la dulzura ácida del tomate seco, se convierte en un plato vibrantemente interesante.



Como si LLEGASE A CASA

LÁSZLÓ JAHNI

Desde 1992, dirige su cocina en uno de los restaurantes emblemáticos de la región del lago Balaton. Hoy día, es raro que un chef esté al frente de una cocina durante casi tres décadas, pero el nombre y la marca del chef László Jahni ya se han fusionado con este legendario restaurante del Balaton. Sus platos son una poesía gastronómica que evoca sabores locales, y los huéspedes extranjeros desde hace ya décadas se llevan consigo y difunden la fama de la hospitalidad húngara.

Sopa de pescado:

Debido a la proximidad del lago Balaton, el pescado es uno de los ingredientes preferidos del chef, y la sopa de pescado es uno de los platos más tradicionales de Hungría. Casi cada lugar donde este plato se prepara, tiene su propia receta. La sopa de pescado de László Jahni es ligera, con intensos sabores de páprika (pimentón), y ni hace falta preguntar si la pasta que se le añade es casera. Siempre aprovecha también los despojos de pescado.



SZABOLCS DUDÁS

Szabolcs y Szilárd Dudás son la pareja de hermanos más conocida en el ámbito de la gastronomía húngara. Llevaron al éxito su restaurante situado en un rincón apartado del país. Huéspedes de toda Hungría y del extranjero acuden a la pequeña ciudad con la intención expresa de probar sus platos merecidamente famosos. Sin embargo, esta historia trata de algo más que una simple cocina húngara buena con un fuerte “trasfondo” italiano. Su restaurante es sinónimo de la cordial hospitalidad del país. “La gastronomía es para mí una alegría, e incluso es la vida misma, es una tarea simple, intransigente, pero al mismo tiempo desafiante”.

Pimiento ahumado con körözött:

La körözött en pimiento ahumado es una crema de requesón con una armoniosa condimentación a la húngara y con una textura más cremosa debido a la mantequilla añadida, en este caso hecha de una mezcla de requesón de vaca y oveja. Esta creación resulta singular debido a los pimientos de diferentes colores, ahumados en madera de haya, en los que se introduce este relleno. Este plato es una representación fiel de por lo que aboga este restaurante: uso de materias primas nacionales, calidad continua que se puede experimentar directamente en un ambiente informal al probar este plato.



VISIONARIOS DE LA CONFITERÍA contemporánea húngara

LÁSZLÓ MIHÁLYI

El nombre de László Mihályi es un concepto en el mundo de la confitería húngara. Su fuerte carácter se combina con una experiencia excepcional y humildad profesional. Es capaz de recrear los clásicos postres húngaros de manera que sirve de ejemplo para todos en este ámbito profesional. Sus creaciones se caracterizan por el respeto de la tradición, así como por la audacia y la elegancia. No conoce compromiso en cuanto a las materias primas, ya sea chocolate de alta calidad o bayas recogidas al amanecer en los alrededores de Vác. En 2021, recibió el premio Sándor Kőrösi Csoma “por su ejemplar y destacada labor en la representación de la industria pastelera húngara en el ámbito internacional y en la formación de jóvenes concursantes húngaros”.

Postre Dobos:

La tarta Dobos es el pastel más emblemático de Hungría. La tarta fue creada por József Dobos C. en 1885, y llegó a ser el dulce más célebre de este maestro pastelero, haciendo inmortal su nombre tanto en Hungría como en el extranjero. Es un detalle curioso que durante décadas nadie conoció la receta exacta de este pastel. Detalle que es cierto también en el caso del postre Dobos de László Mihályi.



ZOLTÁN KOLONICS

Junto con su pareja, es propietario y, al mismo tiempo, chef pastelero de una de las confiterías boutique más innovadoras de Hungría, que representa un estilo afrancesado. El establecimiento de Óbuda ha sido nombrado uno de los 100 mejores restaurantes del año por Dining Guide durante tres años consecutivos, entre 2022 y 2024. Su vocación es legendaria, el quehacer cotidiano de su pastelería no se imagina sin su presencia. Le apasiona el presente y el futuro de la pastelería húngara. “Confío en que con mis logros hasta el momento y mis esfuerzos actuales, pueda contribuir al desarrollo de la pastelería húngara.”

Somlói:

Este complejo postre refleja fielmente el mundo de los postres de Zoltán Kolonics. Pone tanto énfasis en la calidad de la materia prima presente en cantidades mínimas, como en la de la nuez de producción nacional, que junto con el bizcocho, juega un papel protagónico, y que se oculta en este pastel en forma de crochet, streusel (migas de estilo de linzer) y puré. El clásico postre húngaro, decorado con una ganache (crema) de vainilla ligera y espumada, se completa con la salsa de chocolate de alta calidad, ron y Tokaj szamorodni que se plasman en este manjar.

