

rs

/rincón del sibarita/

39 6,00 euros/trimestral/

Rafael Ansón Oliart
"Una extraordinaria revolución"

Las barricas

Club del gourmet

Oro líquido

Repostería Artesanal

Restaurantes y recetas



*«Yo amo tomar algo
ordinario y convertirlo en
algo extraordinario»*

(Ina Garten)

¡SUSCRÍBETE ahora a
ELMUNDO Expansión **MARCA**

con un **20% DE DESCUENTO**
y formarás parte de **EL CLUB!**



POR SOLO

1,20 €/día
Antes ~~1,50 €/día~~



POR SOLO

1,60 €/día
Antes ~~2,00 €/día~~



POR SOLO

0,80 €/día
Antes ~~1,00 €/día~~

¿QUIERES SUSCRIBIRTE?

LLAMA YA AL **91 275 19 88** O ENTRA EN **WWW.BIENINFORMADO.ES**

Además disfruta de beneficios y
descuentos exclusivos en los más
de 3000 establecimientos adheridos

WWW.ELCLUB.ES

o si prefieres llama al **91 050 16 29**



Síguenos en  

sumario

/rincón del sibarita/

- 06 Editorial
- 08 Rafael Ansón:
Una extraordinaria revolución
- 10 Las barricadas
- 24 Club del gourmet
- 46 ¿Sabías qué...?
- 48 Oro líquido
- 62 Repostería artesanal
- 84 Restaurantes sibaritas
- 112 Recetas
- 118 Libros/Música



/rincón del sibarita/

Edita

Rincón del Sibarita

Presidente de Honor

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Director General y Comercial

José Antonio Zabaco

Presidente FECOES / CEUCO

Carlos Martín Cosme

Dirección Comercial / Contenido RS Viajes

Francisco Fernández / Ana Puente, Irene Somenson

Director de Recursos Humanos

Manuel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

Tel: 672 55 02 79 - info@rincondelsibarita.es

Edición Miguel A. Fuente Calleja, Victoria Fernández

Dirección de Arte Graphe Disseny

Maquetación Graphe Disseny

Dietética/Nutrición Álvaro Zabaco

Fotografías Victoria Zabaco - www.pixabay.com

Administración Comercial María López

Coordinación y Atención al Cliente Ramón Márquez

Agradecimientos: Junta de Andalucía

Foto Portada: pixabay

Distribución: Nacional e Internacional

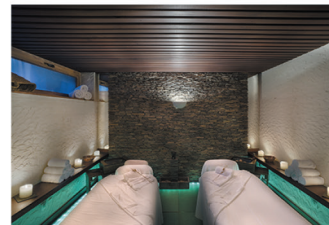
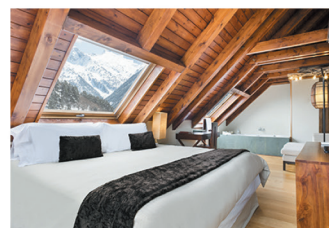
Colaboradores:



Registro Turisme de Catalunya - HVA000751

UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN BAQUEIRA

Bienvenidos a Rafaelhoteles by la Pleta*****, tu Hotel de Lujo en Baqueira, ideal para practicar esquí o cualquier otro deporte de invierno en los Pirineos. Un cinco estrellas donde el confort de sus instalaciones, el cuidado servicio, la amplia y variada oferta gastronómica y los más actuales tratamientos de Spa le hacen ser la más completa alternativa para vivir las mejores vacaciones con familia o amigos.



rafaelhotelesbyLaPleta

lapleta

laplethotel

CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N - COTA 1.700

25598 BAQUEIRA (LÉRIDA)

(+34) 973 645 550

reservas.lapleta@rafaelhoteles.com

www.lapleta.com

Prohibida la reproducción total o parcial de cualquier artículo o fotografía sin previa autorización del editor.

visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com

Hola de nuevo **Sibaritas**,

Volvemos a encontrarnos en estas fiestas tan especiales, en las que se organizan muchas comidas, cenas y reuniones familiares. Para ello, en este número nos hemos dedicado a dar a conocer los restaurantes, bodegas y productos más idóneos para estas fechas. Además **RS Rincón del Sibarita** ha viajado a una tierra muy especial donde hemos conocido una gastronomía única y lugares increíbles para disfrutarla, esta tierra es Andalucía.

Como muchos de vosotros sabéis, **RS Rincón del Sibarita** es una revista de sabor auténtico que siempre ofrece lo mejor, porque con lo mejor nunca se falla.

Como siempre, damos las gracias a nuestros amigos y colaboradores por su participación en este número.

Ahora os toca disfrutar de las siguientes páginas.

Fernando Zabaco, Editor


Dos Maderas
DOUBLE AGED RUM
con la hostelería

Grandes tempestades
hacen grandes navegantes



www.rondosmaderas.com





Rafael Ansón Oliart

Presidente de Honor
de la Real Academia
de Gastronomía
Española



La revolución producida en la alimentación en los últimos años ha sido extraordinaria. Hemos pasado de la *“fisiología del gusto”* (según el viejo título del sabio gastrónomo francés Brillat-Savarin), que corresponde a una época donde lo único importante eran el placer y la satisfacción, a la sociología de la alimentación, es decir, a un tiempo en el que la alimentación y la gastronomía tienen una influencia decisiva en las sociedades modernas.

La sociología de la alimentación implica no sólo acabar con el hambre y tratar de que todas las personas coman saludablemente, sino, también y de una forma muy especial, que cada vez más personas disfruten comiendo. Que el placer gastronómico no corresponda sólo a

unos cuantos privilegiados sino que se extienda a la mayoría de las poblaciones.

Desde hace un tiempo, la gastronomía ha empezado a mostrar, paso a paso, su doble perfil. Se trata de un concepto unitario en el que no se pueden disociar los aspectos que afectan a la salud (calorías y nutrientes) y los componentes vinculados con el placer (que cabría denominar hedonismo culinario). La conjunción de ambos elementos es lo que le otorga riqueza y la confirma no sólo como disciplina clave en nuestra cultura sino como esperanza productiva, sostenible y saludable para el futuro de la humanidad.

La ciencia de la alimentación, es decir, la nutrición, se desenvuelve cada vez más en para-

lelo con la evolución de la gastronomía y de la cocina. Y por ello, resulta fundamental el trabajo que están desarrollando nuestros nutricionistas, 3 médicos y científicos con objeto de determinar cuál es el tipo de dieta más adecuada para las formas de vida de las sociedades del siglo XXI.

Una vez determinadas las calorías, los nutrientes esenciales o los micronutrientes que debemos consumir, es fundamental encontrar los alimentos y las mejores formas de prepararlos para que sean agradables desde el punto de vista gastronómico. Salud y placer deben caminar siempre juntos, de la mano.

RAG

Una extraordinaria revolución

Las Barricas

Con vino y vida
«tranquila, la vejez
llega de maravilla»

Refrán popular



Tú eliges como
ver la vida,
nosotros la vemos
#SiempreMedioLlena

La forma en la que se ve la vida, influye directamente en cómo se afrontarán también los problemas. “*Cambias tus pensamientos y cambias tu mundo*” señalaba **Norman Vincent**, autor estadounidense creador de la teoría del pensamiento positivo.

Bajo esta filosofía, la **Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)** ha puesto en marcha una campaña bajo el lema **#SiempreMedioLlena** que invita a las personas a ver el lado bueno de la vida y a sacar siempre lo mejor de cualquier situación que se ponga por delante. En definitiva, una iniciativa que apuesta por celebrar pequeñas victorias y poner en valor todo lo bueno de la vida.

Por ello, esta etapa de “*nueva normalidad*” bajo el lema de **#SiempreMedioLlena** responde al deseo de la sociedad de buscar y compartir experiencias positivas que nos hagan sonreír; porque ahora es el momento de celebrar cada deseo, cada pequeña victoria que nos ayude a enfrentarnos con optimismo y esperanza a lo que pueda venir. Y qué mejor hacerlo que con vino.

Presentación de proyectos de digitalización para el sector del vino de cara a los fondos europeos



Desde el **Hub Nacional de Digitalización y Vino**, impulsado por la **FEV**, se han identificado y definido 10 proyectos de digitalización ajustados a los diferentes componentes del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia de la Economía Española y que

/Las barricas/

abarcen áreas como la ciberseguridad, el e-commerce, el enoturismo o el Smart Agro.



El objetivo de la **FEV** es realizar una serie de proyectos que tengan impacto en un número elevado de bodegas para que puedan beneficiarse de los fondos y dar un salto cualitativo en materia de digitalización, que ayudará a mejorar la competitividad y transformar toda la cadena de valor del sector del vino español.

Con este objetivo, en las últimas semanas hemos realizado una serie de presentaciones de cada uno de los proyectos, que están abiertos a todas las bodegas del sector.

La FEV participa en la Asamblea del Grupo Rioja para hablar del futuro etiquetado digital del vino

El director general de la **FEV**, **José Luis Benítez**, fue uno de los invitados a la **Asamblea General del Grupo Rioja** en una jornada que se centró en hablar de la digitalización del sector desde distintos puntos de vista.

En concreto, el director de la **FEV** avanzó algunas de las novedades normativas en materia de etiquetado para el vino y como desde el sector se está trabajando en soluciones innovadoras y digitales para cumplir con los requerimientos de transparencia a la vez que se facilita el trabajo a las bodegas y se avanza en la digitalización del propio sector.

FEV



ValXerit, lo importante que es vivir el momento

En este mundo frenético en el que vivimos queremos ayudar a nuestros clientes a parar para disfrutar de un sorbo premium de ginebra con alcohol ecológico.

ValXerit es una bebida con cuerpo que deja un sabor refrescante y suave en el paladar. Además tiene unos aromas que combinan muy bien no sólo con tónica, sino también con cola y cualquier otro tipo de refresco.

Es una ginebra fácil de beber ya que el alcohol ecológico es destilado 5 veces incrementando su pureza y además, al no tener un sabor demasiado fuerte se evita la sensación de quemazón en el cuello.

El hecho de que no haya productos químicos en el proceso hace que el cuerpo tolere mejor el alcohol y mitigue el efecto “resaca” del día después de una gran celebración.

El alcohol que se usa en nuestra ginebra es generado a partir de la fermentación del trigo y posteriormente es destilado 5 veces. El trigo que usamos es cultivado sin pesticidas y fermentado sin ningún añadido químico.

La fórmula de la ginebra es la misma pero en una de nuestras destilaciones añadimos un botánico que da un color rosa único a la bebida; la flor de hibisco.

También nos comprometemos con el cambio



de actitud que este mundo necesita para ser más sostenible.

Es por eso que nos preocupamos de que nuestra empresa crezca de una forma orgánica teniendo en cuenta los objetivos de sostenibilidad de la ONU, con los que sentimos la necesidad de participar.

Esta ginebra premium es el equilibrio entre lo exótico y lo mediterráneo. Hemos querido darle un toque exótico añadiéndole botánicos asiáticos sin perder de vista nuestras raíces mediterráneas, estas son representadas en la cereza y el romero que le dan un aroma muy especial a la bebida.

ValXerit
PREMIUM GIN



Para más información

Tels: 647 946 230
central@valxerit.es
www.valxerit.es



Vinícola de Tomelloso, una mezcla entre tradición y modernidad

Vinícola de Tomelloso, situada en pleno corazón de la Mancha, Tomelloso (Ciudad Real), está avalada por sus más de 30 años de experiencia en el sector vitivinícola, con una fuerte presencia nacional e internacional, gracias a sus vinos de gran calidad, elaborados con mimo y dedicación.

Los orígenes de la empresa se remontan al año 1986, cuando 28 familias de viticultores y elaboradores con bodega propia decidieron unirse para comercializar conjuntamente los vinos que, hasta ese momento, elaboraba cada uno de ellos en sus tradicionales cue-

vas. El espíritu que movió a esos socios, y a los que posteriormente se fueron incorporando, fue el de ofrecer sus vinos en un formato diferente: un producto embotellado de alta calidad.

En 1991 aparece su primer vino embotellado: **“AÑIL”**, elaborado con uvas de la variedad Macabeo, que supuso un nuevo concepto de los vinos blancos manchegos revolucionando los embotellados de la región. De su viñedo propio anualmente produce unos 12 millones de kilos de uva blanca de distintas variedades como: Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc,

Chardonnay, Verdejo, Viognier y Moscatel, y 6 millones de kilos de uva tinta provenientes de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Garnacha Tintorera y Petit Verdot.

La bodega cuenta, hoy en día, con un importante parque de barricas de roble francés y americano, donde envejecen sus mejores tintos, y una cueva donde se elabora su vino espumoso **MANTOLÁN**, Brut Natural de alta calidad. La excelente calidad de sus vinos **“AÑIL”** y **“TORRE DE GAZATE”** es reconocida por la cantidad de premios obtenidos.



Para más información

Ctra. Toledo – Albacete, Km. 130.8
13700 TOMELLOSO - Ciudad Real
Tel: 926 513 004
vinicola@vinicoladetomelloso.com
www.vinicolatomelloso.com



Vinícola de Castilla, la búsqueda constante de la excelencia

Fundada en 1976, **Vinícola de Castilla** es una de las bodegas de La Mancha pioneras en apostar por la viticultura sostenible, concienciada con la preservación y protección del medio ambiente.

Nuestra filosofía de trabajo se basa además en la tradición, innovación y excelencia.

Como tercera generación familiar, seguimos

conservando de nuestros antepasados la pasión y amor por la tierra, con el fin de garantizar un futuro sostenible.

La creatividad y experiencia nos permiten elevar a la máxima expresión las propiedades de cada variedad de uva para producir vinos capaces de transmitir sensaciones únicas.

Todo ello, unido a nuestro carácter inconfor-

mista nos mantiene en una búsqueda constante de la excelencia en todas las fases del proceso.

Con más de 40 años de esfuerzo y dedicación, **Vinícola de Castilla** se ha convertido en referente del mercado con una misión clara: cautivar al mundo con la magia del vino.



VINICOLA DE CASTILLA

Para más información

Calle I s/n
3200 MANZANARES - Ciudad Real
Tel: 926 647 800
nacional@vinicoladecastilla.com
www.vinicoladecastilla.com



Bodega Pago de Vallegarcía, respeto a la tipicidad de cada una de las variedades

Nuestra filosofía como bodega es elaborar vinos naturales de muy alta calidad, de composición equilibrada a partir de uva de nuestro Pago, vendimiada a mano en el momento óptimo de maduración y con aptitud para la crianza en barrica y el envejecimiento en botella. Diseñamos nuestros vinos buscando el respeto a la tipicidad de cada una de las variedades y a la vez expresión del terruño del **Pago de Vallegarcía**.

Los vinos de Pago de Vallegarcía se elaboran en su totalidad con uvas de viñedo propio. Hemos optado por las variedades francesas más clásicas y de reconocida calidad. El propietario ha querido plasmar su conocimiento de los caldos franceses dando a sus vinos el carácter propio del **Pago**.

Los vinos elaborados con las variedades Syrah y Vignier, típicas del valle del Ródano, se embotellan en botella borgoña. El vino elabora-

do con las variedades más prestigiosas de Burdeos: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Cabernet Franc, se embotella en botella bordelesa. Cada variedad se vinifica por separado y tras la crianza en barrica pasan a formar parte del ensamblaje final.



VALLEGARCÍA



Para más información

Finca Vallegarcía s/n
13194 RETUERTA DEL BULLAQUE - C. Real
Tel: 925 421 407
comercial@vallegarcia.com
www.bodegaspdroheras.com



Bodegas Castillejo de Robledo, unimos tradición y modernidad en nuestro trabajo

Bodegas Castillejo de Robledo es el final de un largo proceso en el que se han implicado muchas partes que, sin su apoyo y fe en el proyecto, no habría sido posible realizar esta andadura que ahora es una realidad y en la que hemos puesto todos, cada uno desde el lugar que le ha correspondido, ilusión, corazón y trabajo.

Nos encontramos en el municipio de **Castillejo de Robledo**, donde tratamos con especial cuidado nuestras uvas, localizada en viñedos con altitud media de 1.000 metros. Unimos tradición y modernidad en nuestro trabajo.

Queremos seguir apostando por la calidad, basada en el buen hacer de nuestros viticultores que nos ayudan en esa diferencia de matices, fundamental para conseguir un producto con personalidad.

Bodegas Castillejo de Robledo es un “*SUEÑO*” en marcha que aporta dinamismo y quiere mantenerse en un entorno lleno de naturaleza y autenticidad.

Para nosotros, el vino es el producto de un ciclo de producción y de un cuidado diario. En las elaboraciones desarrollamos un control en el campo, y procuramos otorgar a cada uva el potencial que presenta.

Realizamos un control fenológico y fitosanitario en todas las etapas del ciclo vegetativo. Unimos el control de viñedo a una trazabilidad completa, que nos ayuda a mejorar año tras año.

Recolectamos y elaboramos en torno a 820.00 kilos de uva (media de los últimos 5 años). Además de la uva de nuestros socios, compramos a otros viticultores de la localidad que siguen el programa de control de vi-

ñedo que establece la Bodega.

Hemos recogido uva de un total de 138 hectáreas. El 84 % de Castillejo de Robledo y el resto de parcelas situadas en Guma, Langa de Duero, Soto de San Esteban y Alcubilla del Marqués. El viñedo está situado en una ladera, a 1.000 metros de altitud que se alza buscando el Duero, sobre el monasterio burgalés de la Vid.

Para **Bodegas Castillejo** es primordial el trabajo de campo y el cuidado de nuestra uva.

Realizamos un seguimiento fenológico y fitosanitario integral a lo largo de todo el ciclo de cultivo que nos permite el conocimiento y la uniformidad de nuestra materia prima.

Hacemos una primera selección en campo que confirmamos con las analíticas en la recepción.

En la elaboración tratamos con especial cuidado nuestras uvas, aprovechando la diferencia de nivel de nuestra recepción y nave de elaboración.



