

rs

/rincón del sibarita/

40 6,00 euros/trimestral/

Rafael Ansón Oliart
*"Los efectos de la mala
alimentación"*

Las barricas

Club del gourmet

Oro líquido

Repostería Artesanal

Restaurantes y recetas



*«Que tu medicina sea tu
alimento, y el alimento tu
medicina»*

(Hipócrates)

¡SUSCRÍBETE ahora a
EL MUNDO 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:
Los efectos de la mala alimentación
- 10 Las barricadas
- 34 Club del gourmet
- 68 ¿Sabías qué...?
- 72 Oro líquido
- 88 Repostería artesanal
- 112 Restaurantes sibaritas
- 150 Recetas
- 156 Libros/Música

rs

/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: informaciongastronomica.com

Foto Portada: ASICI - Asoc. Inter. Cerdo Ibérico

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



Hoy en día, el primer objetivo de la gastronomía no es el placer sensorial ni la sutileza culinaria ni la creatividad. Muy por delante de todo ello está su objetivo social, conseguir acabar con el hambre en el mundo, llegar al “*hambre cero*”, algo complejo pero realizable.

Si antes, y en gran medida ahora, la lucha constante ha sido, y es, acabar con el hambre y con la desigualdad entre unos pueblos y otros, en el momento presente, nos toca acabar con la mala alimentación, tendencia imparable en las sociedades modernas y más desarrolladas, y consecuencia, en muchos casos, precisamente de la opulencia, del consumo fácil e inmediato y de las prisas.

Es importante destacar que los conocimientos gastronómicos pueden contribuir a evitar el escandaloso desperdicio de alimentos. De

hecho, la **Organización de las Naciones Unidas** estima que “*cada año se desaprovechan más de 1.300 millones de toneladas de alimentos, es decir, un tercio de la producción mundial*”.

El **Parlamento Europeo** informó que en el año 2011, los europeos tiramos unos 89 millones de toneladas de alimentos comestibles. Y **España**, en plena crisis económica, desperdició ese año 7,7 millones de toneladas de alimentos aptos para el consumo.

El primer efecto de la mala alimentación en nuestro tiempo es la obesidad, considerada por la organización mundial de la salud como la epidemia más grave de la historia. De hecho, ya en 2006 se advirtió de un crecimiento continuo de la obesidad, al punto que se calculaba que ya era mayor el problema de la

obesidad que el de la malnutrición: en el mundo ya existían unos 1000 millones de obesos y 800 millones de personas desnutridas. Repito: por vez primera se ha utilizado la palabra “*epidemia*” para una enfermedad que no es contagiosa.

En su contribución a la Naturaleza y a erradicar tanto el hambre como la obesidad (las dos inaceptables, evitables, indignantes y repugnantes lacras de nuestro tiempo), la gastronomía debe tomar partido y ser, probablemente, más combativa de lo que ha sido hasta ahora. Si contribuye a evitar epidemias tan graves como éstas (aunque no sean contagiosas) constituirían la confirmación definitiva de que la gastronomía no es una actividad para privilegiados sino que tiene una creciente preocupación social. **RAG**

Los efectos de la mala alimentación

Las Barricas

La Comisión Ejecutiva de la FEV se reúne en Castilla y León con la mirada puesta en la nueva campaña vitivinícola y en la necesidad de impulsar el enoturismo

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

Refrán popular



La Comisión Ejecutiva de la Federación Española del Vino (FEV) ha retomado hoy sus reuniones presenciales tras año y medio con un encuentro en la bodega de Abadía Retuerta, en Sardón de Duero, en la que han analizado la situación y perspectivas del mercado del vino ante la nueva campaña vitivinícola que comienza y el papel de la FEV para impulsar el enoturismo español, entre otros asuntos.

Durante la reunión, los bodegueros han repasado las diferentes magnitudes sectoriales de existencias, exportaciones y comercialización, así como las previsiones y posibles problemáticas de una vendimia que ya se encuentra generalizada en prácticamente todo el país y que se espera sea inferior entre un 10% y un 15% a la del 2020. En este sentido, las bodegas se han mostrado moderadamente optimistas ante la evolución del mercado internacional del vino y un poco más cautelosos respecto al mercado nacional, a la espera de que el avance de la vacunación en España ponga fin a las restricciones de la hostelería y el turismo y esto permita consolidar una recuperación del mercado.