Mapa de regiones vitivinícolas DE HUNGRÍA

REGIÓN VITIVINÍCOLA DE PANONIA SUPERIOR

- 1 Región vinícola de Etyek-Buda
- 2 Región vinícola de Mór
- 3 Región vinícola de Neszmély
- 4 Región vinícola de Pannonhalma
- 5 Región vinícola de Sopron

REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL LAGO BALATON

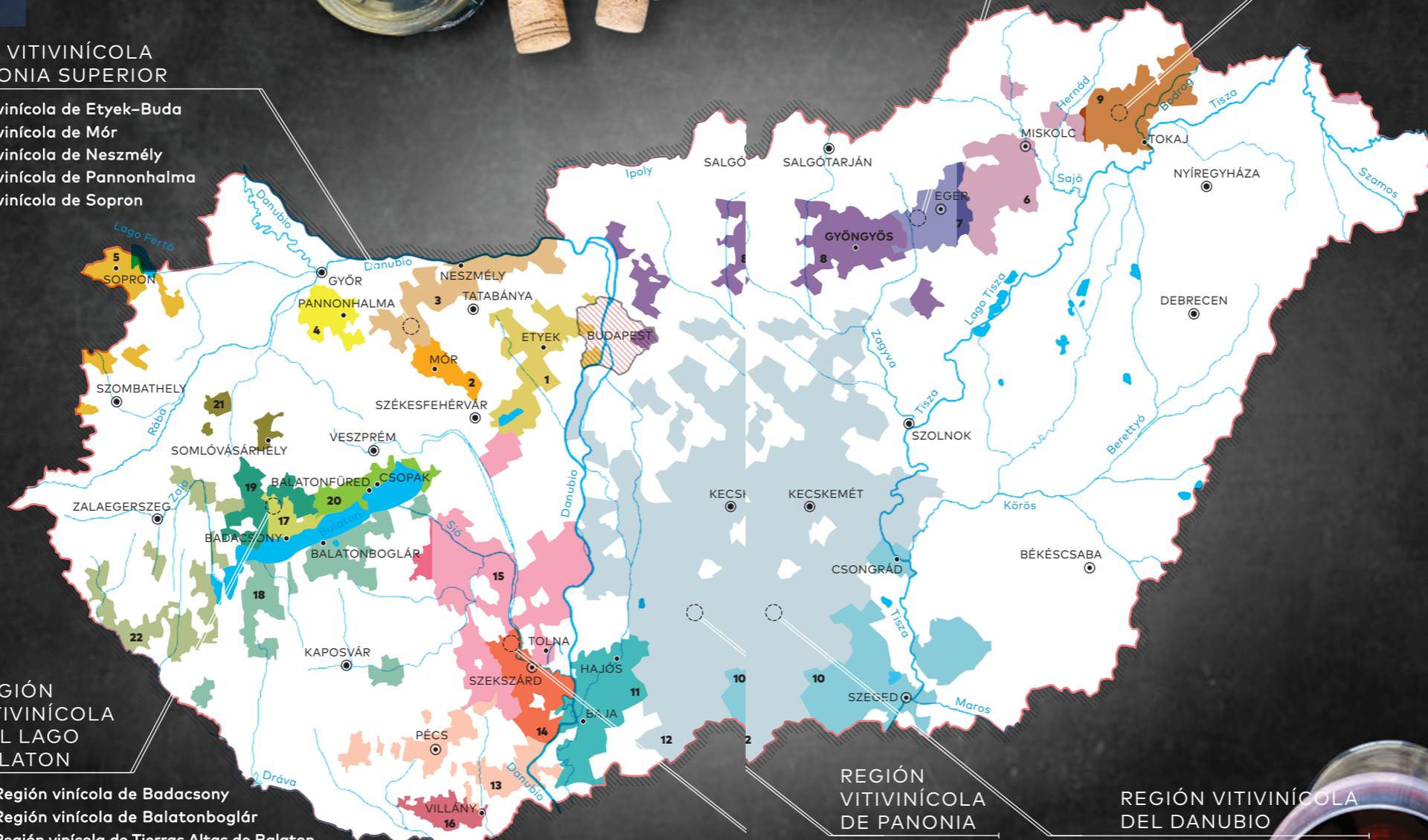
- 17 Región vinícola de Badacsony
- 18 Región vinícola de Balatonboglár
- 19 Región vinícola de Tierras Altas de Balaton
- 20 Región vinícola de Balatonfüred-Csupak
- 21 Región vinícola de Gran-Somló
- 22 Región vinícola de Zala