SILENTIUM



Para más información

Ctra. de Castillejo a Langa, s/n
42328 CASTILLEJO DE ROBLEDOS - Soria
Tel: 975 355 062
info@bodegascastillejo.com
www.bodegascastillejo.com



Finca La Estacada, mucho más que vino

Finca La Estacada, bodega familiar ubicada en Castilla La Mancha, nace en 2001, gracias a la pasión que por el mundo del vino tiene la familia Cantarero Rodríguez.

Situado en una antigua finca de labor de los descendientes de la Reina M^a Cristina, el **Complejo Enoturístico Finca La Estacada** ofrece la oportunidad de disfrutar del **OCIO**, el **RELAX**, la **GASTRONOMIA** y el **VINO** en un enclave privilegiado.

En la actualidad el **Complejo Enoturístico Finca La Estacada** es mucho más que las 278 hectáreas de viñedo que rodean las instalaciones del complejo. Además de la bodega, **Finca La Estacada** cuenta con un restaurante, amplio y luminoso gracias a sus bóvedas y grandes ventanales desde los que

contemplar la extensa plantación de viñedos que rodean el complejo, mientras se disfruta de una experiencia gastronómica inolvidable.

El restaurante ofrece una cocina creativa pero con fundamentos clásicos, basada en la exigente selección de las materias primas, elaboradas con el máximo esmero y presentadas con originalidad, permitiendo al comensal disfrutar no solo con el sentido del gusto, sino también con la vista.

En 2016 se creó como complemento al restaurante el **Enobar**. Un nuevo espacio de gastrotapas, acogedor y cálido, en el que destaca la decoración vintage mezclada con llamativos elementos ornamentales basados en el mundo del vino. Un lugar ideal para que sus clientes disfruten de cada momento de-

gustando una amplia oferta gastronómica maridada con los mejores vinos de la bodega. Asimismo, **Finca La Estacada** cuenta con una amplia terraza jardín en la que los clientes pueden disfrutar de un entorno único, en plena naturaleza.

El **Complejo Enoturístico Finca La Estacada** dispone además de un hotel compuesto por 25 habitaciones equipadas con todos los medios necesarios para unos días de descanso. Además, el hotel se complementa con un spa de Vinoterapia, el espacio ideal para relajarse mientras disfrutas de los beneficios del vino.

Finalmente, las instalaciones del Complejo se completan con la tienda, donde no solo se comercializan sus propios vinos, sino tam-

bién otros productos gastronómicos típicos de la zona así como accesorios que complementan la experiencia de vida en este templo del vino.



Para más información

Ctra. Nac 400 km 103,
16400 TARANCON - Cuenca
Tel: 969 327 188
info@laestacada.es
www.fincalaestacada.com

Club del gourmet

Nace la feria gastronómica Tastem como "revulsivo" de la gastronomía del interior

La localidad castellonense de Morella celebrará, los próximos días 25 y 26 de septiembre, la primera edición de **Tastem**, la feria gastronómica els Ports-Maestrat, impulsada por Turisme a través de l'Exquisit Mediterrani con el objetivo de "promocionar la gastronomía del interior" de la Comunitat Valenciana.

El secretario autonómico de Turisme, **Francesc Colomer**, acompañado por el director de formación de la Red CdT de la Comunitat Valenciana, **Javier Solsona**, y el chef con estrella Michelin, **Miguel Barrera**, han presentado el nuevo certamen, que se desarrollará en el CdT+i de Morella els Ports.

El acto ha contado también con la presencia del alcalde de Morella, **Rhamses Ripollés**; el presidente de la Mancomunitat Comarcal els Ports, **Blai Peñarroya**, la directora del CdT+i de Morella els Ports, **Luisa Almuni**, y el vi-



cepresidente de la patronal hotelera Hosbec en Castellón, **Javier Gallego**, informa la Generalitat en un comunicado.

Se trata de un certamen que nace con el objetivo de promocionar la rica gastronomía de las comarcas del interior de toda la Comunitat Valenciana. Para **Francesc Colomer**, "este encuentro se crea como un revulsivo y un elemento de dinamización no solo de la comarca de els Ports, sino de todo el ámbito del interior de la Comunitat Valenciana".

Durante su intervención, el titular de Turisme ha destacado los atributos del interior de la Comunitat Valenciana, así como el espacio singular de la Fábrica Giner, ubicación del CdT+i Morella els Ports y lugar de celebración del certamen gastronómico.

"La gastronomía juega un papel fundamental en la inspiración del viaje", ha señalado

/club del gourmet/

Colomer, que ha agregado que "la primera edición de **Tastem** pretende poner en valor todas las cocinas de todo el territorio de la Comunitat Valenciana".

Del mismo modo, **Colomer** ha manifestado que "este congreso se estrena en un año crucial, donde la gastronomía de la Comunitat Valenciana juega un papel muy importante a nivel nacional e internacional", por la próxima edición de la gala Michelin que se celebrará a finales de año en València.

Cocina Con Memoria Y Raíces

Por su parte, **Miguel Barrera**, Estrella Michelin con **Cal Paradise** y director gastronómico de la feria, propone que "este congreso sea un viaje por los distintos paisajes castellonenses, sus aromas y sabores", en lo que ha definido como "cocina con memoria y raíces".

Barrera ha destacado "la ilusión de hacer una feria propia del interior", al tiempo que ha destacado que "este congreso nos permitirá mostrar lo nuestro y darlo a conocer de forma colectiva".

Asimismo, ha agradecido a Turisme la posibilidad de hacer realidad esta feria, "por tener esta iniciativa y dar la oportunidad y posibilidad a las zonas de interior de poder crecer como destino turístico y gastronómico", ha añadido.

El director gastronómico del certamen espera que **Tastem** sea un congreso participativo, así como "un punto de partida para que **Castellón y todo el interior de la Comunitat se conozca por toda España**", ha señalado **Barrera**.

La cocina central será el eje principal de la feria, con demostraciones culinarias en directo protagonizadas por los chefs "más representativos". El programa de la feria contempla además degustaciones y talleres abiertos al público, amenizados con diversas actuaciones, que harán las delicias de todos los asistentes.

Tastem se posiciona como una feria abierta al público general, pero también a los profesionales, empresas e instituciones relacionadas con la gastronomía, la restauración, el turismo y los productores del interior de la Comunitat Valenciana.

Europa Press



La Pera de Rincón de Soto, sabrosas, dulces, aromáticas, jugosas... y grandes

Sabrosas, dulces, aromáticas, jugosas... y grandes, muy grandes. Así son las peras con Denominación de Origen Protegida Rincón de Soto.

Zona de producción

La Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto nació amparando, en un primer momento, la producción de los municipios de Rincón de Soto, Aldeanueva de Ebro, Alfaro y Calahorra, ubicados en el este de La Rioja. En 2010, a la zona amparada por la Denominación se sumaron los terrenos de otros 24 municipios riojanos. En concreto, 9 municipios de La Rioja Alta: Azofra, Cenicero, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Nájera, San Asensio, Torremontalbo y Uruñuela; 14 de La Rioja Media: Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Arrúbal, Ausejo, Entrena, Fuenmayor, Lardero, Logroño, Murillo de Río Leza, Nalda, Navarrete y Villamediana de Iregua; y uno en La Rioja Baja, Pradejón.

Las particulares características de las Peras

de Rincón de Soto son fruto de las tierras en las que se cultivan, en las terrazas de los ríos Ebro, Cidacos, Alhama, Iregua y Najerilla, en zonas llanas, con buena ventilación, profundas, húmedas, permeables y sanas, sin presencia de cal o silíceo. Son frecuentes sobre estas tierras las nieblas en las primeras horas de la mañana, lo que favorece la aparición del ruseting u oxidación de la piel, muy apreciada en esta fruta.

Cultivo y recolección

Cultivamos y recolectamos combinando métodos tradicionales con métodos innovadores e incluso tecnológicos.

Los perales no se riegan durante la floración, ni en los momentos previos a la cosecha ya que provocaría alteraciones a su calidad. El aclareo y la poda se realizan de forma manual. Así la relación de frutos en el árbol es la adecuada, aumentando su calibre y dulzura sin deteriorar la estructura y equilibrio de la fruta.

La recolección también se hace de forma manual. No se inicia hasta que se comprueba que el tamaño de los frutos, su color, resistencia al arranque y consistencia de la carne son los adecuados. Sólo se recolecta la pera libre de manchas o deformaciones y con el calibre mínimo marcado por el reglamento de la Denominación. El arranque del fruto se realiza justo en la inserción del pedúnculo con la rama, cogiendo el fruto de la base. El pedúnculo que queda en la fruta debe ser redondeado, de modo que no dañe al resto de los frutos.

Ahora queremos desvelarte todos los secretos de nuestras peras para que puedas reconocerlas de un vistazo.

Cómo identificarlas

Las Peras de Rincón de Soto se comercializan envasadas con etiquetas numeradas con el distintivo Peras de Rincón de Soto llevando además cada pera la pegatina con el logotipo, cuyo uso es exclusivo para las peras de

esta Denominación de Origen.

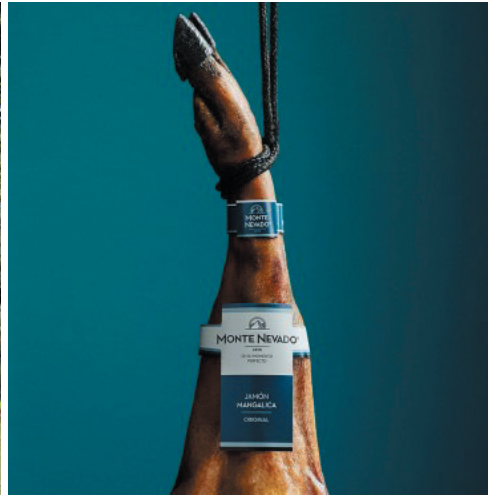
Las Peras de la Denominación de Origen Rincón de Soto son más grandes, más alargadas y la piel más verdosa que otras peras conferencia..

Ruseting: es la rugosidad que presenta la piel de nuestras peras. Una oxidación natural y muy valorada en esta fruta. El ruseting se produce debido a las nieblas de las zonas de cultivo.



Para más información

Avda. Príncipe Felipe 7, Bajo.
26550 RINCÓN DE SOTO - La Rioja
Tel: 941 141 954 / 630 969 810
consejo@perasderincondesoto.com
www.perasderincondesoto.com



Monte Nevado, a cada jamón, su tiempo

Monte Nevado selecciona las dehesas buscando fruto de sabor dulce y abundancia de hierba y agua.

125 años de experiencia nos han enseñado como sacar lo mejor a cada jamón dependiendo de sus propias características y de las condiciones climatológicas de cada temporada: aireación, temperaturas, humedad... Nuestros sistemas digitales de trazabilidad permiten saberlo todo de cada pieza desde su origen hasta que a usted le llega.

Nuestro control de los jamones, su segui-

miento y vigilancia nos ha permitido ser de las primeras empresas del sector con certificaciones internacionales.

Con una curación de 60 meses, este jamón ibérico de bellota representa lo mejor de la tradición Monte Nevado de 4 generaciones de maestros jamoneros. Basado en una montanera de condiciones excelentes (2013-2014), la cuidada elaboración ha permitido dar tiempo hasta que cada uno de los jamones ibéricos de bellota alcanzase su momento perfecto de curación.

Todas nuestras bodegas y secaderos están ubicadas en entornos naturales. Sus ventanas nos permiten aprovechar el aire puro, tal y como lo hacían nuestros abuelos. Así el secado es más lento y natural.

Para aquellos que quieran comprar jamón ibérico gourmet, la Añada 2014 está disponible en una Edición Especial tanto en los mejores establecimientos como en nuestra tienda online de jamón ibérico: montenevado.com.



Para más información

San Ignacio, 6
40270 CARBONERO EL MAYOR - Segovia
Tel: 921 560 030
montenevado@montenevado.com
www.montenevado.com



Quesos La Casota, Denominación de Origen

Quesos La Casota, S.L., es una empresa familiar, ubicada en pleno corazón de La Mancha, especializada en la elaboración de **Queso Manchego D.O.** Somos, el primer fabricante de queso con **D.O. Manchego** artesano, es decir, que elaboramos nuestros quesos con leche cruda de oveja manchega, procedente de nuestra propia ganadería, la cual goza de todos los controles y registros sanitarios necesarios para obtener un producto de calidad.

Nuestra ganadería, al igual que nuestraquería dispone de las instalaciones más modernas y la tecnología más avanzada del mercado y pertenece a **AGRAMA**, una asociación que se encarga de la mejora genética de la oveja manchega, lo que junto con nuestras certificaciones de calidad en **ISO 9001 E ISO 22000**, y la larga lista de premios obtenidos por nuestro queso «**Marantona**» en los diferentes certámenes, nos permite ofrecerles un producto de alta calidad, digno de los mejores gourmets. Entre nuestros productos, cabe destacar nuestro queso curado con una curación de entre 10 y 12 meses,

y nuestro queso viejo con una curación de 22 a 24 meses, contando además con queso tierno, semicurado, curado en aceite, etc. Nuestro queso «**Marantona**», está enfocado a la alta restauración y a tiendas especializadas en delicatessen, como así lo demuestra nuestra distinguida clientela.

Galardonados con el premio Gran Selección de Alimentos de Castilla La Mancha 2017 en el queso «Marantona» semicurado, Gran Selección 2018 en el Querta curado y Super Gold 2018 de los World Cheese Awards al curado Marantona, Premio Gran Selección 2019 al Marantona curado, Premio Gran Selección 2020 al Querta curado.



Para más información

Polígono Industrial La Serna - Industriales, s/n
13240 LA SOLANA - Ciudad Real

Tel: 926 634 146

info@quesoslacasota.com

www.quesoslacasota.com



deguste, el mejor sabor...

Casa Bautista empresa ubicada en Montánchez, en pleno corazón de Extremadura, se consolida una vez más como producto gourmet, apareciendo en el Libro el Jamón Ibérico de la gastronomía del S.XXI (Everest) y de la mano del cortador Florencio Senchidrian, y además la versión online de la guía repsol donde aparece como **secadero más destacado** con 97 puntos alcanzando la máxima puntuación, así mismo valorando la calidad y la garantía de sus productos, afianzándose año tras año dentro del Ibérico como **empresa líder**.

Esta empresa dedicada a la elaboración de productos del cerdo ibérico, sigue la tradición de antaño en el hacer del buen jamón. Para su gerente Juan Carlos Bautista hacer un buen jamón es tener un buen cerdo de entre 14 o 15 arrobas que haya basado su alimentación en la bellota de la dehesa extremeña. Después unas manos artesanas y una elaboración tradicional a base de mucho mimo, una curación lenta junto a el aire de la sierra y su buen punto de sal; harán de los jamones Casa Bautista el mayor placer para tu paladar.

Juan Carlos Bautista, siguiendo la tradición de su padre Julio y de su abuelo Germán, ha creado uno de los **Mejores Productos Gourmet** derivados del sector del Ibérico.

*pruébelo
y degústelo*

comunica



w.jamonescasabautista.com

Teléfono de pedidos 927 38 03 11

Entrevista

D. José Luis Iglesias Vallejo

Director Ejecutivo de "Conservas El Capricho"

¿Cuánto tiempo hace que se fundó la empresa? ¿qué les llevó a poner en marcha la idea?

El comienzo fue un poco alocado hace ya 29 años, épico si me permites, como contamos de vez en cuando. Mi padre y sus hermanos y hermanas, tras sufrir la enésima decepción al abrir una lata de anchoas, decidieron hacer algo distinto. A pesar de vivir en Santoña, de las amistades y de tener cierto conocimiento de ellas, encontrar un buen producto era un acto de fe, que quisieron cambiar.

Había que darle la importancia y el respeto que merecía este icónico producto.



¿Cómo ha sido el camino hasta el momento actual? ¿Cuáles han sido sus principales hitos? ¿Momentos complicados?

El camino empieza ya antes de la primera anchoa. Empezamos replanteándonos todo, sin dar nada por sentado, para buscar de verdad conseguir y mantener la calidad que queríamos. Desde valorar la procedencia de la anchoa, el cuidado del producto en la elaboración, el tiempo de maduración, y el envase y aceite que mejor conservara el producto. Queríamos resultados distintos y había que romper con lo que te decían y ser fieles a

nuestra filosofía de trabajo.

Apostamos por una imagen de calidad, seleccionando el color negro representativo y con un diseño elegante y sobrio, que reflejara nuestro amor por lo que hacíamos.

Fueron años de aportar grandes cantidades de dinero, porque el modelo de negocio no era rentable. Luego, con un cierto volumen de ventas, se pudo mantener él solo.

En el año 2008 llegó la crisis económica y las ventas comenzaron a resentirse. En esos años, con los mismos productos, mismo packaging y sin hacer nada nuevo comenzó un ligero declive. Además, en 2013, mi padre tuvo un accidente de coche muy grave, lo que supuso un duro golpe para todos y complicó aún más la situación. Es cuando mi hermano y yo, apostamos tímidamente por un cambio de packaging. Las cosas funcionan a medias y nos planteamos apostar más fuerte, con un cambio radical de packaging, logotipo e imagen de empresa. Empezamos a escuchar a nuestros clientes y añadimos formatos nuevos. Acudimos a diferentes Ferias e introducimos ideas como la Salmúria. Convertimos un subproducto que se desechaba en una exquisitez que ahora mismo exportamos y con la que fuimos seleccionados en París en el año 2018 en sus premios a la innovación. Un gran empujón en el comercio internacional llegó en 2015, cuando entramos a formar parte del consorcio Santander Fine Food junto a otras empresas de Cantabria para comenzar a vender fuera de España. Creemos firmemente en la necesidad de exportar como vía de crecimiento y actualmente nuestra cifra de ventas en el exterior aumenta anualmente llegando este año (con pandemia incluida) a unas cifras superiores al 15% de las ventas.