El enoturismo ha sido otro de los temas principales abordados por la Comisión Ejecutiva de la FEV, que ha aprobado una hoja de ruta interna para definir el rol y próximos pasos que la organización debe desempeñar en

los próximos años junto a otros actores públicos y privados para contribuir al necesario impulso de una actividad considerada estratégica para el futuro del sector. En este sentido, la reunión ha contado con la Subdirectora General de Desarrollo y Sostenibilidad Turística del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, Ana Muñoz, que se ha referido a la estrategia turística sostenible del Gobierno y la llegada de fondos europeos de recuperación para el sector turístico. Por su parte, los bodegueros han aprovechado la ocasión para pedir que el enoturismo sea considerado como un subsector prioritario para la marca turística española tanto a nivel nacional como internacional, como ya ocurre en otros países.

En la reunión ha participado también el director general de Alimentaria Exhibitions, Antoni Valls, para presentar las principales novedades de la próxima edición de la Barcelona Wine Week, que se celebrará del 7 al 9 de febrero de 2022, convirtiéndose en el primer gran evento de vinos en Europa desde el inicio de la pandemia.

Además, se ha aprobado la adhesión como nuevo socio de la FEV de GS Fine Wines, empresa especializada en exportación que agrupa para bodegas independientes que quieren extender su red de distribución internacional.

FEV



Gabriel Lucas Dimmock, el 'Rafa Nadal' de la sumillería de España

El balear se proclamó el jueves campeón nacional de sumilleres de la UAES, trofeo 'Tierra de Sabor', tras una impecable actuación ante los jueces en Salon Gourmets

Tras una impecable actuación ante los jueces, **Gabriel Lucas Dimmock** se convirtió ayer en el primer balear en convertirse en el **Mejor Sumiller de España**. Para lograr el objetivo, el campeón ha tenido que superar tres fases.

La previa, celebrada en su región, que le llevó a participar en el nacional, y tras la misma, en Madrid, durante las dos jornadas de exámenes, el campeón ha tenido que superar dos fases, la semifinal, en la que competía con otros 67 profesionales de toda España y la final a tres a la que accedieron el canario **Ivan Monreal**, que se subió al segundo cajón de pódium y el representante de Córdoba **Manuel Fernández**, que fue tercero.

El mallorquín de 39 años, ha realizado una preparación exhaustiva, tanto a nivel individual

como colectiva, ya que ha contado con el apoyo por la **Asociación Balear de Sumillería**, por lo que es miembro de la **UAES**, tal y cómo explicaba antes del campeonato su presidente, **Daniel Arias**.

«Este logro es la puntilla final de todo lo que me propuse en esta profesión. He ganado todos los campeonatos que pueden conseguirse en España y, a partir de ahora, quiero disfrutar de mi trabajo de una forma más pausada y relajada», explicaba **Gabriel** a los medios tras obtener el triunfo. Y es que **Gabriel Lucas** vivió en 2019 su año de despegue, ya que fue campeón del **Concurso de Baleares**, lo que le llevó al Nacional, donde quedó segundo, y el colofón fue su triunfo en el **Certamen Ruinart** celebrado en San Sebastián ese mismo año.

Pero su consagración definitiva ha sido este año 2021, ya que con la consecución del **Campeonato Nacional de la UAES**, ha adquirido también el derecho disputar al ganador de 2019, **Diego González**, y al vencedor del

próximo año, el puesto de representante de España en el **Campeonato del Mundo de 2022**.

Para **Gabriel**, el triunfo de este jueves tiene un gran valor emocional: «*Mi madre falleció el año pasado y me metí entre ceja y ceja a ganar este campeonato. Para mí era muy importante dedicarle la victoria y lo he conseguido. Me encuentro tranquilo y feliz. Cuando me han declarado vencedor he pensado "¡Por fin!"*»; llevo mucho tiempo peleando, mucho tiempo estudiando y formándome, dejándole a mi mujer y mi familia responsabilidades que eran mías. Sin ellos no hubiese sido posible».