REGIÓN VITIVINÍCOLA DE HUNGRÍA SUPERIOR

- 6 Región vinícola de Bükk
- 7 Región vinícola de Eger
- 8 Región vinícola de Mátra

REGIÓN VITIVINÍCOLA DE TOKAJ

- 9 Región vinícola de Tokaj



REGIÓN VITIVINÍCOLA DE PANONIA

- 13 Región vinícola de Pécs
- 14 Región vinícola de Szekszárd
- 15 Región vinícola de Tolna
- 16 Región vinícola de Villány

REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL DANUBIO

- 10 Región vinícola de Csongrád
- 11 Región vinícola de Hajós-Baja
- 12 Región vinícola de Kunság



Vino húngaro = ENÓLOGO HÚNGARO

Cada país ha creado y sigue creando los valores que llamamos en su conjunto cultura humana, de acuerdo con sus diferentes condiciones y tradiciones. Una parte integral de esta cultura es el vino, que desde hace miles de años genera alegría y trabajo de generación en generación. En Hungría, llevamos más de mil años elaborando vinos. Tenemos variedades especiales como el furmint o el juhfark. Tenemos áreas volcánicas únicas como la de Tokaj o Somló. Tenemos vinos excelentes de un largo pasado histórico como el aszú o el bikavér (sangre de toro). Consideramos, sin embargo, que nuestro valor principal es aquel que decide, año tras año, cuándo y cuánto podar, qué combinar con qué, dónde y qué plantar. Ni la vid, ni el sol, ni la tierra son capaces de asumir esta labor. Por tanto, para nosotros, el verdadero

tesoro del vino húngaro es el que sabe todo esto, el mismísimo enólogo húngaro. Aunque juega en el mismo equipo que la tierra, el sol y la vid, él es el director, el que con el paso del tiempo transforma en una nueva experiencia las condiciones que proporciona la naturaleza. Así que nuestros vinos representan la personalidad de nuestros enólogos, y cada uno de ellos es diferente. Precisamente, esta diversidad implica una fuente de riqueza interminable, sin la cual el mundo sería más pobre en muchos sabores individuales.

La variedad creada por los enólogos húngaros puede convertirse en una auténtica experiencia culinaria si los vinos se combinan con los platos correspondientes.



MARIDAJES PREFERIDOS DE COMIDA Y VINO

de seis enólogos húngaros

FURMINT – UN VINO QUE REVITALIZA LOS SENTIDOS
Vivien Ujvári — Región vinícola de Tokaj

El vino: “El furmint es el vino seco insignia de la región vinícola de Tokaj. A pesar de su nombre de origen francés, es una variedad húngara autóctona y una de sus principales áreas de producción es la región de Tokaj-Hegyalja. Se puede utilizar para preparar vinos blancos y cavas secos o, como es propenso a la podredumbre noble, también vinos dulces.”

La elección de comida del enólogo: “chuletas de mangalica, polenta cremosa, zanahorias coloridas, coliflor frito, brócoli silvestre, semillas. La riqueza y la frescura del vino están bien guiadas por la capa de grasa fina del mangalica, que crea un balance firme con la acidez persistente. Los sabores intensos de las verduras, junto con las notas cítricas y la mineralidad del furmint, encantan y revitalizan los sentidos”.



**BIKAVÉR (SANGRE DE TORO) DE EGER – ELEGANCIA
FRESCA Y DINAMISMO**

György Lőrincz, hijo — Región vitivinícola de Hungría Superior - Región vinícola de Eger

El vino: “Me encantan los vinos de Eger. Elegancia fresca, sabores afrutados, ácidos dinámicos y estructura compleja son las características de la región vinícola de Eger. Por tanto, estos vinos se pueden usar muy bien en la gastronomía”.

La elección de comida del enólogo: “Mi preferido actual para acompañar el bikavér de Eger es el ciervo con risotto de trigo, con acelgas y bayas. La carne elegante acompañada con una guarnición cremosa y rica en sabores brinda una experiencia muy agradable junto a este vino complejo”.



NUESTRO PINOT NOIR

Pál Rókusfalvy — Región vitivinícola de Panonia Superior - Región vinícola de Etyek

El vino: “Cuando alguien me formula la pregunta sobre combinar comida y vino, yo automáticamente suelo pensar en algún plato principal. Ahora quisiera romper un poco con mi costumbre. El pinot noir no solamente es uno de mis grandes favoritos, sino también es muy importante en la vida de la región vinícola de Etyek”.

La elección de comida del enólogo: “pastel de pinot noir y ganache de chocolate con guindas balsámicas. La fuerte presencia del chocolate se adapta perfectamente a los sabores de frutas rojas del pinot noir. Las guindas caramelizadas con unas gotas de miel de castaño complementan perfectamente los ácidos del vino”.