¿Cómo es ser emprendedor/ empresario hoy en día?

Empezar un negocio hoy en día es muy difícil.

cil. Hay que afinar mucho para que las cuentas cuadren y tener una mínima rentabilidad. Hay que saber de todo o de casi todo. Es una pena que no se incida más en la enseñanza.

Desde aspectos económicos, legales, administrativos, propiedad intelectual y de gestión. Necesitas apoyarte en empresas externas para poder trabajar con las mínimas garantías. Las ayudas económicas son bien recibidas, pero pienso que hay muchos emprendedores que necesitan ayudas organizativas en estadios más tempranos de sus empresas. Si no empiezas muy bien, es difícil continuar.

¿Qué tienen en mente para el futuro?

Seguir trabajando intensamente, como hasta ahora. Estos últimos años hemos tenido la mente abierta a nuevos productos, sabores, formatos, tamaños, colores. La verdad que nos gusta probar y superar nuestros propios límites en busca de ese producto maravilloso. Justo antes de Navidad sacaremos una nueva conserva de Atún Rojo, y estamos trabajando en una nueva línea de patés de alta gama.

Por supuesto seguiremos explorando el mercado internacional junto a Concha y Belén y junto a nuestros compañeros de aventura en el Consorcio Santander Fine Food (también galardonado en la III edición de estos mismos premios).

En los premios Alimentos de Cantabria han sido distinguidos por la innovación e internacionalización de sus productos, lo cual es ya un sello de identidad de su empresa que hace un par de años recibió el premio SIAL Innovation por su esturión Alma, ¿cómo se introduce la innovación en un sector que, a priori, puede parecer que precisamente va hacia la búsqueda del sabor tradicional?

Cuando tienes un producto tan arraigado a la tradición como las anchoas y el bonito del norte, la innovación tiene que venir por cualquiera de los aspectos asociados al producto (y no menos importantes). Ya sea el tamaño del envase, sabores, el packaging o el formato. Siempre respetando el producto, pero buscando nuevas combinaciones que sean del agrado del consumidor.

El esturión es ya en sí una innovación, al ser un

producto poco utilizado y conocido por el público en general, salvo sus huevas, claro está. Ya si lo elaboras de forma totalmente distinta respetando por completo su sabor y lo conjugas con un aceite de alta calidad, es cuando ganas el premio a la innovación en París.

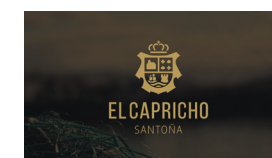
La innovación no tiene que ser un fin en sí mis-



mo, sino un medio de poder distinguirse de los demás. De hacer nuevos y maravillosos productos para ponerlos a disposición del público. De hacer algo especial.

Para nosotros innovar es algo fundamental en una industria tan repleta de buenos productos como es la conservera cántabra.

El Diario Montañés



Para más información

Polígono Industrial de Santoña, nave 50
39740 SANTOÑA - Cantabria

Tel: 942 671 600

elcapricho@elcapricho.es

www.elcapricho.es/



Conservas Hoya, la calidad supera al precio

La empresa **Conservas Hoya** fue fundada en el año 1940 por **D. Tomas Hoya Hedilla**, hombre emprendedor y tenaz que en aquellos años difíciles levantó la primera de las cuatro fábricas que desde entonces hasta hoy han convertido a nuestra empresa y su marca en una de las afamadas del mundo dentro del sector de la semiconserva de anchoa.

Gestionada ahora por la tercera generación familiar con unas instalaciones modernas y avanzadas, **Conservas Hoya** afronta este nuevo siglo con el reto de llegar a ser también líder en el sector de la conserva del bonito y del atún.

Conservas Hoya dispone de líneas altamente automatizadas para la elaboración de conservas de túnidos en una amplia variedad de formatos.

Los más de 6.000 m2 de bodega construidos por debajo del nivel del mar, junto con los más de 12.500 m2 de instalaciones, hacen de **Conservas Hoya** una empresa única en su sector, por su capacidad de almacenaje y por las excelentes condiciones ambientales que permiten una maduración del salazón óptima y homogénea.

El bocarte o anchoa, procedente de las más frescas capturas del mar Cantábrico, perma-

nece madurando en barriles un mínimo de siete meses hasta alcanzar su aroma, sabor y olor característicos.

Gracias al moderno diseño de nuestras amplias instalaciones, podemos conseguir una alta capacidad productiva en unas excelentes condiciones de higiene, a pesar de seguir siendo un proceso eminentemente artesanal.

Nuestros productos son sometidos a rigurosos controles de calidad, en laboratorios propios y externos, que garantizan la total satisfacción de nuestros clientes.



Para más información

Pol. Ind. Las Marismas C/Cabildo, s/n.
39740 SANTOÑA - Cantabria
Tel: 942 660 162
info@conservashoya.es
www.conservashoya.es



Producto de Cantabria



Conservas Codesa, una anchoa limpia, carnosa, tierna y tersa

Conservas Codesa, es una empresa familiar de 3ª generación, líder y abierta al tiempo actual, con una visión amplia de mercado dotada de excelente tecnología y un equipo humano altamente especializado, que preserva celosamente una artesanía de profunda tradición conservera con el "Savoir Faire" de nuestro maestro conservero **Julian Fernández**.

Desde hace más de 30 años, elaboramos el 100% de nuestros productos en nuestras instalaciones de la villa marinera de Laredo, con pesca procedente del mar Cantábrico, seleccionando la

mejor materia prima y manteniendo siempre los métodos tradicionales y artesanales de elaboración.

El compromiso con la tradición, nos ha llevado a alcanzar en la actualidad un reconocido prestigio en el sector, el cual nos ha llevado en 2013 a ser reconocidos por "Las Cofradías Enogastronómicas Europeas (CEUCO)" otorgándonos el premio dentro de los 14 repartidos por toda Europa como **"Mejor Productor Artesano Tradicional Europeo"**, y recibir en 2014 el máximo galardón **"3 Estrellas"** en los ITQi desarro-

llados en Bruselas por más de 120 sumilleres y chefs internacionales con estrellas **"Michelin"**.

En nuestra planta disponemos de modernas instalaciones con los mejores sistemas de calidad, verificación y control que cumplen la normativa exigida por la C.E.

"Nuestras anchoas han sido elaboradas con el mayor cariño de quien cree en su producto y apuesta en todo momento por la calidad."



Para más información

Pol. Ind. La Pesquera, P-4
39770 LAREDO - Cantabria
Tel: 942 606 533
codesa@codesa.es
www.codesa.es



Centro Sur, historia de una pasión

Centro Sur S. Coop. Andaluza es la pequeña historia de la pasión de un grupo de personas de un pueblo, Huétor Tájar. Es pasado, presente y futuro en la producción y exportación mundial de espárragos verdes y espárragos trigueros de Huetor Tajar.

Ubicada al oeste de la fértil y milenaria vega de Granada, nos encontramos con la zona de Huétor Tájar, pionera en el cultivo del espárrago triguero y verde. Donde convergen los factores agroclimáticos idóneos para la producción del espárrago.

Desde su constitución en 1977, nuestra empresa ha conseguido crecer incesantemente como consecuencia de una apuesta permanente por la calidad y el servicio a los que acompañan el buen saber hacer de más de

40 años de experiencia y profesionalidad en el sector, gozando de un reconocido prestigio en el ámbito nacional e internacional.

Nuestra principal característica es la adaptación a nuevas necesidades del mercado, dando una respuesta a nuestros clientes en tiempo real, con la más avanzada tecnología, todo ello sin olvidar el cuidado y el respeto por el medio ambiente, la seguridad alimentaria y el componente social que caracteriza a nuestra empresa.

En **Centro Sur** trabajamos día a día para llevar a la mesa de los consumidores los mejores productos. Desde siempre oímos las necesidades de nuestros clientes mejorando y ofreciendo a nuestros clientes la excelencia empresarial.

Nuestra posición de liderazgo en el mercado del espárrago se basa en varios puntos claves para nuestra empresa: Aseguramos la máxima calidad trabajando bajo las principales certificaciones internacionales. Focalizamos y dirigimos las relaciones a largo plazo con nuestros clientes gracias a nuestra capacidad de comercializar espárragos durante 12 meses al año. Controlamos toda la cadena de suministro, añadiendo valor al producto a cada paso del proceso. Conocemos los ciclos de maduración y frescura de nuestros productos. El espárrago de Huétor Tájar es originario de las esparragueras silvestres, que desde hace siglos crecían en las montañas y en el sotobosque de los ríos, destacando por ser la variedad autóctona seleccionada por los agricultores de esta localidad desde

1930.

En el 2000 fue reconocido por la unión europea por su calidad diferenciada a través del distintivo comunitario I.G.P (Indicación Geográfica Protegida, Reglamento CE 525/2000, de 14 de marzo).



Para más información

Carretera de la Estación, s/n
18360 HUÉTOR - TÁJAR - Granada
Tel: 958 33 20 20
info@centro-sur.es
www.centro-sur.es



Cooperativa de Campo Capela, talento quesero

Hace ya cincuenta y un años, que veintidós pequeñas explotaciones decidieron que era la hora de mejorar su forma de producir, para lograr un futuro mejor para sus hijos y para su tierra.

Crear una cooperativa, luchar por objetivos comunes y ver que cada proyecto logrado te lleva a luchar por un objetivo más y a darse cuenta de la importancia que el mundo cooperativo tiene para el campo y para España.

La **Cooperativa de Campo Capela** reúne a 33 pequeños productores de leche, con un

promedio de 15 vacas que son criadas en régimen semi-extensivo en los prados que rodean a la cooperativa.

Hacemos queso con el saber de nuestros abuelos, y la formación y talento de las nuevas generaciones. Porque el medio ambiente y el entorno fue y es nuestra prioridad. Alimentar nuestras vacas esencialmente con pasto verde, ha sido nuestra prioridad desde siempre, por ello nuestra trazabilidad va desde la alimentación a la producción.

Además del requieixo, que es el producto es-

trella del sello **Campo Capela**, se produce queso fresco, tierno, semicurado y curado, así como nata y mantequilla.

El resultado son productos artesanales, frescos, con sabor auténtico de nuestra tierra y con garantía de origen. Cuenta con un producto certificado con sello de *Denominación de Origen*, el "Queixo Tetilla".

Los proyectos comunes, la responsabilidad social nos mueven y empujan. La mujer ha estado presente desde siempre en los órganos directivos de la cooperativa.



Para más información

Os Calzados, 8
15613 A CAPELA-A CORUÑA
Tel: 981 459 028
info@coopcapela.com
www.campocapela.com



Illa de Riu, elaboradores de una gastronomía excelente

Somos una empresa agrícola regentada actualmente por **Juan Trías del Romero**, miembro de la tercera generación de la familia, con una actividad dedicada a la producción y comercialización bajo la marca **ILLA DE RIU** de arroz de alta calidad.

Producimos Semilla Certificada de arroz, con Título Oficial como Seleccionadores de Semillas, y así obtenemos desde la primera generación diversas variedades de arroz para nuestro uso y para su comercialización. Entre estas semillas se encuentra la del arroz Bomba, que no la comercializamos para dar más prestigio al producto final elaborado.

También producimos arroz comercial de diversas variedades que destinamos a la industria. Anualmente se recolectan en nuestra finca **“Illa de Riu”** (Delta del Ebro) aproxi-

madamente 2800 toneladas de arroz, de las cuales aprox. un 50% son de Bomba.

Con esto sólo queremos destacar la calidad de nuestro producto. Al producir nuestra propia semilla y cultivarla sin depender de terceros, aseguramos una máxima calidad sin mezcla alguna con otras variedades, y con una igualdad y uniformidad del producto constantes.

Sólo la elaboración la hacemos en la **Cooperativa del Montsià**, que dispone de unas modernas instalaciones que cumplen todas las normativas de sanidad. Nuestro envase tiene, además de una elegante presentación, un doble envase interior precintado, para asegurar mejor su mantenimiento y conservación.

Por todo ello, el arroz Bomba **“Illa de Riu”**

ha sido el único arroz europeo premiado en el *«International Taste Quality Institute»* de Bruselas con dos estrellas en el año 2014, y está siendo cada día más valorado por los mejores restaurantes y tiendas especializadas dentro y fuera de España.

Ofrecemos además el arroz Bahía **“Illa de Riu”** (exclusivamente de esta variedad), con el mismo rigor y calidad que el Bomba, a todas aquellas personas interesadas en mejorar su cocina, buscando unas constantes de textura, sabor, tiempo de cocción, etc., que sólo se pueden ofrecer con un arroz monovarietal, a un nivel más asequible.

Entre nuestros arroces encontrarán también el Carnaroli (variedad italiana conocida por su excelente calidad y aptitudes para los risotos), también premiado con una estrella en el

año 2015 por el *«International Taste Quality Institute»* de Bruselas, producido aquí por nosotros, como los otros arroces, en nuestra finca y con la marca **«Illa de Riu»**



Para más información

Burjasenia, s/n
43896 L'ALDEA - Tarragona
Tel: 977 450 594
info@illaderiu.com
www.illaderiu.com



Pentanux, almendras dulces & cremosas

Pentanux es el fruto de una idea innovadora en el cultivo de la almendra, que durante generaciones en la región de la ciudad de Toro, se había realizado de forma tradicional en seco.

La generación actual de la familia **García Hernández**, después de un largo trabajo de investigación, se planteó trasladar este cultivo a una zona privilegiada, mimada por el microclima que le otorga el río Duero: la Vega de Toro.

Este impulso innovador apostó por el cultivo de forma superintensiva en regadío de una nueva variedad de almendra extratardía, acorde con el lugar y sus condiciones climatológicas: la variedad Penta.

El resultado es una almendra *dulce & cremosa* para deleite de los paladares más exigen-

tes. Su cultivo se realiza con esmero y con mimo porque las cosas bien hechas necesitan su tiempo: el cuidado de la tierra con análisis periódicos del suelo, la utilización de forma controlada del agua por medio del riego por goteo, la poda en el tiempo adecuado respetando las características del árbol, la ayuda a la polinización durante la floración con la presencia de abejas solitarias y abejorros que tienen sus propios "hotelitos" en la plantación, la recolección respetuosa con la integridad del árbol ... todo este cuidado proceso en el cultivo de la almendra hace que no solamente produzcamos de forma sostenible sino que también seamos transformadores de nuestro propio producto, ofreciendo al consumidor una almendra gourmet en diferentes formatos e incluso en formato personalizado como acompañamiento en grandes eventos y

celebraciones, pero siempre en su estado natural, sin conservantes ni aditivos, una forma de disfrutar lo que la naturaleza nos ofrece de forma saludable.

Las almendras **Pentanux** pueden convertirse en una tapa sana acompañando tanto a blancos como a tintos e incluso a un buen vermut artesano, como aderezo de un generoso plato de cecina o de jamón serrano, como fuente de fibra que enriquece nuestro desayuno, como base para la elaboración de una leche de almendras que por su marcada cremosidad y dulzor diferirá de la elaborada con almendra común.

Las almendras **Pentanux** son un gran tentempié durante nuestra pausa en el trabajo, son fuente de energía en la realización de actividades deportivas y aliadas perfectas que nos

proporcionan grasas buenas ayudándonos e incluso en tiempo de dietas.

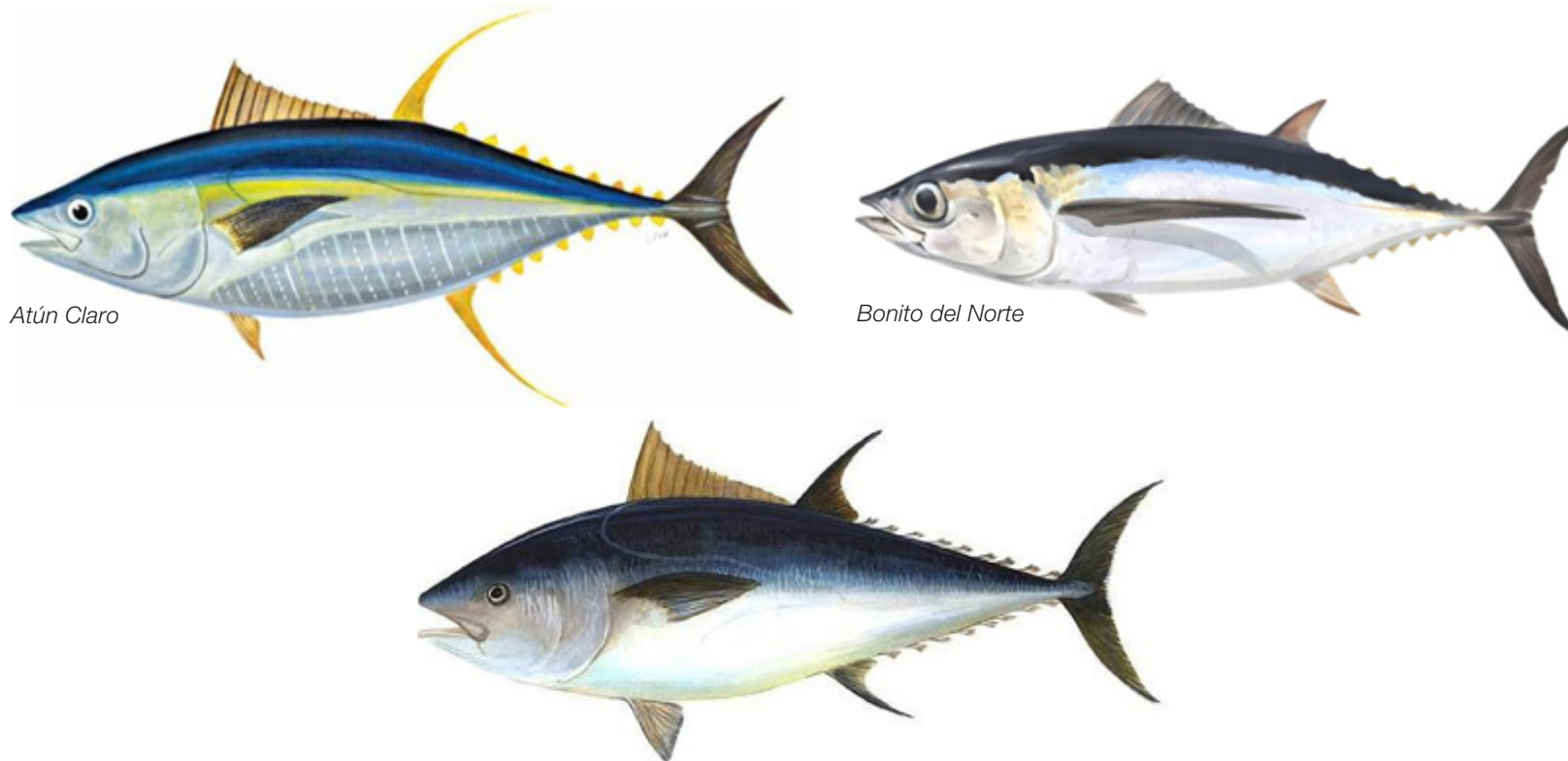
La variedad de formatos, pensando siempre en el consumidor, convierten a las almendras **Pentanux** en compañeras inseparables que enriquecen tanto los momentos sencillos como los grandiosos de nuestra vida cotidiana.