Además de todas las horas de estudio y preparación, la amplia trayectoria de **Gabriel Lucas** ha sido clave para alzarse con la victoria. Ha trabajado en restaurantes como Tristán o MarcFosh y, en la actualidad, se dedica a la importación de vinos internacionales a España. El protagonismo de las islas llegó hasta la final a tres ya que Canarias y Baleares estuvieron junto Andalucía compartiendo el pódium

TOP 10

Fernando Mayoral Santamaría, **Elia María Arranz**, **Javier Mayoral Santamaría**, todos ellos de Castilla y León; **Anna Casabona** y **Audrey Doré**, de Cataluña, **Miguel Terol**, de Alicante, **Angel Muñoz**, y los tres finalistas, **Gabriel Lucas**, **Iván Monreal** y **Manuel Fernández**, conformaron el **TOP 10**, es decir, los mejores en la fase preliminar, por lo que tendrán como premio una beca por parte de la **UAES** para participar en la VI edición del afamado certamen **Ruinart** que tendrá lugar el próximo 15 de noviembre dentro del foro de **San Sebastián Gastronomika**.

La semifinal ha constado de un examen con preguntas a desarrollar o tipo test y una cata escrita de vinos y/o destilados, pasando a la final las tres mejores puntuaciones. Ya en la final, los tres mejoras han tenido que superar un test rápido, una cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados, licores y bebidas, la prueba de maridaje y por último la decantación y servicio de una botella de vino frente al jurado.

Además, un comité especial de tres jurados tuvo en cuenta igualmente la uniformidad correcta y el estilo empleado por el concursante

durante todas las pruebas.

La mayor presencia femenina de la historia.

Esta edición ha sido la que ha contado con un mayor número de mujeres sumilleres. En total, 19 de los 68 sumilleres que competieron en la final eran mujeres, lo que supone casi un 28% del total. Esto indica que la representación femenina está aumentando en un colectivo esencial para la hostelería, pero en general para el mundo del vino.

Destaca además, que dos catalanas, **Ana Casabonna** y **Audrey Doré**, y otra castellano y leonesa, **Elia María Arranz**, entrasen en el **TOP 10** de la sumillería española, algo inédito hasta el momento y que puede ser la antesala de lo que ocurra en el futuro llegando a la igualdad en el colectivo.

Los 68 participantes tuvieron la ocasión de participar en una cata de vinos de uno de los copatrocinadores como es la bodega Protos, de la D.O. Ribera del Duero, y en dos Masterclass ofrecidas por el Patrocinador principal del Concurso, **Tierra de Sabor** y por otro de los copatrocinadores como es **Nespresso Profesional**.

¿Quién en las UAES?

La **Unión de Asociaciones de Sumilleres de España** es la única entidad estatal que representa al colectivo de sumilleres. Formada por más de 4.000 miembros que se agrupan en asociaciones provinciales y regionales. El objetivo fundamental de la **UAES** es el de aglutinar y representar los intereses de los profesionales del sector, así como conseguir el desarrollo de la agroalimentación en su más amplio sentido (desde la cepa hasta la mesa).

Se trata de la única asociación nacional de sumilleres reconocida por la **ASI (Asociación de Sumillería Internacional)** y como tal, es la única entidad reconocida para proclamar anualmente al MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA, para lo cual la UAES organiza y convoca anualmente el CAMPEONATO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA que se celebra en el prestigioso Salón Gourmets que da acceso al certamen europeo y al título de MEJOR SUMILLER DEL MUNDO.

UAES



CECRV aborda en su XXVIII asamblea general las bases de futuro del sector

El pasado 29 de octubre, en el Centre Pompidou Málaga, tuvo lugar la XXVIII Asamblea General de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la asociación que representa a las denominaciones de origen de vino a nivel nacional. El encuentro tenía por objetivos, por un lado, que los órganos de gestión de las denominaciones de origen vitivinícolas pudieran conocer con claridad el estado de situación de algunos de los asuntos que van a sentar las bases del sector en conjunto y de las DDOO en concreto en los próximos años. Y, por otro, llevar a cabo un análisis conjunto de las necesidades de las denominaciones de origen en torno a ellos, así como de las implicaciones que tendrán para las figuras de calidad.