RIESLING ITÁLICO DE BALATON

Bence Laposa — Región vitivinícola de Balaton - Región vinícola de Badacsony

El vino: “Si el lago Balaton se tuviese que explicar en términos de vid, la variedad elegida seguramente sería el riesling itálico, una elección versátil, de múltiples facetas, apta para cualquier ocasión. En nuestra oferta figuran varios tipos de riesling itálico, desde vinos blancos frescos y ligeros hasta lotes con más cuerpo y más serios. Cada uno tiene su carácter, pero tienen una cosa en común: en las tierras de nuestras plantaciones antiguamente los volcanes eran los dueños, y nuestros vinos siempre conservan su recuerdo con su mineralidad”.

La elección de comida del enólogo: “Combinar platos con el riesling itálico no es un gran desafío. La versión más ligera crea un equilibrio perfecto con platos de pescado; ahora mismo en nuestro restaurante lo recomendamos para trucha marina y esturión, pero en tierra firme también se hace valer. No podemos imaginar mejor compañía para un crujiente cochinillo asado que nuestro riesling itálico con más cuerpo, de la escuela clásica.”

EL VINO ROSADO SCHILLER Y LA SOPA DE PESCADO

Attila Szentpéteri, hijo — Región vitivinícola del Danubio - Región vinícola de Kunság

El vino: “La región vitivinícola del Danubio tiene una gama muy amplia de variedades, lo que significa que cuando me preguntan qué me gusta beber, la respuesta no es simple. Dependiendo de mi estado de ánimo, de la comida que se sirve o incluso de la hora del día, prefiero un vino blanco ligero, un rosado fresco y crujiente o incluso algún blanco o tinto más serio envejecido en barricas de roble, por supuesto, sin olvidar los néctares más concentrados, provenientes de vendimia tardía. Sin embargo, hay una especie que es única en su carácter y es particular en sí misma: la variedad Nero, que es una vid versátil.”

La elección de comida del enólogo: “El vino rosado Schiller armoniza bien con los platos especiados con pimentón, y sobre todo, con la sopa de pescado, por lo que para acompañarlo recomiendo este plato clásico.”

KADARKA: EL MEJOR SOCIO DE LA COCINA HÚNGARA CLÁSICA

Zoltán Heimann, hijo — Región vitivinícola de Panonia - Región vinícola de Szekszárd

El vino: “Kadarka es nuestra variedad de piel fina, que requiere mucho trabajo manual y que, bajo las manos de un enólogo experto, brinda una experiencia única y etérea. Durante su elaboración, a menudo tengo la sensación de que requiere una estética de vino blanco. Más vale vendimiarlo temprano que tarde y es mejor madurarlo con manos ligeras que envejecerlo durante largo tiempo en barricas. El kadarka es un buen vino para beber, en sus sabores y olores tiene notas de fram-buesas o cerezas, escaramujo y los aromas especiados mencionados frecuentemente”.

La elección de comida del enólogo: “El kadarka es el mejor socio de la cocina clásica húngara. En Szekszárd, a menudo lo elegimos para una sopa de pescado, algún guiso a la páprika o pisto, pero también combina bien con los platos más especiados”.



ENCICLOPEDIA del Spritzer o Fröccs

El vino, de acuerdo con las tradiciones húngaras del fröccs, a menudo se consume con soda. Preparar un fröccs con agua mineral efervescente es una especie de blasfemia, porque estas aguas tienen sus propias características de sabor dependiendo de su contenido mineral, lo que puede influir negativamente en el sabor del fröccs.



- Kisfröccs (fröccs pequeño):** 1 dl de vino + 1 dl de soda
- Nagyfröccs (fröccs grande):** 2 dl de vino + 1 dl de soda
- Hosszúlépés (paso largo):** 1 dl de vino + 2 dl de soda
- Házmester (conserje):** 3 dl de vino + 2 dl de soda
- Viceházmester (vice conserje):** 2 dl de vino + 3 dl de soda
- Nagy házmester (dueño de casa):** 4 dl de vino + 1 dl de soda
- Sportfröccs (fröccs deportivo):** 1 dl de vino + 4 dl de soda



Edición: Agencia del Turismo Húngaro,
László Könyvid, Director General
1027 Budapest, Kacsá utca 15–23.
Teléfono: +36 1 488 8700

Diseño y redacción: MEDIATOR GROUP Kft.

Impresión: BONEX PRESS Kft.

 visithungary.com

 [visithungary](https://www.facebook.com/visithungary)

 [visithungary](https://www.instagram.com/visithungary)



SZÉCHENYI  2020



HUNGARIAN
GOVERNMENT

European Union
European Regional
Development Fund



INVESTING IN YOUR FUTURE