Para más información

Pol. Industrial Norte. Parcela 20
49800 TORO - Zamora
Tel: 628 367 115
tom@pentanux.com
www.pentanux.com

Sabías que...



Atún Claro

Bonito del Norte

Es habitual confundir el atún y el bonito del norte ya que ambos pertenecen a la familia de los túnidos. A pesar de pertenecer a la misma especie, existen ciertas diferencias, que hacen del bonito del norte una materia prima superior.

Es importante hacer mención al atún rojo debido al auge que ha tenido en los últimos tiempos, vinculado comúnmente con la gastronomía japonesa.

Bonito del Norte (Thunnus Alalunga)

El **Bonito del Norte** es un pez que migra a aguas del mar Cantábrico para alimentarse, recuperar fuerzas y reproducirse. Es, precisamente en estas aguas, donde se pesca usando artes tradicionales entre los meses de Julio y Octubre.

Tiene una longitud de hasta 140 cm y pesos de hasta 60 kg. Se le diferencia del atún rojo porque posee una aleta pectoral más grande que la del atún común y unas rayas oblicuas de color oscuro en ambos lados de la zona dorsal.

El **Bonito del Norte** representa el top de ga-

ma dentro de los túnidos, diferenciándose fundamentalmente por su exquisito sabor, suave textura y tono blanco, mientras que el Atún Claro Tiene un color más rojizo y su textura no es tan fina.

Atún Claro (Thunnus albacares)

El atún de aleta amarilla, **atún claro** o rabil es un tipo de atún que se encuentra en las aguas abiertas de mares tropicales y subtropicales por todo el mundo y durante todo el año. Los ejemplares más jóvenes suelen formar grandes bancos cerca de la superficie, mientras que los adultos prefieren las profundidades. Suelen alcanzar la madurez sexual cuando llegan a una longitud de aproximadamente 40 cms y pueden llegar hasta los 200 cms.

Como curiosidad, este tipo de pescado carece de mecanismos para mantener el flujo de agua a través de las branquias, por lo que debe permanecer en continuo movimiento, si deja de nadar muere por anoxia.

El atún rojo o cimarrón (Thunnus thynnus)

Se trata de un pez de cuerpo robusto y color azulado, con una carne muy consistente y un

intenso sabor muy penetrante, de un color que tiende al rojo. En España, se acerca durante el verano a las aguas del mar Cantábrico, donde alcanza un tamaño que oscila entre 20 y 50 Kg,

Este tipo de atún no se utiliza para la conserva puesto que tiene un consumo muy grande a nivel de fresco y no llega a las conserveras.

Es un túnido muy apreciado en Japón y en los últimos años su consumo se ha extendido y popularizado mucho en nuestro entorno.

Nosotros en **Conservas Nardín** solo trabajamos el bonito del Norte y fresco de los barcos de confianza de Getaria. Es decir, Pesca de 3 o 4 días, comprada en lonja a las 7 de la mañana que estará en nuestras instalaciones la misma mañana y para la tarde ya está embotado-enlatado y listo para ser almacenada con esmero durante un período de dos años antes de salir al mercado. En este período lo que logramos es que repose y madure en un aceite de oliva que le aporta jugosidad.

www.conservasnardin.com

¿Qué diferencia hay entre bonito del norte y atún claro?

Por **CONSERVAS NARDÍN**

Oro Líquido

**Aceite de oliva.-
Almazaras, Comarca
y CEDER crean la
asociación Oliveras
del Pirineo para
conseguir la D.O.
Somontano del acei-
te**

Las cinco almazaras existentes en el **Somontano** (Cooperativa San Antonio, Aceites Noguero, Hacienda Ecosteán, Aceites Ferrer y Cooperativa la Unión), junto a la **Comarca** y el **Centro de Desarrollo (CEDER)**, han constituido la asociación **Oliveras del Pirineo**, que tiene como único fin impulsar la creación de la denominación de origen de aceite oliva virgen extra en este territorio.

Con la creación de esta asociación se avanza en un trámite obligado por la administración para conceder la deseada **D.O. Somontano** para el aceite de oliva, un distintivo en el que se lleva trabajando desde hace años, según nota de prensa de la asociación.

Desde **Oliveras del Pirineo** se ha señalado que contar con una denominación de origen reconocida permitirá incrementar la rentabilidad de la actividad agraria, mejorar la competitividad de la industria, así como contribuir a mantener la población en el territorio y a preservar la identidad cultural y ambiental del **Somontano**.

El presidente de la nueva organización es el responsable de la almazara Ecosteán de Costeán, **Carlos Domínguez**, quien ha valorado el trabajo realizado por los técnicos de la **Comarca** y **CEDER Somontano** para constituir esta organización.

Domínguez ha indicado que la creación de la asociación "es un paso más, de los muchos dados hasta ahora, para conseguir este fin. Tenemos ahora ya la herramienta para seguir trabajando con el esfuerzo y la ilusión de todos. Sabemos que estos pasos hasta la D.O. son largos, hay mucho trabajo burocrático que lleva su tiempo, por eso tenemos que seguir como hasta ahora".

Los miembros que componen la asociación, en representación de cada una de las entidades fundadoras, son los siguientes: **Fernando Noguero** de Aceites Noguero, vicepresidente; **David Ferrer** de la Cooperativa del Campo de San Antonio, tesorero; **Sergio Ferrer** de Aceites Hermanos Ferrer, secretario; **José Antonio Subías** de la Cooperativa de Aceite La Unión, vocal; **Mariano Altemir** del **CEDER Somontano**, vocal; y **Daniel Gracia**, de la **Comarca de Somontano** de Barbastro, vocal.



Desarrollo rural

Los trabajos realizados para la creación de la futura denominación de origen han contado con una ayuda concedida por el **Programa de Desarrollo Rural de Aragón** de 54.690 euros, a través de la convocatoria de subvenciones de proyectos de cooperación entre actores del sector agrario, y está cofinanciada por el **Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y el Gobierno de Aragón**.

En este proyecto también han participado, como socios colaboradores, los sindicatos agrarios Jóvenes Agricultores, UAGA, la Escuela Politécnica de Ingeniería Agrícola de Huesca, el Laboratorio Agroambiental de la DGA, y tres propietarios de marcas comerciales de aceite (Aceite de Artasona, Cooperativa San Lorenzo de Estadilla y Biocastillazuelo).

Por el momento se cuenta con un estudio para

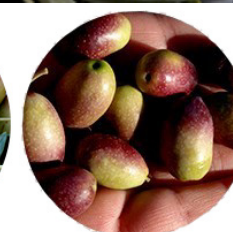
caracterización de los aceites y qué elementos del territorio, suelo, clima, variedades, y otros, determinan un carácter diferenciado para los de esta comarca.

Además, la Universidad de Zaragoza ha realizado un estudio de los suelos; y el Laboratorio Agroambiental de la DGA se ha ocupado de los análisis químicos y organolépticos. También se ha elaborado y acordado un pliego de las condiciones del producto que deberán garantizarse para que los aceites puedan llevar esta etiqueta de calidad.

La nueva asociación deberá realizar los trámites administrativos para solicitar la autorización tanto al Gobierno de Aragón, de España y la Unión Europea.

Europa Press

Foto: **Oliveras Pirineo**



Aceite Mudéjar, olivos milenarios de variedades exquisitas

Nuestra empresa se dedica a la fabricación y envasado de Aceite de Oliva Virgen y está situada en Monda, uno de los municipios de la Sierra de las Nieves.

Un entorno declarado por la UNESCO Reserva de la Biosfera debido a las especiales características de su flora y fauna.

Nos encontramos en un paisaje montañoso profuso en elevaciones de desigual altitud, una tierra plural y de cambiante composición mineral y una climatología suavizada por la proximidad de la Costa del Sol.

El **Aove** es conocido también como “oro líquido”. Nuestro aceite virgen extra se obtiene a partir de una mezcla de diferentes variedades

de aceituna: picudilla, campiñera, lechín, verdial y manzanilla aloreña. Todas provenientes de pequeñas explotaciones familiares de la zona.

Los olivos se cultivan de forma respetuosa con el medio ambiente, lo que junto con la crianza sobre suelos diferentes aporta un sabor muy característico.

En la Sierra de las Nieves perduran olivos milenarios de variedades exquisitas injertadas por nuestros antepasados sobre el acebuche, el olivo madre silvestre.

En nuestro molino se apuesta por la realización de un aceite con características y connotaciones verdaderamente especiales, el aceite

de **Acebuche**. Esa pequeña aceituna, virgen de injertos y antepasada de todas las variedades existentes.

La extracción de este aceite es muy laborioso, lo que lo convierte en una delicatessen para los amantes del aceite.

Nuestro aceite se obtiene de pequeñas explotaciones compuestas por plantaciones entre viejos olivos milenarios y laderas de la sierra.

En este paraíso de diversidad, cada año se seleccionan pequeñas partidas de aceitunas de olivos con determinada antigüedad y que se encuentran en un terreno de reconocida virtud. De esta selección, se extrae nuestro aceite **Mudéjar Selección**.



Para más información

Ctra de Coín s/n – Paraje la Teja
29110 MONDA - Málaga
Tel: 952 457 453
mudejar@alcazarin.com
www.mudejar.online



Denominación de Origen Poniente de Granada, una personalidad sin igual

El **Poniente de Granada** es una unidad territorial descrita por primera vez hace más de 400 años, según referencias de **F. Henríquez de Jorquera**, que fue la última frontera del reino de Granada. La imagen de los numerosos castillos y atalayas que todavía hoy jalonan las sierras de toda la comarca identifican los zumos de aceituna amparados por la denominación de origen **Poniente de Granada**.

Bajo el nombre **“Poniente de Granada”** referido a aceite de oliva virgen extra, se refleja el esfuerzo y la ilusión del sector olivarero y almazarero de una comarca que se ha unido para promocionar la calidad de sus aceites bajo el distintivo de una **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)**. Ello ha sido posible gracias a la influencia del medio natural que nos ofrece la zona, con excelentes

condiciones mediterráneas para el cultivo del olivar, a la enorme riqueza en variedades de olivo existentes en la comarca, que proporcionan excelentes aceites multivarietales con una personalidad sin igual, y a una historia y tradición del cultivo y de la elaboración de los aceites, que se remontan a la época Medieval (s. V-VII d.c.).

El aceite del **Poniente de Granada** es un producto natural obtenido del fruto de varias de las variedades: Hojiblanca, Picual, Picudo, Lucio ó illoreño, Nevadillo de Alhama de Granada, Loaime o Chorreo de Montefrío. Se consideran variedades principales en la zona: Hojiblanca (40% del olivar), Picual (30%), Picudo (15%) y Lucio (10%). El resto de las variedades se consideran autóctonas, y representan menos del 5% de total de la superficie de olivar, aunque si bien aportan una

gran personalidad a los aceites.

El aceite amparado, obligatoriamente de la categoría virgen extra, presentando aromas y sabor de fruta fresca, hierba recién cortada, tomate verde y alioños ó bien a fruta madura, dependiendo de la época de recolección y de la variedad de aceituna predominante. Suele ser ligeramente amargo y picante, presentando toques dulces.

Solamente reciben la contraetiqueta que identifica el virgen extra protegido por la **Denominación de Origen Poniente de Granada**, aquellos aceites procedentes de aceituna recolectada directamente del árbol, procesada a baja temperatura en las 24 horas siguientes a su recolección y que han superado diferentes controles de calidad supervisados por el **Consejo Regulador**, entre los cuales cabe destacar el análisis organo-

léptico realizado por 8 expertos catadores que garantizan la puesta en el mercado de solo aquellos vírgenes extra que tengan el nivel suficiente para poder contar con esta certificación de calidad.



PONIENTE
de Granada
Denominación de origen protegida



Para más información

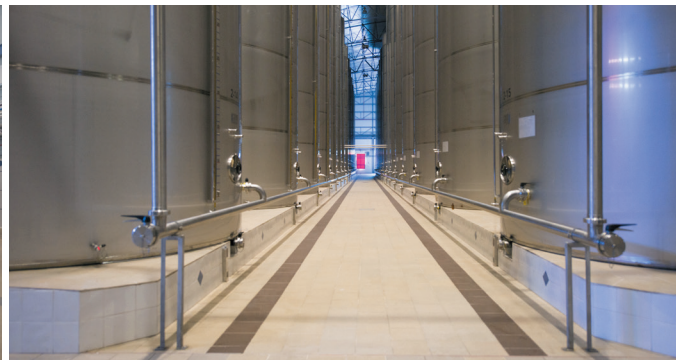
Cantaor Manuel Ávila, s/n (Centro Etnológico de Montefrío)

18270 MONTEFRÍO - Granada

Tel: 958 336 879

info@doponientedegranada.com

www.doponientedegranada.com/



Grupo Jaencoop, tradición de elaborar un zumo de aceituna totalmente natural

Con la calidad y la innovación como pilar fundamental de su actividad, que se traduce en un compromiso total con sus socios y clientes (y con el propio desarrollo del sector), **Jaencoop** es el primer **Grupo Cooperativo** productor y comercializador de aceite de oliva de la provincia de Jaén. Siempre a la vanguardia en proyectos de I+D+i relacionados con el cultivo del olivo, la calidad en la elaboración del aceite y la aplicación y potenciación de los subproductos del olivar, el **Grupo** es todo un referente en el sector oleícola por impulsar la cooperación y cuidar la tradición y el origen de la cultura del virgen extra.

En la actualidad agrupa a más de 26.000 socios agricultores que explotan alrededor de 130.000 ha. de olivar (de ellas, alrededor de 1.300 de olivar eco lógico) más de 15 millo-

nes de olivos, fundamentalmente de la variedad picual, con una creciente producción de la variedad arbequina, en su gran mayoría de cultivo tradicional.

Grupo Jaencoop cuenta con una amplia gama de productos (amparados por dos Denominaciones de Origen Protegidas, Sierra de Segura y Sierra de Cazorla) y una importante producción de cultivo ecológico (muy consolidado en el mercado de envasado), capaz de cubrir todas las necesidades de los consumidores finales. Actualmente, está presente en 21 países de los cinco continentes, entre los que destacan EEUU, China, Japón, Rusia e Italia como principales destinos de sus exportaciones, en las que se ha registrado un crecimiento exponencial en los últimos años; el objetivo no es otro que doblar el porcentaje

de exportación (ahora un 26% entre envasado y granel) en los próximos tres ejercicios.

Grupo Jaencoop comercializa sus aceites de oliva vírgenes extra bajo siete marcas: **Cazorliva**, **Oro de Génave**, **Saqua**, **Prólogo**, **Verde Segura**, **Señorío de Segura** y **Jaencoop**.

Más enfocado al segmento gourmet, **Cazorliva Olivo Centenario** es un aceite proveniente de olivos picuales centenarios que constituye una vuelta a los orígenes, un homenaje a generaciones de agricultores que han cuidado con mimo sus cultivos para ofrecer zumos de excelente calidad.

La calidad de los AOVEs de **Grupo Jaencoop** viene siendo reconocida a nivel nacional e internacional en los principales concursos y cer-

támenes del mundo. Entre los galardones conquistados en la última campaña (2019) destacan las **Medallas de Oro** obtenidas por **Prólogo**, **Saqua Temprano** y **Señorío de Segura** en Athena International Olive Oil Competition, Les Olivales, Los Angeles International Extra Virgin Olive.

JAENCOOP
grupo



Para más información

Avda. de Valencia, s/n
23330 VVA. DEL ARZOBISPO - Jaén
Tel: 953 451 030
info@jaencoop.com
www.jaencoop.com



Aceite Castillo de Tabernas, nuestro olivar, el desierto y la calidad diferenciada

El aceite AOVE **Castillo de Tabernas** se elabora en un magnífico pulmón verde en el centro de la provincia de Almería, junto al Desierto de Tabernas, el lugar con más horas de sol al año de toda Europa, donde mi-ma a más de 100.000 olivos. En este espacio natural, y uniendo tradición e innovación, se elaboran seis variedades de aceites de oliva

virgen extra: 'Pical del Desierto', 'Arbequina del Desierto', así como los coupage personalizados 'Green Olive del Desierto', 'Green Olive del Desierto Sin Filtrar', 'Coupage del Desierto' y 'Esencia del Desierto'. Un zumo de oliva con solo 0,1 grados de acidez natural, suave y frutado y con una gran cantidad de antioxidantes y componentes natura-

les beneficiosos para la salud. **Castillo de Tabernas** se encuentra en las mejores tiendas gourmet y en su web donde se puede comprar este aceite de oliva virgen extra único. International Extra Virgin Olive.