Así, fueron tres los temas que principalmente

protagonizaron el desarrollo de la reunión. En primer lugar, el análisis y el alcance de una posible norma de comercialización a aplicar en el sector del vino. Los consejos reguladores dejaron claro que esta debe circunscribirse a aquellas categorías de producto que carecen de capacidad de autorregulación de su propia oferta.

En segundo lugar, se abordó el proceso de revisión/refuerzo del sistema de figuras de calidad de la Unión Europea, que desembocará en una propuesta legislativa a principios de 2022. Los miembros de CECRV abogaron por una reforma ambiciosa, que tenga en cuenta las necesidades de las denominaciones de origen y que satisfaga el mandato de la presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen, para esta reforma: reforzar las

figuras de calidad y aumentar su conocimiento y atractivo entre los consumidores europeos. En este sentido, los consejos llaman a las instituciones europeas a mantener las figuras de calidad en el corazón de las políticas agrarias europeas, a reforzar su vínculo con el desarrollo rural y la sostenibilidad de las zonas rurales y a evitar inconsistencias en relación a las políticas institucionales mantenidas hasta el momento en el ámbito de la promoción de las DOP/IGP y en relación a su refuerzo normativo en el marco de la nueva PAC.

En tercer lugar, la sesión sirvió también para exponer la significación de los Planes Estratégicos de la nueva PAC y más concretamente las implicaciones que tendrá, en forma de reorientación y de adaptación, el Plan Estratégico Nacional para las medidas que incluirá la futura intervención sectorial del vino, que a partir de 2023 será la heredera del actual programa de apoyo al sector. Durante el encuentro, se explicaron las medidas contenidas en los Planes Estratégicos, las obligaciones presupuestarias a las que estarán sujetas, su condicionalidad y el cambio de paradigma que supone el nuevo modelo de aplicación que para la nueva PAC implican los Planes Estratégicos.

CECRV

Viginti, la nueva marca de vinos que celebra el 20 aniversario de Finca La Estacada



La bodega **Finca la Estacada**, el proyecto de la familia **Cantarero Rodríguez** perteneciente a la Denominación de origen de Uclés, celebra su 20 aniversario con el lanzamiento de una nueva gama de vinos, **VIGINTI**.

Durante sus inicios, el propósito inicial de la bodega era demostrar que estas tierras cargadas de horizontes eran un filón para la viña y el vino. Su ilusión y su filosofía fue demostrar la calidad que poseen sus vinos sin necesidad de pagar un precio más allá de lo razonable.

Esa idea inicial de hacer buenos vinos a buen precio, fue creciendo hasta convertir La Estacada en lo que es hoy: un complejo en el que unen un hotel de 4 estrellas, restaurante con terraza, bodega, tienda gourmet, circuito spa, pista de pádel, gimnasio, salas de reuniones... Un sinfín de experiencias en las que el vino tiene siempre un papel protagonista y que permite disfrutarlo con los cinco sentidos.

Para celebrar su 20 aniversario, debido a la crisis sanitaria que nos asola a nivel mundial, **Finca La Estacada** optó por posponer la celebración que tenía prevista junto a periodistas, proveedores y clientes. Pero no quería dejar pasar esta fecha tan representativa e importante para la bodega, y por ello han lanzado una nueva gama de vinos para celebrar estos veinte años de cosechas bajo la marca **VIGINTI**.

Una colección de 5 vinos monovarietales que demuestran la calidad y el buen hacer de la bodega durante toda su trayectoria; y que además muestran el legado romano que precede al complejo gracias a su localización en una antigua calzada romana que unía Segóbriga con Alcalá de Henares.

Esta nueva gama de vinos puede encontrarse tanto en su tienda online como en la tienda física que disponen dentro del Complejo Enoturístico. Además, serán los vinos protagonistas de sus menús de Navidad, los cuales también están ya disponibles en su web.

Por último, **Finca La Estacada** quieren agradecer la acogida, que desde sus inicios, han tenido por parte de clientes y amigos, y con motivo de este 20 Aniversario y la coincidencia con el Día Mundial del Enoturismo, que se celebra el próximo 7 de noviembre; la bodega tiene previsto lanzar un concurso en sus redes sociales en el que los participantes podrán optar por una de las escapadas que más filón tiene entre sus seguidores, la Escapada Enoturismo.