**CASTILLO D
TABERNAS**
01
EL OLIVAR DEL DESIERTO



Para más información

Carretera N-340, s/n
04200 TABERNAS, Almería
Tel: 950 52 50 48 / 950 272 888
info@aceitecastillodetabernas.es
www.aceitecastillodetabernas.es



Aceite Gil Luna, zumo de aceituna recién exprimida

El aceite de Oliva Virgen Extra cada vez gana más adeptos debido a sus múltiples beneficios para la salud. Es imprescindible en nuestra Dieta Mediterránea. En nuestra calidad de vida.

Desde 1954 **Aceites Gil Luna** ha producido para sus clientes un aceite de máxima calidad y cuidado proceso de elaboración en sus variedades Virgen Extra y Virgen Extra Ecológico, procedentes de Olivos Centenarios en el entorno inmejorable del Parque Natural Sierra de las Nieves, declarado desde 1995 Reserva Mundial de la

Biosfera y tiene el sello de garantía del buen hacer de los Maestros Aceiteros de siempre.

Aceite Gil Luna es auténtico aceite de oliva virgen extra directamente del productor al consumidor. Plantamos y cuidamos los olivos, recogemos la aceituna, elaboramos el aceite, y cuando usted hace su pedido se lo enviamos para que disfrute del auténtico sabor del aceite de oliva virgen extra.

Amamos el aceite, un tesoro sencillo y maravilloso que esconde múltiples gamas y variedades que acercamos a todas las cocinas y hogares.



Ofrecemos un Aceite de Oliva Virgen Extra, de magnífico aroma, sabor suave, dejando al final un leve toque amargoso que nos recuerda fielmente, al zumo de aceituna recién exprimida.

En pleno proceso de expansión **Aceites Gil Luna** desea dar a conocer su variedad de aceites de máxima calidad con el sello "Sabor a Málaga" para atender las necesidades de nuestros clientes más exigentes. Nuestros productos conservan toda su intensidad en el paladar, pero libres de gluten.



Para más información

Del Rio, 6
29420 EL BURGO - Málaga
Tel: 952 160 179 / 696 515 591
administracion@aceitesgil-luna.com
www.gil-luna.com



Naturvie Gourmet, el Alma del Olivo

La tradición nos une con nuestras raíces, con el conocimiento que generación a generación se ha ido perfeccionando. La exclusividad es el desenlace de un guión armónico de todos nuestros principios, lo que resulta en un Aceite de Autor, de calidad Premium, de numeración limitada.

Somos la primera y única empresa de Aceites de Calidad del mundo que utiliza una Botella decanter diseñada por el prestigioso chef **Martín Berasategui** y que ha sido galardonada internacionalmente.

Nuestras Delicatessen están envueltas en un Tarro estilo cosmética, modelo que importamos de forma pionera a nuestro país. Al cual añadimos una etiqueta-precinto con el fin de controlar y aumentar la seguridad del envasado.

El Aceite de Autor también conlleva que su etiquetado, estuchado y retractilado se lleve a cabo de forma manual, así como la numeración de las botellas. Las series limitadas nunca exceden del 10% de nuestra producción para cada variedad. Cuidamos y controlamos cada detalle del producto final, desde el campo al consumidor final.

En base a estos mismos principios, nuestras Delicatessen se basan en recetas tradicionales que se reproducen artesanalmente y cuyo resultado recuerdan al sabor más auténtico de antaño. Desde nuestro Paté dulce de Higos, la Mermelada de Aceitunas hasta nuestro Dulce de Tomate. La despensa y la cultura gastronómica extremeña nos aporta un valor añadido en el que se sostienen todos nuestros productos.

Full Moon, un Aceite mágico

Full Moon es el resultado de la traslación del concepto biodinámico al mundo del Aceite mediante la recogida de una serie de variedades de aceituna durante la primera Luna Llena de la cosecha. Si la luna influye en las mareas, en la personalidad y en tantas otras cosas ¿por qué no podía afectar a la Producción del Aceite?

Novedades

Las últimas creaciones Gourmet de **NATURVIE**, los aceites PREMIUM a la Naranja y al Limón, son el regalo ideal para *foodies* exigentes. Creados con recetas 100% naturales, se diferencia de los demás en calidad, originalidad y diseño, convirtiendo los productos en experiencias multisensoriales.



Para más información

Pol. Industrial La Alberca, 5
06470 GUAREÑA – Badajoz
Tel: 924 352 312
admon@naturvie.com
www.naturvie.com

Repostería artesanal

**Paco Torreblanca
ofrece un
monográfico
para prestigiar
el valor del dulce
en Alicante
Gastronómica 2021**

El maestro pastelero alicantino **Paco Torreblanca** ofrecerá una jornada monográfica, en el marco de **Alicante Gastronómica 2021**, dirigida a potenciar el valor del dulce que contará con la participación de algunas de las grandes figuras del mundo de la pastelería y el chocolate nacional e internacional.

El objetivo de la jornada, que tendrá por título, precisamente, “*El Valor del Dulce*”, es “*prestigiar el dulce como elemento central y protagonista dentro de la oferta gastronómica de la Comunidad Valenciana y de España, y por eso hemos decidido aunar esfuerzos con la persona que más ha trabajado e investigado en pos de este objetivo como es Paco Torreblanca, maestro en el más amplio sentido de la pa-*

labra”, ha explicado **Carlos Baño**, presidente de **Alicante Gastronómica**.

Esta iniciativa se celebrará el lunes 27 de septiembre y en ella **Torreblanca** estará acompañado por pasteleros de la talla de **David Pallás**, **Amanda Laporte**, **Stephani Vastel**, **José Manuel Marcos**, **Fran Castell**, **Dani Álvarez** o el propio **Jacob Torreblanca**, que ofrecerán ponencias y talleres prácticos con la finalidad de “transmitir a profesionales y público en general sus experiencias y conocimiento, y devolver el brillo al mundo de la pastelería, que podríamos definir como la parte más artística o incluso mágica de la gastronomía”, ha señalado Carlos Baño.

Paco Torreblanca está considerado como

uno de los mejores **Maestros Pasteleros Artesanos** del mundo con numerosas distinciones, entre otras la de Doctor Honoris Causa por varias universidades y mejor Maestro Pastelero Artesano de España y Europa. **Baño**, que considera a **Torreblanca** “*uno de nuestros alicantinos más universales*”, ha asegurado que su trayectoria está marcada por “*la innovación, la vanguardia y la pasión por la investigación y la formación en este campo a través de su escuela de pastelería*”.

David Pallás, natural de Granollers, es maestro chocolatero y pastelero y fue el ganador del World Chocolate Master y la Copa de España de Pastelería en la categoría de Chocolate, y acumula ya más de 30 años de experiencia a





sus espaldas. Comenzó a los 16 años haciendo bombones en **Santa Oliva** y poco después se puso a las órdenes del afamado **Antonio Escribà** en su pastelería de Barcelona. A día de hoy tiene su propia escuela de pastelería y chocolatería en Granollers, y ha puesto en funcionamiento una escuela integral de pastelería y chocolatería online. Su filosofía es “*democratizar la pastelería de autor y la chocolatería*” y que cada vez más la gente, el amateur y el profesional, entienda este complejo, delicado y delicioso mundo para valorar más y mejor a los profesionales artesanos.

Amanda Laporte es chef de formación y estilista culinaria con más de 15 años de trayectoria. Encargada del programa ‘Postres Caseros’ en Canal Cocina, ha realizado también proyectos de asesoramiento de imagen para diversas marcas de alimentación así como la producción y elaboración de recetas. Sus trabajos están influidos por la cultura francesa y americana, países en los que ha pasado períodos de su vida. Es autora de diversos libros de recetas de postres y dulces.

Stephanie Vastel es chef pastelera. Estudió en la Escuela Ferrandi de París, lo que compaginó con estancias en obradores de prestigio como el de **Arnaud Larher** o el de la **Pâtisserie des Rêves**. Tras dos años en Nueva Zelanda se incorporó al equipo de pastelería del **Hotel Mandarin Oriental de París** y de ahí al de Barcelona, ya como jefa de pastelería. Su penúltima estación fue **Sosa Ingredients**. Actualmente trabaja como asesora y formadora en **Valrhona**, una de las marcas de chocolate más importantes del mundo en el sector profesional.

José Manuel Marcos se ha convertido en

uno de los chefs pasteleros más interesantes del panorama actual. Autodidacta, es un perfeccionista con una gran capacidad para aprender a partir de toda clase de influencias. Su pastelería **Crujiente Petits Plaisirs**, en Redován, es el vivo ejemplo de un concepto innovador que pone en primer plano la pastelería individual de autor en una fórmula que está dando mucho que hablar. La heladería es su otra vocación, plasmada en Candela Gelateria, desde donde reivindica el helado como alimento y busca desestacionalizar su consumo con una oferta que se apoya en complementos pasteleros fuera de temporada.

Fran Castell es maestro pastelero. Formador docente en pastelería y panadería, el entusiasmo que transmite desde la confitería familiar en Elche, que le ha convertido en uno de los profesionales más reconocidos, es directamente proporcional a su compromiso solidario, que le ha llevado a participar en iniciativas de cooperación al desarrollo en países como Senegal, donde ha colaborado en la formación de mujeres para que puedan desarrollar una actividad laboral como panaderas y pasteleras.

Daniel Álvarez es chef pastelero, chocolatero, especialista en masas y propietario de la pastelería **Dalúa** de Elche (Alicante). Cuarta generación de una saga de pasteleros originarios de Murcia, se mantiene desde hace años como un referente de nuestra mejor pastelería de autor y su establecimiento sigue siendo un templo de obligada visita. Sus panettones de chocolate se han hecho famosos, así como otras de sus creaciones como la piel de naranja confitada, el milhojas de hojaldre invertido o el croissant de patas largas.

Jacob Torreblanca. Mejor Maestro Artesano Pastelero de España '03 y responsable junto a su padre, **Paco Torreblanca**, y familia de la pastelería con el mismo nombre con sede en Petrer. Ha heredado la destreza y la delicadeza de su padre, pero sobre todo la pasión por la pastelería y el arte, convirtiéndose en su más fiel aliado. Siempre abriendo nuevos caminos, su estilo tiende también hacia la perfección. Forma parte del equipo docente de la **Escuela Torreblanca**.

Alicante Gastronómica
www.alicantegastronomica.com/



Su Café

El café por excelencia

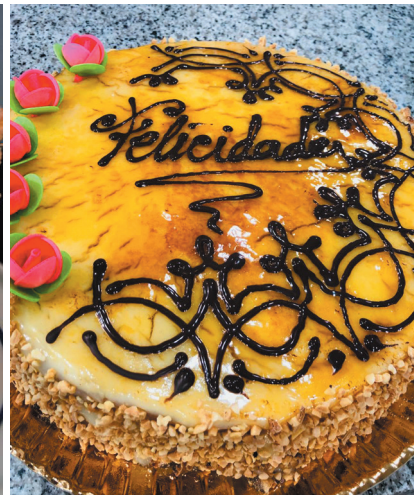
Café Los Gemelos selecciona los mejores cafés arábigos de todo el mundo para darles, posiblemente, uno de los mejores BLEND del mercado y deleitar a sus clientes con tazas plenas de aroma y sabor.

De la pasión y el esmero por el café surge el deseo de dar a conocer la calidad de una buena taza, y Café Los Gemelos apuesta por una cultura de café que ayude a reconocer y valorar la calidad de esta bebida tan presente en la vida cotidiana.

Todos los productos cumplen la legislación vigente en materia sanitaria, elaboración, envasado, etiquetado y almacenaje, y cuentan, además, con los controles internos de fabricación realizados por el personal técnico a lo largo de todo el proceso de producción, tanto en la selección, tueste, envasado, como en el almacenaje y la distribución.



Para más información: Gregorio de la Revilla 26 - 48010 BILBAO
Tel.: 666 414 765 - Fax: 944 215 857 - info@cafelosgemelos.com - www.cafelosgemelos.com



Confitería Ochoa, más de un siglo endulzando Sevilla

Nuestra historia comienza a finales del s.XIX, cuando abrimos las puertas en la calle Sierpes bajo el nombre de **Granja Victoria**. Tuvieron que pasar unas décadas para que adquiriera de nombre el apellido de su fundador, **D. Rafael Ochoa Vila**, que hoy es el apellido de la tradición confitera en Sevilla.

Entre sus paredes y con los productos artesanales como testigos, **Ochoa** ha acompañado el devenir de los sevillanos, como punto de encuentro y tertulia de generación en generación.

Y es que **Ochoa** ha ido de la mano de la historia de Sevilla para formar parte de ella. Pronto se convirtió en el emblema de las pastelerías sevillanas, tanto dentro, como fuera de la ciudad, estatus que hoy conserva en la memoria colectiva de los ciudadanos.

En nuestra centenaria confitería contamos con obrador propio. Ofrecemos menús diarios donde destaca nuestra cocina tradicional andaluza. Cuidamos cada detalle para que puedas disfrutar tranquilamente de tu desayuno, almuerzo o merienda. ¡Y qué decir de

nuestros helados! Trabajamos hasta 28 sabores diferentes. Así como nuestras tartas, personalizadas al 100% a tu gusto.

Todo ello podrás disfrutarlo en nuestro local o llevártelo a casa con nuestro servicio de entrega a domicilio.

Además, contamos con un espléndido salón donde podrás celebrar eventos de todo tipo (comuniones, cumpleaños, bautizos, eventos de empresa...).



Para más información

Calle Sierpes, 45

41004 SEVILLA

Tels: 954 225 528 / 954 228 223

Pedidos por WhatsApp: 647 588 672

info@confiteriaochoa.com

www.confiteriaochoa.com



Cafetería Hnos. Soler, cafetería y pastelería desde hace más de 40 años

Somos una empresa familiar dedicada a la hostelería con casi 60 años de antigüedad. Desde 1963, siendo ya la 3 generación la encargada de la dirección.

Actualmente la empresa cuenta con cuatro segmentos principales de negocio.

1. Pastelería. Contamos con obrador propio y somos artesanos en todos nuestros productos. Pastelería creativa, tradicional, bolle-

ría, tartas, hojaldres etc.

2. Cafetería. Ofreciendo distintos servicios dependiendo de la hora del día. Desde desayunos, aperitivo, sobremesa, merienda y copas. Destacando nuestro servicio de gintonería, coctelería y barista.

3. Café de especialidad. Hemos implementado el café de especialidad, ofreciendo la posibilidad de realización de catas y venta de

café para casa, bien en grano o recién molido al instante, ajustando la molienda al tipo de cafetera del cliente.

4. disFruta, fruta tallada. Filial del grupo. Dedicada a la fruta en su versión más artística, mediante el tallado tailandés y mukimono de todo tipo de frutas y verduras.

SOLER
cafetería - confitería



Para más información

Fernández de Santiago, 46
14730 POSADAS - Córdoba
Tel: 957 631 873
hsolerposadas@gmail.com



Sabores Obrador Artesanal, el dulce recuerdo te hará volver

Cafetería, pastelería y heladería, podrás encontrar una gran variedad de productos, para todas las edades y gustos. Situada en la céntrica y peatonal calle Real de San Fernando (Cádiz) te ofrece unas cómodas instalaciones con dos salones interiores y una amplia terraza.

De entre nuestros productos queremos remarcar que todos son elaborados diariamente en nuestro obrador con productos de mercado y marcas de primera calidad.

Ofrecemos helados, batidos, palmeras, tarritos de tarta, pastelitos, croissant, brownie, crepes, gofres y tartas personalizadas y para los más tradicionales ofrecemos una amplia gama de pastelitos.

Todo puede acompañarse de bebidas frías y calientes, café, chocolate, infusiones...

A continuación destacamos aquellos que, por su originalidad y calidad, son los más demandados por nuestra clientela.

Vamos a empezar por nuestros helados, carta de presentación de la casa, que elaboramos todos los días del año en distintos y variados sabores. A la par, podrás consumirlos en forma de batido en cualquiera de los sabores presentes en la vitrina de exposición, con tu sirope favorito, con o sin nata y en dos formatos a elegir, normal o XL o si lo prefieres puedes optar por la copa de helado, con "toppings", sirope y nata a tu gusto.

Una de las incorporaciones más recientes a

nuestra oferta, y con gran aceptación, son los "super tarritos", tarta introducida en un tarro de cristal que puedes consumir en nuestras instalaciones o llevarte a casa. Otra especialidad son las palmeras, de elaboración propia y diaria y con una extensísima carta de sabores.

Cuando llega el buen tiempo ofrecemos palmera helada, un sándwich de palmera relleno del sabor. Una delicia de combinación!!!

Para terminar, nuestras tartas personalizadas. La estrella para nuestros clientes es la de queso con arándanos. Sin duda la mejor tarta de queso que puedas saborear. Pero te podemos elaborar tartas con el sabor que elijas.

Todo lo anterior no sería posible sin el equipo humano que nos acompaña, espectacularmente, en esta apasionante andadura.



Para más información

Calle Real, 78
11100 SAN FERNANDO - Cádiz
Tel: 722 833 404
www.sabores-obrador-artesanal.negocio.site



Horno Santa María, calidad y recetas de la pastelería tradicional

La pastelería **Horno Santa María** nace en Sanlúcar en el año 2005, aunque la trayectoria profesional de su pastelero y gerente viene desde el año 1982 donde comenzó como aprendiz en la reputada pastelería de *La Ibense Bornay*.

Nuestra labor se basa simplemente en seguir elaborando pasteles y tartas procurando seguir las recetas y la calidad de la pastelería tradicional, sin utilizar productos ni aditivos con los que hoy trabaja la pastelería indus-

trial. Solo servimos nuestros productos en la propia tienda anexa a nuestro obrador, aunque somos proveedores de la repostería de varios restaurantes de la zona elaborando una carta única y exclusiva para cada restaurante. Dicha carta la vamos modificando en función y criterio del cliente por lo que la relación con éste es muy personal.

En nuestra tienda disponemos de una amplia gama de pasteles y tartas que vamos modificando según temporadas incorporando, a la

vez, productos de nueva tendencia y pastelería más vanguardista.

Todo nuestro trabajo e instalaciones están supervisados y garantizados por un laboratorio agroalimentario con el fin de cumplir todas las normativas de seguridad alimentaria.

El secreto de nuestro trabajo reside en las manos y el corazón de quienes lo elaboran: **Inmaculada, Abigail, Virginia, Celia** y un servidor.



Para más información

Barrameda, 30
11540 SANLÚCAR DE BARRAMEDA - Cádiz
Tel: 856 135 170
hornosantamaria@hotmail.com



El Obrador Jerez, para cumplir con las expectativas de los paladares más exigentes

En **Panadería y Pastelería El Obrador Jerez** apostamos por la calidad, elaborando a diario y de manera artesanal nuestra amplia gama de panes, pasteles, dulces y especialidades... Ideales para acompañar cualquier momento del día.

Contamos con un amplio surtido en panadería: barras jerezanas, barras de leche, barras de espiga, teleras, molletes, bollos... Siendo los más famosos nuestros panes especiales de orégano, chorizo y ajo.

Todas nuestras elaboraciones de panadería son con masa madre de larga fermentación. Nuestros clientes valoran su textura y

su sabor, de hecho vienen desde la otra punta de la ciudad en búsqueda de nuestro pan. Nuestro lema: "Si comes pan que sea pan".

También somos especialistas en tartas para celebraciones. No hay sabor que se nos resista. Además de los sabores más tradicionales, recibimos encargos de todo tipo. Para nuestra pastelería artesanal trabajamos con ingredientes de muy alta calidad, para cumplir con las expectativas de los paladares más exigentes.

Nuestros productos no llevan ni aditivos ni conservantes, y elaboramos a diario todas nuestras creaciones. Nuestros clientes valo-

ran y mucho el sabor y la frescura de nuestros dulces.

En fechas especiales trabajamos dulces típicos de nuestro Jerez siguiendo las recetas tradicionales de toda la vida, como son nuestras famosas torrijas en Semana Santa y nuestros riquísimos pestiños en Navidad.

Actualmente **Panadería y Pastelería El Obrador Jerez** contamos con dos despachos en Jerez, situados en C/ Ferrocarril y Avda. Puertas del Sur, desde donde atendemos con entusiasmo a todos nuestros clientes.



Para más información

Ferrocarril, Local 2
11401 JEREZ DE LA FRONTERA - Cádiz
Tel: 956 341 127
info@elobradorjerez.com



La tarta de la madre de Cris, el dulce sabor que te mereces

La Plaza Pescadería de Granada, tiene desde hace varios años un olor muy especial a dulce casero, un aroma inconfundible que te transporta a la infancia, a la niñez, a la cocina de fuego lento, a las madres y a las abuelas...

En el número 7 de esta famosa plaza situada al lado de la catedral, encontramos la tienda de **La tarta de la madre de Cris**. Un comercio familiar dedicado única y exclusivamente a la venta de **Tartas de queso**, siendo su exitoso en mezclar materiales de primera calidad con una elaboración artesanal diaria y “mucho amor”.

A **Pilar Molina** siempre le gustó la cocina

y en especial la elaboración de la **Tarta de queso**. Por ello, solía hacer para sus familiares, amigos y compañeros de trabajo una tarta que siempre tenía mucho éxito.

Una de las principales técnicas de marketing para promocionar un nuevo producto es dar una muestra gratuita, especialmente cuando sabes que lo que vendes es muy bueno. Y eso mismo fue lo que hizo **Pilar**, ofrecer una degustación a todo el que quería entrar a su tienda a probarla.

Así comenzó a hacerse famosa por toda la ciudad **La Tarta de la madre de Cris**. Los clientes quedaban maravillados con un peda-

zo de este pastel que se deshace en el paladar y te invita a repetir.

La **Tarta de la madre de Cris** se ha convertido en parada obligatoria para los visitantes que vienen a degustar los mejores productos de la ciudad andaluza, y se ha convertido en un postre indispensable en la mayoría de restaurantes de Granada.

Preparan por encargo sus tartas más tradicionales y las sirven en restaurantes, festejos y eventos especiales tanto para la ciudad de Granada como a nivel nacional.

Ahora también, cuentan con una tienda, en la calle Granada, 56, en la ciudad de Málaga,

y próximamente, abrirán una nueva tienda en la ciudad de Sevilla, en la céntrica Plaza del Salvador.



Para más información

Plaza Pescadería, 7

18001 GRANADA

Tels: 603 715 416 / 658 949 167 / 640 365 916

pedidos@latartadequeso.es

www.latartadelamadredecris.com



Confitería La Victoria, más de cien años endulzando generaciones

Fue en el último cuarto del siglo XIX cuándo **Baldomero García Ramos**, bisabuelo de los actuales propietarios, abre un pequeño establecimiento de confitería en Moguer.

Fue su yerno y heredero **Juan Acebedo Guerrero** quien adquiere la casa sita en la calle Almirante Hernández Pinzón (justo enfrente de la anterior) y junto con su mujer **Felisa García López** e hijos (**María, Rocío y Juan**) montan un nuevo obrador y tienda que poco a poco se va haciendo un hueco importante en la sociedad moguerense que toma por costumbre acudir al establecimiento, adquirir y degustar in situ el amplio surtido de

pasteles que la familia **Acebedo García** ofrecía a sus clientes.

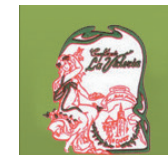
Después llegaron los helados (los primeros helados y polos que se fabricaron en Moguer también salieron de aquel pequeño obrador) y con el desarrollo económico de los años 60 empezaron a llegar clientes de otros pueblos y provincias limítrofes.

A partir de 1988 y con la dirección de los hermanos **Acebedo Núñez** que sucedieron a su padre **Juan Acebedo García**, la empresa comienza una nueva etapa que se ha caracterizado por una innovación constante.

A pesar de todas estas modificaciones de ca-

rácter técnico, seguimos siendo fieles a nuestras recetas tradicionales. Aunque hemos introducido en nuestro catálogo de productos muchas novedades, nuestra pastelería tradicional es la más demandada en nuestras tiendas.

Seguimos fabricando como antes lo hacían nuestros antepasados, lógicamente nos hemos tenido que adaptar a los cambios que los tiempos y las normativas nos demandan, pero nuestros productos jamás han perdido su carácter artesano y de máxima calidad.



Para más información

Robles, 5
21800 MOGUER - Huelva
Tel: 959 371 682
info@confiterialavictoria.com
www.confiterialavictoria.com



Pastelería La Plata, pastelería artesana desde 1950

La Plata, es una pastelería de gran tradición artesanal. Fue fundada en 1950 por **Juan Domínguez**, y desde entonces se ha respetado el mismo espíritu de su fundador: la elaboración de dulces como un proceso artístico y artesanal que debe hacerse con la mejor materia prima y con el tiempo y esmero que requiere cada parte de este proceso. Su trayectoria brillante hizo que en 1995 el *Excelentísimo Ayuntamiento de Los Barrios* nombrara *hijo predilecto de la Villa* a **Juan**. En la actualidad, la pastelería está regentada

por su hijo **Ángel** y la mujer de este, **Matilde**, que han seguido acrecentando la fama de sus elaboraciones y así se lo reconoció la propia *Junta de Andalucía* en 2010 otorgando al negocio la bandera de *Andalucía* y nuevamente el *Excelentísimo Ayuntamiento de Los Barrios* concediéndoles la medalla de oro del municipio barreño. Contar siempre con la mejor selección de productos naturales y una elaboración esmerada es la fórmula que conquista el paladar de todos los vecinos de la *Villa de Los Barrios* y de la comarca del *Campo de*

Gibraltar.

En esta pastelería artesana y familiar se elaboran más de 50 variedades distintas de pasteles, incluyendo elaboraciones sin gluten y sin lactosa, además de tartas para todos los gustos y para todo tipo de celebraciones.

La pastelería **La Plata** seguirá endulzando los paladares de todo aquél que se acerque a conocerlos, sin olvidar por supuesto su tradición y el espíritu familiar que impregna en cada creación.



Para más información

La Plata, 45
LOS BARRIOS - Cádiz
Tel: 956 620 102
info@pastelerialaplata.es
www.pastelerialaplata.es





Hosteria del Mar, una estancia de confort, tranquilidad y trato personalizado

Con una situación privilegiada en primera línea de playa y decorado en estilo castellano con toques mediterráneos, la **Hostería del Mar**, con tan sólo 85 habitaciones, conforma un lugar inolvidable con sus ventanales y terrazas abiertos al mar y su jardín tropical que invita al descanso.

Comer y beber en la **Hostería del Mar** es un auténtico placer. La buena cocina del **Restaurante Los Ficus**, la copa de descanso en el **Bar El Ventanal**, o las noches de verano en el bar-**Terraza del Mar**, le harán disfrutar de unos momentos memorables.

Todas las habitaciones disponen de baño con amenities, secador de pelo, teléfono directo,

caja fuerte gratuita, TV LCD 32", mini-bar, servicio de lavandería, climatizador frío/calor y terraza. El hotel completa sus instalaciones con restaurante, salones para banquetes y convenciones, salón de TV, préstamo de libros, cafetería, bar jardín en verano, servicio de toldos y hamacas, billar, piscina exterior de adultos, parking exterior cubierto previo pago y parking descubierto gratuito.

Su ubicación inigualable frente a la playa les invitará a darse un baño, pasear por las históricas calles del milenario pueblo de Peñíscola y contemplar la belleza del castillo del Papa Luna.

El hotel **Hostería del Mar** abrió sus puer-

tas al público en el verano de 1966, convirtiéndose en el primer hotel de cuatro estrellas de Peñíscola. Su inmejorable situación a orillas del mar Mediterráneo, además de garantizar al cliente un trato acogedor y familiar, le sirvió para obtener la honorable distinción de Parador Colaborador de la red de establecimientos turísticos propiedad del Estado español. Años más tarde, como reconocimiento al trabajo bien hecho, llegaría la obtención de sendas Placas de plata y bronce al Mérito Turístico, otorgadas por el Ministerio de Industria y Turismo.

Aunque a lo largo de los años se hayan realizado numerosas reformas y ampliaciones de

nuestras instalaciones para su mayor comodidad y disfrute, hay algo en lo que no hemos cambiado desde entonces: la necesidad de hacerle sentir como en su propia casa.



Para más información

Avd. Papa Luna, 18
12598 PEÑÍSCOLA - Castelló
Tel: 964 480 600
reservas@hosteriadelmar.net
www.hosteriadelmar.net

Restaurantes Sibaritas

La marca
'Sabores Almería'
promocionará
a los chefs de
la gastronomía
almeriense en el
Salón Gourmets

La marca '**Sabores Almería**' promocionará a los chefs almerienses en la próxima edición del Salón Gourmets, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad más grande de Europa y uno de los referentes más prestigiosos del mundo como escaparate de las tendencias de alta gama para los profesionales de la gastronomía, que se celebrará del 18 al 21 de octubre en el recinto Ifema de Madrid.

Este evento sitúa al sector agroalimentario almeriense "en la primera plana" del exigente panorama internacional de la gastronomía profesional, según ha indicado la **Diputación de Almería** en una nota. Tras 33 ediciones celebradas, y con el parón del año pasado a consecuencia de la emergencia sanitaria, regresa la mayor feria europea de producto de calidad.

En su última edición, la cita batió récords de impacto social, con más de 100.000 visitantes profesionales, 2.000 expositores y compradores procedentes de 70 países. El presidente de la Diputación, **Javier Aureliano**



García, y la diputada provincial de Promoción Agroalimentaria, **María Luisa Cruz**, han mantenido una reunión de trabajo con una representación de chefs almerienses para ultimar los preparativos de la presencia de '**Sabores Almería**' en el Salón Gourmets.

El presidente les ha trasladado que la institución provincial promocionará la gastronomía almeriense a través de sus chefs en este importante evento agroalimentario. "Es un motivo de orgullo más del sentir almeriense y un gran honor que podamos promocionarla en uno de los foros más importantes a nivel internacional de la mano de nuestros chefs, que son los mejores prescriptores y los que mejor partido sacan de la excelencia de los productos de las empresas que constituyen la marca gourmet '**Sabores Almería**'".

Asimismo, el máximo representante de la institución provincial ha manifestado que la Diputación "seguirá apostando por los productos estrella de la tierra y establecerá líneas de colaboración con el objetivo de ser referencia a nivel mundial en materia de agroalimen-

/Restaurantes sibaritas/

tación".

El presidente ha añadido que la provincia de **Almería** es la que "más productos gourmets fabrica", toda vez que "nuestras empresas agroalimentarias son un ejemplo a nivel nacional. Reflejan el esfuerzo, sacrificio y ganas de mejorar que caracteriza a los almerienses. La diputación estará al lado de ellos y pondrá en marcha todas las herramientas necesarias para impulsar al sector".

Por su parte, **Cruz** ha confirmado que desde '**Sabores Almería**' se está preparando todo lo necesario para que la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad sea todo un éxito y la marca almerienses "brille con luz propia gracias a su calidad y la creatividad de sus propuestas gastronómicas". "En el regreso de esta feria, **Almería** estará lista para exponer al mundo lo mejor de nuestra provincia y una de nuestras principales señas de identidad: la gastronomía", ha dicho.

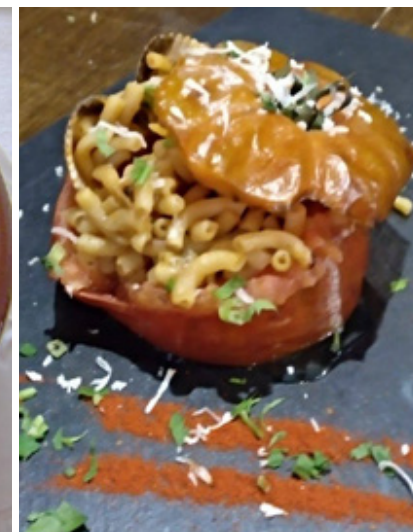
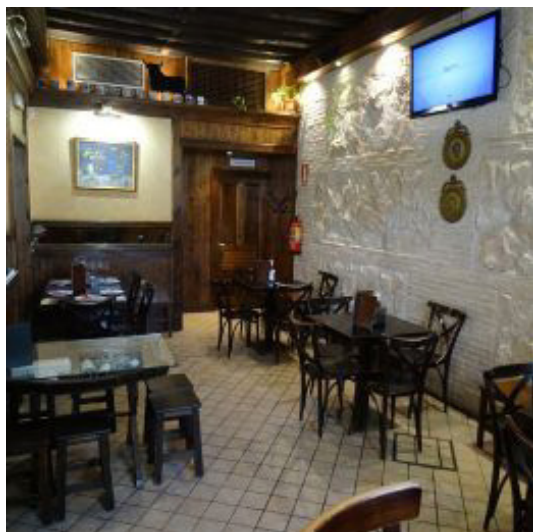
Además, los chefs y hosteleros que han participado en la reunión han mostrado su satisfacción por cómo se está desarrollando el verano y han compartido la buena evolución que están experimentando los restaurantes de la provincia en este periodo, donde se expone lo mejor de los productos almerienses, al completar los números de reservas.

Esta evolución va directamente ligada al turismo, concretamente nacional, que está llegando a la provincia de **Almería**. La institución provincial trabaja, desde hace tiempo, en diferentes acciones de promoción turística para impulsar la economía provincial y consolidarse como un modelo de referencia a nivel internacional.

Tanto el presidente como la diputada han recordado que la Diputación "continúa apostando por la gastronomía y los establecimientos de la hostelería almeriense a través del novedoso 'Plan Anfitriones' cuyo lema principal, coronado por una bandera de la provincia, y que se puede leer en la entrada de los restaurantes y cafeterías adheridas es 'En este local se consumen productos almerienses. Defendemos lo nuestro'".

Europa Press

Foto: **Diputación de Almería**



Taberna Embrujo, las mejores tapas de Toledo

Nuestro objetivo es que te sientas como en casa, vengas de donde vengas. Calidad y servicio en un rincón incomparable de Toledo.

Hace más de 10 años llegamos a Santa Leocadia, con el objetivo de crear un espacio diferente, donde combinar el mejor producto como el servicio más cercano. Todo para conseguir que los clientes pudieran sentirse como en casa. ¡Y lo conseguimos! En **Taberna**

Embrujo tanto los visitantes, como los toledanos de toda la vida, encuentran un lugar emblemático donde disfrutar, en la mejor compañía, de una buena comida y de los mejores vinos de la región.

En el casco histórico de la ciudad, en la cuesta de Santa Leocadia, encontrará nuestro local y nuestra agradable terraza. En ellos podrá degustar de algunos de nuestros mejores pla-

tos, entre los que se encuentran las raciones de mollejas, oreja a la plancha o chipirones encebollados. Multitud de platos de todo tipo, para hacer las delicias de los paladares más exigentes.

Después de los años no hemos perdido la ilusión y las ganas del primer día. Visítenos y disfrute en persona de un rincón de que no querrá irse nunca. ¡Le esperamos!