Finca La Estacada



Ribera del Duero amplía su colaboración con la Semana Internacional de Cine de Valladolid y se consolida como único patrocinador Oro cien por cien de Castilla y León

El pasado 23 de octubre arrancó la 66ª edición de la **Semana Internacional de Cine de Valladolid (SEMINCI)** y lo hará, un año más, con la colaboración del **Consejo Regulador de la Ribera del Duero** como único patrocinador Oro cien por cien de Castilla y León y vino oficial del festival.

Ribera del Duero inundó la **SEMINCI** de su Espíritu Ribera, ofreciendo un programa en el que la gastronomía y los vinos harán las delicias de los invitados. Una exquisita selección de los mejores tintos, blancos y rosados de la Denominación de Origen serán los vinos oficiales del festival de Valladolid, con excelentes maridajes en todas y cada una de las comidas, cenas y cócteles exclusivos de la **SEMINCI**. Más de setenta bodegas de **Ribera del Duero** participaron con sus vinos en este gran encuentro con el cine de autor.

La DO volvió a obsequiar de botellas personalizadas a todos los invitados VIP del certamen, con un formato exclusivo de edición única. Ediciones especiales y únicas para las producciones nacionales e internacionales que se presentan en la muestra, inspiradas con la imagen de cada película o documental. O botellas exclusivas cuya etiqueta recorre la trayectoria profesional del protagonista. Un obsequio de lujo que recibieron todos los invitados a **SEMINCI**, con el que **Ribera del Duero** reconoce su talento y compromiso con el arte. El director y guionista Álex de la Iglesia, que fue galardonado con la Espiga de Honor, recibió su peso en vino de bodegas de la DO, mientras que el también productor y director **Juan José Campanella** fue agasajado con un viaje exclusivo por **Ribera del Duero**. Además, **Ribera del Duero** nuevamente patrocinó el Premio Ribera del Duero a la Mejor Dirección, dotado con 6.000 euros.

Ribera del Duero: comprometidos con nuestra sociedad

La Denominación de Origen Ribera del Duero, sus bodegas y viticultores, apoyan firmemente la cultura, en todas sus formas y manifestaciones. Compromiso visible desde hace años

en sus colaboraciones con Sonorama Ribera, con los Premios Feroz, que tienen a los vinos de la DO como oficiales desde hace tres años, con el festival de Cine Seminci de Valladolid, o con Sitges Film Festival; con otros certámenes y acontecimientos culturales.



Ribera del Duero está al lado de quienes cuidan y protegen nuestro patrimonio histórico, colaborando activamente con la **Fundación Atapuerca** y con la Universidad de Valladolid a través del yacimiento arqueológico de Pintia. La Denominación de Origen apoya a los escritores de todo el mundo, a quien se dirige el Premio Internacional Ribera del Duero, el más importante de cuantos se dedican al relato. En sus seis ediciones ha reconocido el talento de quienes hoy son referentes absolutos de las letras, como **Antonio Ortuño**, **Marcos Giral Torrente**, **Samanta Schweblin**, **Javier Sáez de Ibarra**, **Guadalupe Nettel** y, en su última edición, **Marcelo Luján**.

El Consejo Regulador se implica también en todo lo relacionado con la protección y cuidado del medio ambiente, siendo las bodegas un ejemplo de sostenibilidad, con una viticultura responsable que minimiza el impacto ambiental, integrándose en el medio. La **Ribera del Duero** es ejemplo de viticultura, enología y producción sostenible, de compromiso con la naturaleza, con los consumidores y con el legado de las generaciones venideras. Ribera del Duero muestra de nuevo su apoyo por el sector de la cultura de nuestro país que tan afectado se ha visto en los últimos meses

por la situación sanitaria. *“La cultura y el arte son, como los vinos de Ribera del Duero, parte imprescindible de nuestras vidas. Nos han acompañado durante toda la pandemia, en los hogares o con restricciones, y poco a poco por fin se pueden disfrutar en comunidad. Ribera del Duero brindará con y por la cultura en SEMINCI, un socio y un amigo”*, señala **Miguel Sanz**, Director General de la DO.

C.R.D.O. Ribera de Duero

OIVE invita a disfrutar con vino de nuestros momentos en su campaña de televisión

Este mes de noviembre la **Interprofesional del Vino de España (OIVE)** vuelve con su campaña promoción bajo el lema **“Expertos en disfrutar Con_Vino”**. Una propuesta que tiene como objetivo principal eliminar la creencia de que hay que ser un experto para disfrutar del vino, recalcando que no hay reglas y que se puede disfrutar del vino dónde, cómo, cuándo y con quién se quiera.



La campaña ya arrancó a finales de 2019 pero fue interrumpida por la pandemia. En esta segunda ola, vuelve con la misma idea pero con nuevos momentos que inviten al consumidor a recuperar esos encuentros con amigos y compañeros de trabajo que tanto hemos echado de menos.

El incremento del consumo de vino en nuestro país es uno de los retos del sector vitivinícola español y, por tanto, de **OIVE** que lleva desde 2017 desarrollando actuaciones para hacer más cercano y cotidiano el vino a la sociedad. Esta segunda ola podrá verse durante este mes de noviembre en televisión, medios digitales y redes sociales. **OIVE**



Rioja Alta, tierra con nombre de vino... Y de riqueza cultural, natural y etnográfica. El destino perfecto para cada tipo de turista.

El pasado 28 de septiembre se celebró en el Centro Riojano de Madrid el primero de los “Encuentros con la Ruta del Vino Rioja Alta”. Los asistentes pudieron descubrir por qué Rioja Alta es el destino perfecto para desconectar, saborear y disfrutar con los cinco sentidos de todas las maravillas de un territorio milenario.

El acto comenzó con la presentación de la **Ruta del Vino Rioja Alta** por D. **Félix Caperos**, alcalde de Casalarreina, diputado en el Parlamento de La Rioja y secretario de **ADRA (Asociación para el Desarrollo de la Rioja Alta)**. Inauguró el evento e invitó a todos a vivir y sentir **Rioja Alta**.

Tras él, el escritor, formador y conferenciante riojano **Andrés Pascual** relató a modo de storytelling todos los encantos de **La Rioja**, como lugares insólitos por descubrir, rutas escondidas y experiencias auténticas e imperdibles: “*En la Ruta del Vino Rioja Alta los viajeros se sumergen en una cultura vitivinícola que impregna todo lo demás. Porque en la Rioja Alta*

el vino no sólo se bebe; el vino se vive. Forma parte de las grandes celebraciones, pero también de las pequeñas ceremonias cotidianas del día a día. Y es que, al final, eso es vivir: celebrar cada momento. Cada comida en buena compañía, cada conversación con la persona querida. Confío en que muchos recorran los Senderos del Vino. Porque de lo que se trata es de que vivan en profundidad la comarca y escriban su propia novela personal”. Viajero incansable, **Andrés** es un gran embajador de su tierra y cautivó a todos los presentes con sus anécdotas, relatos y curiosidades de **Rioja Alta**.

Después de su intervención, **José Ignacio Junguitu**, apasionado comunicador en viticultura, enología y análisis sensorial realizó una cata distendida junto a **Andrés Pascual**. Ambos presentaron diferentes vinos elaborados por bodegas socias de la **Ruta del Vino Rioja Alta**.

Y es que en **La Rioja** la cultura vitivinícola se siente, se huele y se presume en cada uno de sus municipios. Y la **Ruta del Vino Rioja Alta** es un destino donde este legado tiene aún mayor arraigo. Allí el vino ha dejado una huella imborrable forjada a lo largo del tiempo, y se ha traducido en un conjunto de bodegas, restaurantes, alojamientos y propuestas culturales, naturales y etnográficas para todos los

públicos.

Pero si solo pensáramos en **La Rioja** como sinónimo de vino y bodegas estaríamos cometiendo un grave error. Porque su grandeza también se debe a su historia, a su patrimonio y a la riqueza que conlleva ser cruce de caminos y crisol de culturas. Seguramente por eso su gente es hospitalaria y generosa con quienes la visitan.

Quienes van a conocer la zona de **Rioja Alta** buscan experimentar y disfrutar con los cinco sentidos de todas las maravillas que les regala este territorio milenario: maridajes gastronómicos con alimentos km 0, visitas a pueblos medievales, dólmenes, ermitas, necrópolis o antiguas edificaciones restauradas. También encuentran en esta tierra su sitio quienes prefieren lugares tranquilos, sofisticados, vanguardistas, de diseño... siempre con el mimo de lo auténtico, del trato personal y cercano que brindan los riojanos y riojanos.