Para más información

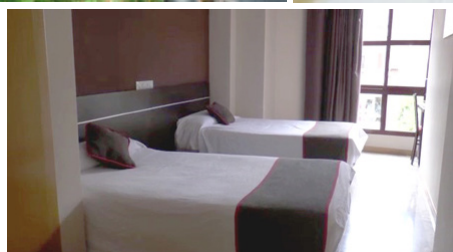
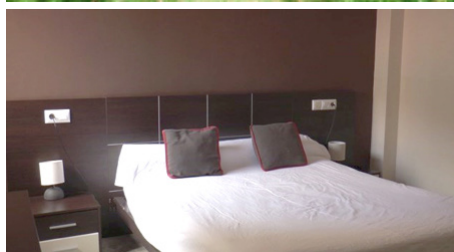
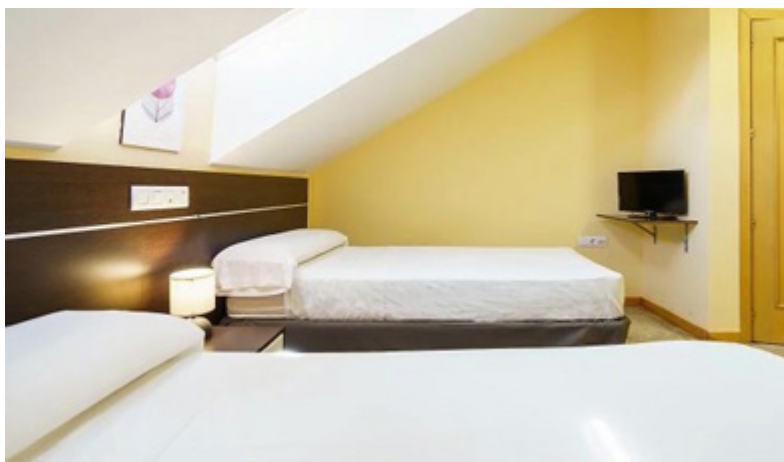
Santa Leocadia, 6

45600 TOLEDO

Tel: 925 210 706

embrujo@tabernaembrujo.com

www.tabernaembrujo.com



Hostal Frasca by Vivere Stays, ¡Hablamos tu idioma!

En pleno corazón de Ciudad Real se encuentra el **Hostal Frasca**, a diez minutos a pie del centro de la de Plaza Mayor, la Iglesia de San Pedro, el Museo de Ciudad Real, el Museo Manuel López Villaseñor y la Catedral de Santa María del Prado.

El hostel cuenta con tres habitaciones de matrimonio, tres individuales, cinco dobles y en la primera planta una suite con terracita para disfrutar de sus vistas o bien para tomar cualquier bebida.

Las habitaciones ofrecen aire acondicionado, wifi gratis, de pantalla plana con canales vía

satélite y baño con ducha. Tendrás también teléfono, escritorio y artículos de higiene personal gratuitos a tu disposición.

En la recepción os ofrecen un servicio de 24 horas con asistencia turística y para la compra de entradas. Otras instalaciones incluyen "check-out" rápido, periódicos gratuitos en el vestíbulo.

Es un hostel con gran luminosidad gracias a los grandes ventanales de los que dispone.

En su Bar Restaurante saborearéis una cocina manchega ya que dispone de una amplia variedad

de raciones y platos como las Migas, Pisto manchego, Oreja, Callos, Asadillo, Gachas. En su carta encontraréis verdaderos platos para disfrutar, entre ellos el Arroz con bogavante o con marisco, Ensaladas, Parrillada de carnes, de pescado y de verduras, Codillos al Horno, Paletillas, Manitas de cerdo, Buñuelos de bacalao, Gambas rebozadas, Judías blancas con almejas y pota.

Disponen de menú diario con cinco primeros y seis segundos y una amplia carta de vinos manchegos, Ribera de Duero y Rioja.



Para más información

Plaza Agustín Salido, 2
13002 CIUDAD REAL
Tel: 926 817 266
www.viverestays.com



Tapería Restaurante Bouquet, un lugar único para vivir una experiencia gastronómica inolvidable

A las puertas de la parte antigua de la ciudad de Cáceres se encuentra uno de los restaurantes más reconocidos de Extremadura. **Tapería Restaurante Bouquet**, que abrió sus puertas en 2013, no deja de sorprender a sus clientes con una mezcla de sabores, aromas y toque moderno que convierte platos de la cocina tradicional en un verdadero espectáculo para la vista y el paladar.

Un ambiente cálido y acogedor, unido a un elegante diseño es la característica principal de las zonas interiores de este santuario del buen comer. Dividido en dos ambientes, tapería y restaurante, permite una aventura

gastronómica a la medida de todos los gustos. Su impresionante terraza, reconocida como una de las más bellas de Cáceres, es un escenario perfecto para disfrutar de momentos únicos con los suyos.

La carta es abundante y variada, incluyendo opciones para vegetarianos y para celiacos. Entre los platos más destacados de **Tapería Restaurante Bouquet** se encuentran sus tablas de embutidos y quesos extremeños, sus carnes ibéricas, carrilleras, ensaladas o el pulpo a la brasa. El cangrejo de concha blanca con tempura de siete especias japonesas es una sugerencia del chef que sorprende a

cualquiera que lo pruebe. El rey de los postres es el lingote de caramelo. No se lo pierdan, es un sabor indescriptible.

Excelente cocina, variada bodega de vinos pero sobre todo la calidad de los servicios es lo que ha convertido a **Tapería Restaurante Bouquet** en un referente culinario de la zona.

Un equipo de profesionales plenamente dedicados a su trabajo, personas que cuidan con ilusión cada detalle garantiza que su visita a **Bouquet** sea siempre una experiencia gastronómica única e inolvidable.



Para más información

Plaza Publio Hurtado 1 (junto al Ayuntamiento)
10003 CÁCERES
Tel: 927 214 218
info@taperiarestaurantebouquet.es
www.taperiarestaurantebouquet.es



Marhaba Almeria, comida Árabe Mediterránea

Un lugar de encuentro, de intercambio, de experiencias gastronómicas y culturales. Un espacio repleto de sensaciones, olores, sabores y emociones, en el que se respirara hospitalidad y mucho amor.

Un espacio donde se ofrece al visitante lo mejor de la cocina árabe adaptada al paladar español, pero también creaciones de la gastronomía nacional.

En **Marhaba** hemos dado la bienvenida a numerosos almerienses y visitantes, con los que hemos compartido experiencias inolvidables. El cariño con el que habéis acogido este proyecto gastronómico nos ha hecho luchar por mejorar nuestros servicios cada día.

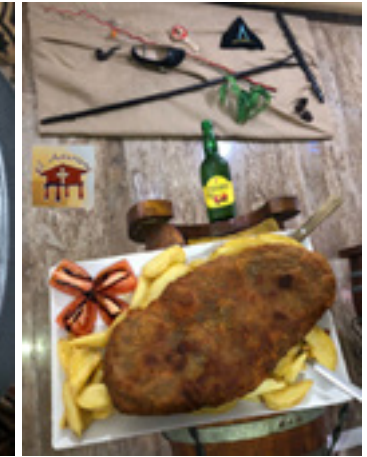
Muchos habéis confiado en nosotros para celebrar cumpleaños, San Valentín, aniversarios, Navidades, jubilaciones, reencuentros con fa-

miliares y amigos... ¡incluso bodas! Con mucho mimo, hemos preparado cada evento, tanto en sala como en cocina. Y os podemos asegurar que no hay nada más gratificante que vuestra satisfacción.



Para más información

Antonio Cano, 28
04009 ALMERÍA
Tels: 950 53 06 36
info@rmarhaba.com
www.rmarhaba.com



El Asturiano, cocina tradicional asturiana en Málaga

El Asturiano nace de una ilusión en el año 2019. Fermín, el gerente y cocinero, que trabajó siempre en otro sector para una multinacional tenía el sueño de crear un rincón o lugar que nos trasladase a la Asturias de hace 50 años. Sabores intensos, platos generosos, un lugar donde los sabores nos llenan la mente de recuerdos de antaño, de nuestra niñez.

Este sueño se convirtió en realidad, **El Asturiano**, donde se pueden degustar platos como la famosa Fabada o el monumental Cachopo, paladear un Pastel de erizo de mar, de Centollo o Cabracho etc. Os invitamos a visitar este restaurante sin grandes pretensiones pero con todo el cariño por lo auténtico.



Para más información

Plaza de Bailén, 2
29009 MÁLAGA
Tel: 951 395 863 / 693 749 444



La Rebotica, una cocina tradicional con toques originales y vanguardistas

Situado en pleno barrio histórico de Zafra, a pocos metros de la Plaza Chica, surge **La Rebotica**, dirigido por **José Luis Entradas del Barco**. Con una cuidada decoración y una cocina que aúna tradición y creatividad a partes iguales **La Rebotica** se ha convertido en una clara referencia de la nueva cocina extremeña.

El salón, con una capacidad para 30 / 35 comensales facilita un trato íntimo y una atención personalizada con nuestros clientes. Nuestro buen hacer y profesionalidad al frente de un

equipo increíble de profesionales ha hecho que hoy seamos una referencia gastronómica dentro de nuestra región.

La cocina de **La Rebotica** se define de producto tradicional, con toque vanguardistas y de diseño que busca agradar el paladar del comensal; una cocina que emociona, natural, con una amplia variedad de productos de la tierra y donde se cuidan todos los aspectos referidos a alergias e intolerancias alimentarias.

Nuestra bodega cuenta con 150 referencias, se encuentra en constante rotación y evolu-

ción; en **La Rebotica** sentimos especial admiración por las diferentes Denominaciones de Origen Españolas, por lo que nuestra bodega es un fiel reflejo de ese sentir.

Recomendada por las principales guías gastronómicas del país, con presencia en la *Guía Michelin* o *Repsol*, entre otras, **La Rebotica** posee numerosos premios así como el certificado de excelencia por la guía de viajes *Trip Advisor*.



Para más información

Boticas, 12
06300 ZAFRA - Badajoz
Tel: 924 554 289
lareboticazafra@hotmail.com
www.lareboticazafra.com



La Dehesa de Azuaga, la mejor cocina y el mejor servicio de la Campiña Sur extremeña

Una gran variedad de aperitivos hace de nuestro bar un referente de calidad en la gastronomía de toda la región extremeña donde destacamos la mayoría de nuestros productos autóctonos, haciendo énfasis en los espárragos trigueros, las criadillas de la tierra, pinchos de tortillas, secretos, repápalos caseros y una gran gama de pinchos del ibérico.

Sin olvidarnos de la gran variedad de hortalizas de la huerta de cardencha que es el suflé culinario de todas las verduras, tales como: Berejenas, tallos, espinacas, coles, tomates, pepinos, pimientos.

Para la preparación de todos nuestros produc-

tos de la tierra y de la mar haciendo hincapié especialmente en los chocos, almejas, paviás de bacalao, pulpo, boquerones, puntillitas...

Cocina selecta fielmente arraigada a la tradición culinaria de la campiña sur de Extremadura destacando los productos autóctonos como el Cordero lechal, retinto, carnes de ibérico, todo tipo de caza, embutidos, quesos y verduras de la tierra.

Disponéis de excelentes pescados procedentes de Huelva y Coruña como la Dorada, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Rape, Emperador. Mariscos Frescos y angulas de Aguinaga.

Nuestra carta de postres de origen Mozárabe disfrutaréis del Helado de Turrón, Tarta de queso o de almendras.

Las personas que lo visitan se muestran agradablemente sorprendidas nada más entrar con el acogedor ambiente del comedor, conseguido gracias a unos colores, una decoración, una presentación de las mesas y una ausencia de ruidos que auguran una estancia cómoda y relajada.

Le ofrecemos unos elegantes salones para bodas, comuniones y otros eventos con espacios condicionados donde recibir a sus invitados con un cocktail de bienvenida.



Para más información

Padre Tena, 59
AZUAGA – Badajoz
Tel: 924 890 664
info@ladehesadeazuaga.com
www.ladehesadeazuaga.com



La Bistológica, carta moderna y arraigada a la tierra

Abierto en plena pandemia, el 18 de diciembre de 2020, el equipo de **La Bistológica** deja claro que le gustan los retos.

Su cocina, liderada por el chef **Antonio Caro**, es moderna, pero a la vez, muy arraigada a la tierra, especialmente a la extremeña y andaluza, de donde procede **Antonio**. No tiene estiridencias gustativas, pero sus emplatados son originales y diferentes.

A los 12 años, **Antonio Caro**, decidió que quería ser cocinero y con 17 empezó a formarse en el Gran Capitán de Córdoba. Después perfeccionó su formación con ídolos como **Dani García**, **Paco Roncero** o **Martín Berasategui**, trabajando en restaurantes como «*Tragabuches*» (1 Estrella Michelin) o el «*Casino de Madrid*» 2 Estrellas Michelin.

Además ha recibido diversos galardones co-

mo **subcampeón** en el *Campeonato de Cocineros de Extremadura* en 2017, **tercer clasificado** en el «*Fial Gastronómico*» en la *Feria Internacional de Alimentación* (Don Benito, Badajoz) en 2012. También fue **2º clasificado** entre 75 participantes del concurso «*Cocina Dulce El Cervatillo*» en Córdoba en 2003 y **1º** en el mismo año y lugar del concurso «*Cocina Salada El Cervatillo*».



Para más información

Calle Jacinta García Hernández, 4
106011 BADAJOZ
Tel: 600 056 175
info@labistrologica.es
www.labistrologica.es



Galardonado en 2012 con el Premio Alimentos de España a la Restauración

Este local abierto en 1870, ha pasado por 4 generaciones de la misma familia y mantiene la tradición de hacer el cocido madrileño tal y como se hacía antaño, cocinando en carbón de encina en pucheros de barro individuales. Esta técnica centenaria implica una serie de dificultades técnicas, ya que con los avances de la tecnología, no es usual seguir cocinando de esta forma, pero eso y el cariño con el que se cocina hace que el resultado final sea formidable, tras las 4 horas de elaboración que lleva cocinar cada uno de los pucheros **La Bola** es uno de los mejores restaurantes para disfrutar de la comida tradicional castellana.

En 2013 se nos han concedido los siguientes galardones:

Premio al «**Mejor Cocido**» de la II Ruta del Cocido Madrileño.

Premio «**Embajador de la Gastronomía Asturiana 2013**» otorgado por la Asociación Hostelera de Asturias.

Premio «**ALIMENTOS DE ESPAÑA a la Restauración**» en su edición XXV del año 2012 otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



Información y reservas

Bola, 5
28013 MADRID - Madrid
Tel: (+34) 915 476 930 – (+34) 915 417 164
labola@labola.es
www.labola.es





El Mollete by Harry & Sally

Bola, 4
28013 MADRID
Tel: 915 477 820

El Reloj de Harry & Sally

Reloj, 16
28013 MADRID
Tel: 913 483 759

El Mollete y El Reloj, para disfrutar sin límites...

La tendencia instalada hace más de dos décadas de buscar en las cocinas nuevos argumentos que sorprendan ha logrado que la cocina española se sitúe a la cabeza de la cocina mundial. La búsqueda de nuevas experiencias empuja al sector a no acomodarse, a mejorar siempre y a ofrecer la mejor calidad a diario. Es una realidad irrenunciable tanto como lo es también la necesidad de preservar la historia, nuestra historia gastronómica, un concepto que como guardián de las esencias es el lugar de refugio, de reflexión, de retroalimentación y de permanente motivación.

En estos tres locales, **El Mollete by Harry & Sally**, **Harry & Sally** y **El Reloj de Harry & Sally**, sus propietarios Juan Pozuelo, Nacho Bustos, Miguel Duran y Mara Verdasco se han convertido en estos guardianes, en tres

locales fabulosos situados en el centro de Madrid.

La magia que se produjo cuando **Harry** encontró a **Sally** se ha materializado en estos locales de ladrillos, vigas vistas y tablas de planchar usadas como mesas, en donde la realidad y la ficción se entremezclan alrededor de recetas increíbles que nos evocan al pasado y que nos llevan al mundo del cine a través de la película cuando Harry encontró a Sally.

Ellos son los protagonistas de un increíble "Sándwich de pastrami", que ellos dicen es el mejor sándwich de pastrami del mundo. Pastrami que elaboran ellos mismos de manera artesanal durante 7 días, lo cortan en finas lonchas y lo ponen entre dos rebanadas de pan artesano apto para todos los palada-

res, incluso los celiacos.

La restauración cumple con una función de ofrecer lo inhabitual en las mesas diarias y hoy, después de asistir durante más de 20 años a la explosión de nuevas técnicas y tecnologías, productos venidos de otros confines, estéticas y decoraciones a medio camino entre las exposiciones de muebles de lujo con espectáculos artísticos y contenidos cercanos a las pruebas de sabores, aromas y texturas de laboratorios químicos y físicos, lo sorprendente lo ha ido siendo cada vez menos, asistiendo con cierto estupor a la sublimación de lo que hoy se ha ganado el apelativo de inhabitual, la cocina de la abuela, la de toda la vida, la de cuchara, la de mojar pan arrebañando, la de abrigar el estómago y el espíritu haciéndonos viajar no a otros luga-

res sino a otros tiempos.

La convivencia en comunión, motivadora, amable y enriquecedora entre pasado y presente es el secreto de nuestra cocina y en ella, desde **El Mollete**, **Harry & Sally** y **El Reloj** tratamos de rendir un homenaje diario al placer gastronómico con recetas que buscan ser contadoras de las historias de toda la vida.



Para más información

El Mollete by Harry & Sally

Bola, 4 - 28013 MADRID - Madrid
Tel: 915 477 820
info@harrysally.es
www.harrysally.es



EL Mollete
by HARRY & SALLY

el Reloj de HARRY & SALLY



Restaurante El Pentágono, tu espacio en el centro de Madrid

Te proponemos una experiencia pensada para disfrutar de las mejores preparaciones de arroz a un nuevo nivel. Te ofrecemos una exquisita selección de arroces, carnes y raciones basadas en un producto de máxima calidad.

Nos distingue el enclave, tu espacio en el centro de Madrid para disfrutar de las más exquisitas recetas de la cocina española y una selección de ibéricos que te dejará sin palabras.

La cerveza es el complemento ideal a nuestra carta.

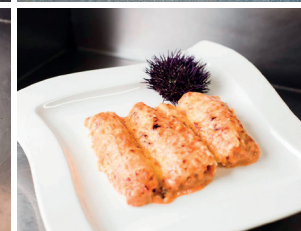
¡El arroz está en marcha! ¿Te apuntas?