La **Ruta del Vino Rioja Alta** como destino ofrece un modelo de turismo basado en entornos rurales, naturales, alejados de aglomeraciones, con actividades al aire libre y de gran calidad. Los socios conforman un conjunto heterogéneo con una oferta variada y enriquecedora. Hay planes para aventureros, foodies, winelovers, senior, románticos o familiares. Todos tienen cabida en la **Ruta del Vino Rioja Alta. Ruta del Vino Rioja Alta**

La OIVE y la PTV presentan la Agenda Estratégica de Innovación del sector del Vino ante el Ministerio de Ciencia e Innovación

La Agenda Estratégica de Innovación del Vino marcará la hoja de ruta de la I+D+i durante los próximos 3 años.

La **Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)** y la **Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)** han presentado ante el **Ministerio de Ciencia e Innovación (MCIIN)** la **Agenda Estratégica de Innovación del Sector del Vino (AEI)**. En la reunión institucional, además de representantes de las dos organizaciones, se contó con la asistencia de **Enrique Playán**, director de

la **Agencia Estatal de Investigación (AEI)**, **M^a Ángeles Ferre**, jefa de la Subdivisión de Programas Temáticos Científico-Técnicos de la **AEI**, **Yasmín Fermín**, jefa del Área Agro y Alimentación de la **AEI**, y M. Dolores Salvador, jefa de Servicio del Área Agro de la **AEI**.

La **Agenda Estratégica de Innovación** es un documento de referencia de todo el sector, que recoge los principales pilares de la estrategia de Innovación del sector del vino y que supondrán la base para el desarrollo de futuros proyectos de I+D+i. Y es que, tal como afirmaba **Susana García**, directora de la **OIVE**, “*nos enfrentamos a muchísimos retos que nos obligan a estar continuamente reinventándonos y éstos se identifican en la Agenda Estratégica de Innovación*”.

El documento, que comenzó a gestarse en febrero de 2020 y se presentó oficialmente el pasado mes de mayo, recoge un total de 28 líneas estratégicas agrupadas en 6 áreas de interés que abarcan toda la cadena de valor del vino: Viticultura, Proceso, Producto, Sostenibilidad y Cambio Climático, Salud y Economía Vitivinícola.

Una vez presentados los principales objetivos de I+D+i del sector del vino por parte de Mario de la Fuente, gerente de la **PTV**, **Enrique Playán** concluyó que “*el mercado es muy demandante. Hay retos importantes, muchos temas que afrontar. Nosotros tenemos una oferta amplia de ayudas que se adapta a vuestra naturaleza*”, mostrando su aprobación e intención de seguir colaborando con la **PTV** tal como viene haciendo el **MICINN** desde el año 2012.

También asistieron a la reunión **Iñigo Torres**, secretario general de la **PTV**, y **Fernando Boned**, en representación de la secretaría técnica, para poner en valor la constante apuesta del sector del vino por la I+D+i y el papel fundamental que en ello juega el acuerdo de colaboración, vigente desde 2018, entre la **OIVE** y la **PTV**. Y es que, tal como concluía **Mario de la Fuente**, “*gracias a la participación de la OIVE hemos recaudado mucha información y esta agenda es más robusta y completa que las anteriores porque ha involucrado a muchos y diferentes agentes. Todo el sector ha podido participar y esto supone un hito*”.

OIVE



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



Bodegas y Viñedos Monteabellón, vinos que despierten su admiración

Durante varias generaciones la **familia García** se ha dedicado plenamente a la viticultura. En el año 2000, aprovechando la experiencia acumulada durante décadas y el saber hacer en la elaboración del vino, fundó **Bodegas Monteabellón**, bodega familiar situada en el pequeño pueblo de Nava de Roa (Burgos), en la *D.O. Ribera del Duero*.

El cuidado y control del viñedo ha siempre una prioridad absoluta, por eso la bodega cuenta con más de 140 hectáreas de viñedo propio en un entorno de no más de 10 km.

Tras varias ampliaciones, en 2017 decide invertir en nuevos proyectos dentro de la misma bodega entre ellos la creación de varias instalaciones dedicadas al enoturismo, re-

cepción de visitantes y atención más personalizada a nuestros clientes.