Para más información

Calle General de Oraá, 69
28006 MADRID - Madrid
Tels: 912 815 630

www.elpentagonorestaurante.com



Casa Darío

Desde 1968, en pleno centro de Barcelona, tenemos la suerte de disfrutar de los mejores productos gastronómicos de Galicia y Cataluña. **Casa Darío** ofrece a diario los mejores pescados y mariscos de las rías gallegas y las costas catalanas.

Su fundador **Darío Duro**, comenzó ofreciendo menús económicos, pero poco a poco, con las reformaciones, se convirtió en la marisquería de alta calidad que es hoy en día y que dirige su sobrino **Abelardo Riazor** junto a su socio y compañero **Leopoldo Clavería**.

Casa Darío cuenta con viveros propios, salones desde 4 hasta 90 personas y una amplia bodega con una excelente selección de vinos españoles y extranjeros. Con una decoración clásica y elegante consigue crear un ambiente acogedor en el que sus comensales, sin duda, disfrutarán de exquisitos platos, como por ejemplo, un arroz caldoso, una mariscada, diferentes arroces y guisos, etc.

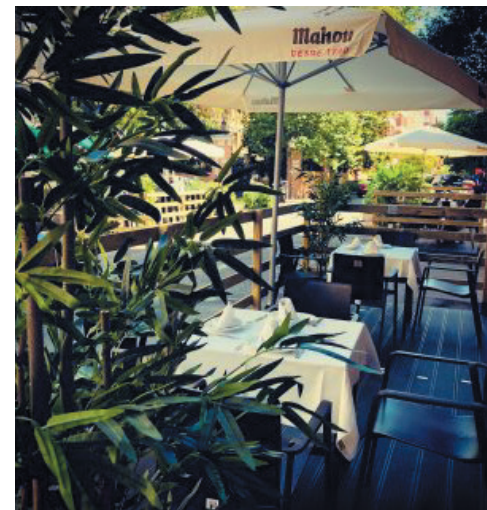
Además de su alta calidad en la cocina, el trato y la decoración, **Casa Darío** cuenta con numerosos premios en toda su trayectoria. Dos de los más importantes y recientes han sido el **Premio Nacional de Gastronomía**, otorgado por el Ayuntamiento de Lalín y la **Medalla de Bronce de Galicia**.

Casa Darío, con una gran trayectoria gastronómica y con un producto de alta calidad, es sin duda uno de los mejores restaurantes de marisco de Barcelona. No duden en ir a conocerlo, les aseguro que repetirán.



Para más información

Consell de Cent, 256
08011 BARCELONA - Barcelona
Tel: 934 53 31 35 - 934 54 76 99
casadario@casadario.com
www.casadario.com



El Rincón de Jaén, somos tu taberna andaluza en Madrid

El carácter y la pasión propios del sur, en cada plato, cada ración, cada momento. Somos mucho más que un restaurante. Somos tu taberna andaluza en Madrid.

¿En cuál de nuestros 4 restaurantes en los barrios de Salamanca y Chamberí te gustaría reservar? Se encuentran muy próximos entre sí y en todos te ofrecemos el mejor ambiente andaluz y exquisitos productos de mercado.

El producto y la tradición son nuestras señas de identidad. En cada uno de nuestros restau-

rantes en Madrid, nos marcamos la misma meta: traer el sabor y el ambiente de Andalucía. Lo mejor de la costa y el interior. "Pescado" frito, surtido ibérico y todas nuestras recetas que saben a sur.

En todos nuestros locales os encontraréis un ambiente acogedor tan propio de las tierras sureñas. Luz, color, atmósfera, y ese olorillo de los platos que van saliendo de la cocina. La alegría se comparte y te llega antes incluso que el picoteo. No es mal comienzo.



El Rincón de Jaén

Don Ramón de la Cruz, 88,
28028 MADRID
Tel: 914 016 334

El Rincón de Jaén II

Dr. Gómez Ulla, 6
28028 MADRID
Tel: 913 554 011

El Rincón de Jaén IV

Av. de Camilo José Cela, 11
28028 MADRID
Tel: 913 556 927

El Rincón de Jaén V

Don Ramón de la Cruz, 101
28028 MADRID
Tel: 914 013 570

Nuestra carta es amplia y centrada en la cocina andaluza, “*pescaitos*”, coquinas al ajillo, boquerón victoriano, gambas gabardina, habitas tiernas con jamón, unas pochas con corniz o un revuelto especial de la casa.

Carnes ya trinchadas o las famosas trifásicas y cuatrifásicas de marisco, que hacen las delicias del más inapetente. Todo eso si no se ataca un solomillo al whisky o un rodaballo con gambitas al ajillo.

Nuestras ensaladas, y esos trigueros a la plancha tampoco deben dejarse de lado... y más aún nuestros aperitivos, servidos en tapas con excelente embutido, jamón ibérico y variados

quesos. Luego llega el turno de los postres. Tartas de todo tipo, tocino de cielo, borrachitos con helado, piononos de Santa Fe.



Para más información
www.elrincondejaen.com/

Salmón al AOVE de limón con cous cous y verduras



Ingredientes

1 Cola de salmón fresco
80 Gr. de Cous Cous
130 ml Agua caliente
1 Zanahoria
1 Pimiento verde
½ Cebolleta
1 Puñado de Cheerries de colores
Aceite de Oliva Premium de Limón, Eneldo

Elaboración

En un bol ponemos el cous cous y vertemos sobre él agua caliente, un poquito de sal y un chorrete de aove al limón. Tapamos el bol y dejamos que absorba el líquido durante 8 o 10 minutos. Cuando esté lo despegamos con ayuda de un tenedor.

Mientras, cortamos las verduras en brunoise finitas y los tomatitos en 4 o en 6, dependiendo del tamaño y las vamos poniendo en otro bol. Mezclamos, salamos y añadimos un chorrete de aceite de limón.

Mezclamos con el cous cous, rectificamos de sal y reservamos.

Preparamos el salmón. Es versión express y de verano, así que lo vamos a hacer en el microondas. Salamos la pieza de pescado, rociamos con un poquito del aceite al limón, tapamos y cocinamos en el micro el tiempo necesario para dejarlo a nuestro gusto.

¡A emplatar! En la bandeja de presentación ponemos una cama generosa del cous cous con verduras y encima la cola de salmón. Acabamos espolvoreando un poquito de eneldo, que va de maravilla con el salmón y con el aove al limón.

Ensalada templada de tomate cherry, caballa y almendras



Ingredientes

1 lata de caballa escurrida de USISA.
120 g de tomate cherry.
25 g de almendra cruda pelada.
Hojas de rúcula.
330 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra.
5 ml de vinagre balsámico.
Sal y pimienta molida.

Elaboración

En una sartén doramos la almendra troceada, no picadas, y cuando empiece a tomar color apartamos y colamos, reservando la almendra frita y el aceite.

Con el aceite salteamos los tomates previamente lavados, secados y salpimentados unos minutos hasta que se vaya partiendo la piel, que iremos sacando poco a poco hasta tenerlos todos fuera de la sartén. Después y una vez templados, los pelamos y reservamos el aceite también.

En un cuenco mezclamos la vinagreta compuesta por el aceite reservado, el vinagre, las almendras fritas y la sal. Montamos la ensalada con el tomate, la caballa, la rúcula y la vinagreta. Servimos templada.

Receta proporcionada por:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Caballa y Melva de Andalucía

Ensalada de anchoas, pimientos, queso y aguacate



Ingredientes

1 lata de Anchoas del Cantábrico Nardín
Pimientos rojos asados
1 Aguacate
Queso crema
Cebollino
1 cda Aceite de oliva

Elaboración

Preparamos los pimientos al horno, para ello bastará con hornearlos durante 25 minutos a 200°C dándole la vuelta a mitad de horneado. Cuando estén listos, los sacamos, dejamos que se enfríen un poco y los vamos pelando y posteriormente cortando en tiras.

Pelamos el aguacate y lo loncheamos. Sacamos también las anchoas del Cantábrico en conserva a atemperar.

Con la ayuda de un aro, vamos preparando nuestra ensalada añadiendo los ingredientes capa a capa.

Empezamos por una base de queso y vamos añadiendo capas de pimiento, aguacate, nuestras deliciosas anchoas, y queso al gusto.

Una vez completado, en la última capa añadiremos anchoas y aguacate al gusto. Añadimos un pequeño chorrito de aceite de oliva, quitamos el aro y le añadimos el cebollino cortado que le da un toque muy característico.

Cortesía de:
Conservas NARDÍN
www.conservasnardin.com

Arroz a la cubana con AOVE Nobleza del Sur



Ingredientes

200 gramos de arroz
Tomate frito elaborado en casa natural
Un plátano
2 huevos
Sal
1 ajo
Laurel
Aceite de OVE **Nobleza del Sur**

Elaboración

Lo primero que haremos será pelar el plátano y dorarlo en una sartén con un poco de mantequilla. Retiramos y reservamos.

Por otra parte cocemos el arroz en agua con sal durante 18 minutos. Una vez hecho el arroz lo que haremos será rehogarlo con un poco de aceite de oliva y un ajo para que coja un poco de sabor.

Respecto al tomate frito, si tenéis la oportunidad de hacerlo casero mucho mejor.

Freímos los dos huevos en abundante aceite de oliva virgen extra nobleza del sur.

Emplatamos, con una taza hacemos “una montañita” y acompañamos de los dos huevos fritos y el plátano. Cubrimos de tomate frito casero y a comer.

Cortesía de:
La Huerta de Fresno
www.lahuertadefresno.es

Empanadillas de Grelos de Galicia con San Simón da Costa



Ingredientes

16 obleas de empanadillas
½ Kg de Grelos de Galicia cocidos
1 Pimiento rojo
1 Pimiento verde
1 Cebolla
250 gr de San Simón da Costa en dados
Aceite de oliva
Pimentón dulce
Vino blanco gallego
Huevo batido
Harina

Elaboración

Cortar la cebolla y los pimientos en juliana.

Pochar toda la verdura, una vez pochada, añadir los grelos picados y mezclar con las verduras.

Añadir una cucharadita de pimentón dulce, remover y añadir 1 decilitro de vino blanco gallego.

Espolvorear harina sobre una mesa y disponer sobre la misma las obleas de empanadillas, pintar con huevo y rellenar con las verduras y los dados de San Simón da Costa.

Cerrar bien y freír en aceite de oliva a 180°C.

Mermelada de pimiento rojo con melva



Ingredientes

1 pimiento rojo de asar
1 cucharada sopera de salsa de soja
3 cucharadas soperas de azúcar moreno
1 lata pequeña de melva
Tostás alargadas
Sal en escamas
1 vaso de agua
Aceite de oliva virgen extra con
Denominación de Origen Estepa

Elaboración

Lavar, pelar, trocear en 3 partes y eliminar tallo y pepitas al pimiento. Poner en cazo un poco de aove, saltear el pimiento rojo durante 5 minutos.

Agregar el azúcar y el agua. Dejar cocinar hasta que esté caramelizado.

Unos 5 minutos antes de retirarlo del fuego, añadimos la salsa de soja. Cocinar 5 minutos. Retirar y triturar.

Servir un poco de mermelada sobre la tosta, poner encima un trozo de melva y encima de la misma, un hilo de aove y unas escamas de sal.



MasterChef Las recetas verdes de MasterChef

En Las recetas verdes de MasterChef encontrarás platos elaborados con una gran variedad de productos de temporada. Setenta sorprendentes y creativas recetas para que las protagonistas indiscutibles de tus menús sean las verduras, las hortalizas, las raíces, las hojas, las flores y las legumbres. Déjate seducir por este universo de coor que llenará tu cocina de sabores y olores. Comprobarás que con alimentos sencillos se pueden crear recetas gourmet. Porque lo saludable también es divertido, apúntate a la cocina verde de MasterChef.

Espasa

Mery

100 recetas fáciles, rápidas y económicas

Oberon

Mery del canal de YouTube Cocina Para Todos, después de su exitoso primer libro, nos presenta su segundo libro con 100 recetas fáciles y económicas para disfrutar. En él encontrarás recetas tanto dulces como saladas explicadas paso a paso y de manera fácil y sencilla. Estas recetas, además de aportarte nuevas ideas a la hora de cocinar, te servirán para crear momentos inolvidables con amigos y familiares.



Alex Zurdo

Comiendo en las calles de Asia

Sabores

Street Food en un viaje único por el sudeste asiático.

Un libro de recetas, ingredientes, técnicas y trucos, pero también unas memorias gastronómicas «callejeras»: la compilación de las vivencias que el cocinero Alex Zurdo tuvo viajando por Vietnam, Camboya, Tailandia y Malasia durante diez meses.

Aquí encontrarás un relato personal, ameno y desenfadado. Y, al mismo tiempo, riguroso y profesional. Más de 60 recetas recogidas sobre el terreno



Casto Roldán

Las mejores recetas de Reposterito busca esposo

Grijalbo ilustrados

¡Más de 80 recetas irresistibles por Casto Roldán, el autor detrás del perfil Reposterito busca esposo! En este libro encontrarás dulces y postres tentadores en los que el chocolate es el gran protagonista: croissants, galletas, donuts, hojaldres, magdalenas, brownies, cheesecakes, tartas y bizcochos, además de elaboraciones especiales para fechas señaladas, desde el roscón de Reyes hasta las rosquillas de Semana Santa de mamá.



Miriam Fabà

Veganeando

Grijalbo ilustrados

Más de 75 platos vegetales, sabrosos y creativos para comer con el tenedor, la cuchara o las manos. Si eres de los que piensan que las verduras y hortalizas son platos desabridos e insípidos, este recetario te sorprenderá: incluye menús semanales nada aburridos, trucos para cocinar vegetales de manera más gustosa y consejos para escoger los mejores productos locales, orgánicos y de temporada.



George Harrison

All things must pass 50th Anniversary Releases

Primer álbum triple que se hizo, 'All things must pass' "derrocha un torrente de ideas, estilos musicales y canciones religiosas". A pesar de que fue un álbum con mucho éxito y al que Harrison apreciaba mucho, él mismo escribía en las notas de la remasterización por su 30 aniversario publicado en 2001, "Todavía me gustan las canciones del álbum y creo que pueden seguir sobreviviendo al estilo con el que fueron grabadas".

Décadas más tarde y arregladas con cariño por la familia de Harrison, 'All things must pass' ha sido ahora completamente remezclado a partir de las cintas originales en una serie de formatos de 50 aniversario que cumplen el deseo de Harrison.

'All things must pass' se publica en múltiples formatos físicos y digitales, incluyendo ediciones en 5LP o 3CD con el álbum principal más las tomas descartadas y jams. El álbum principal disponible en formato 2 C, 3 LP o edición limitada en vinilo coloreado.

Cortesía de:
LAHIGUERA.NET
www.lahiguera.net

Tom Petty & The Heartbreakers

Angel dream

Angel dream de Tom Petty para celebrar el 25 aniversario de la película "She's the one". Versión remasterizada y reimaginada de su banda sonora. El álbum original incluyó varias canciones que no forman parte del disco Wildflowers, reeditado en 2020. El ingeniero habitual de Tom Petty, Ryan Ulyate, remezcló el disco que en el fondo se puede considerar como un trabajo de Tom Petty & The Heartbreakers.



Prince

Welcome 2 America

La Edición Deluxe de Welcome 2 America incluye el álbum completo de estudio inédito, en CD y doble vinilo negro (acompañado de la descarga digital en alta resolución) además del vídeo inédito del concierto completo de Prince del 28 de abril de 2011 en The Forum, que se presenta en alta resolución 1080p con audio estéreo Dolby Atmos y efecto 5.1 Surround. Todas las ediciones en vinilo incluyen música en tres de las caras y un grabado de coleccionista en la cuarta.

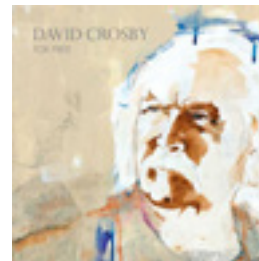


David Crosby

For free

For free es un álbum de David Crosby, producido por su hijo, James Raymond. El título es el de una de las 10 canciones incluidas en la colección, la de una versión de un tema de Joni Mitchell incluido en su disco "Ladies of the canyon" (1970), y que comparte en esta ocasión con Sarah Jarosz.

Como primer avance la pista de apertura, River rise con Michael McDonald. Dan continuidad Rodríguez for a night y For free con Sarah Jarosz. El retrato de la portada lo pintó Joan Baez.

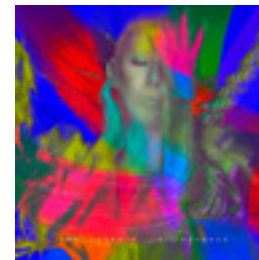


Ana Torroja

Mil razones

Mil razones es un disco de Ana Torroja, una colección de 9 canciones con adelantos como Llama -en cuya composición participó Rosalía-, Antes, Ya fue, Ya me cansé de mentir, Cuando tú me bailas y Hora y cuarto con Alaska.

Con la participación en labores de producción de El Guincho, Alizzz, Livinlargeinvenus, Pional y H. Sáez.



rs

/rincón del sibarita/



www.rsrincondelsibarita.com


CUBICAL
LONDON DRY GIN
con la hostelería

Sigamos unidos.
El futuro tendrá color.



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 40°

www.gincubical.com





HOSTERÍA DEL MAR - HOTEL EN PEÑÍSCOLA

Con una situación privilegiada en primera línea de playa y decorado en estilo castellano con toques mediterráneos, la Hostería del Mar conforma un lugar inolvidable con sus ventanales abiertos al mar y su jardín tropical que invita al descanso.

* * * *



www.hosteriadelmar.net

Avda. Papa Luna 18, Peñíscola (Castellón)

Hotel +34 964 48 06 00
Reservas +34 964 48 06 00

reservas@hosteriadelmar.net