Toda la uva utilizada para la elaboración de nuestros vinos procede de viñedos propios. Actualmente **Bodegas y Viñedos Monteabellón** posee 140 hectáreas de viñedo repartidas en diferentes parcelas situadas en los alrededores del término municipal de Nava de Roa, comprendiendo las provincias de Burgos y Valladolid. Las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos de nuestros viñedos son el reflejo de la calidad de nuestros vinos.

En las instalaciones de **Bodegas Monteabellón** se han empleado las últimas técnicas enológicas para garantizar una cui-

dadosa elaboración. La crianza se realiza en barricas de roble de las cuales un 70% son de roble francés y un 30 % de roble americano. Todo el proceso se realiza en nuestras instalaciones, desde la recogida de la uva hasta el embotellado y el etiquetado.

Actualmente en *Ribera del Duero* elabora la gran mayoría de sus vinos **Avaniel** Rosado, **Avaniel** Tinto, **Monteabellón** 5 meses, **Monteabellón** Crianza 14 meses, Finca Matambres y Finca La Blanquera. Las distintas altitudes y tipos de suelos son decisivos a la hora de determinar qué tipo de vino elaborar de cada parcela. Por otro lado, se une a este proyecto de *Ribera*, la elaboración de un blanco de la *D.O. Rueda*, y una

novedosa y moderna línea de vinos en *Rioja Alta*, como son **Athus** Vendimia y **Athus** Crianza. *(*ATHUS* acrónimo de *AIRE, TIERRA, HISTORIA, UVAS, SOL*)


MONTABELLÓN
Clase de la familia



Para más información

Calvario, s/n
09318 NAVA DE ROA – Burgos
Tel: 947 55 00 00
info@monteabellon.com
www.monteabellon.com



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.

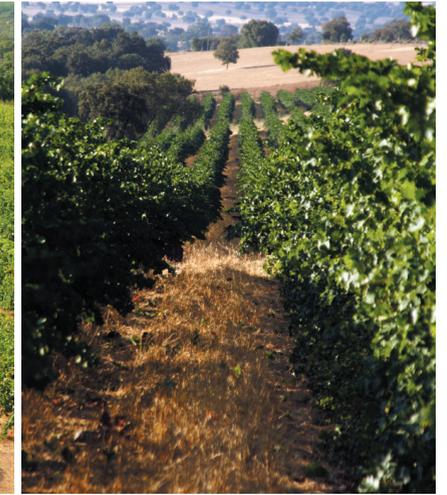
Con más de 40 años de esfuerzo y dedicación, **Vinícola de Castilla** se ha convertido en referente del mercado con una misión clara: cautivar al mundo con la magia del vino.



VINICOLA DE CASTILLA

Para más información

Calle l 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 Viognier, 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.

Hemos recogido uva de un total de 138 hectáreas en torno a 820.00 kilos (media de los últimos 5 años). 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. Además de la uva de nuestros socios, compramos a otros viticultores de la localidad que siguen el programa de control de viñedo que establece la Bodega. 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.

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



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

**Mediterránea
Gastrónoma 2021
alcanza ya el 93%
de ocupación para
su cita del 7 al 9 de
noviembre**



Éxito en la comercialización de **Mediterránea Gastrónoma**. La **Feria Gastronómica del Mediterráneo**, que celebrará su próxima edición del 7 al 9 del próximo mes de noviembre en **Feria Valencia**, ha completado prácticamente todo el espacio expositivo previsto para su zona comercial, que regresa con toda la potencia tras la convocatoria congregacional de 2020.

Así, a casi dos meses para su celebración, el certamen ha alcanzado ya el 93% de ocupación por lo que ofrecerá a los miles de profesionales de la hostelería y restauración que acudirán al evento la oferta más amplia para proveer a sus negocios de las mejores materias primeras y la última tecnología.

En este sentido, en **Mediterránea Gastrónoma 2021** participarán algunas de las firmas más relevantes de alimentación y restauración. Además, la zona comercial contará con la presencia de una amplia selección de sectores como el vino, el aceite, panadería y pastelería. Mención aparte merece la amplia

exposición de maquinaria para dicho sectores de la hostelería, ya que, de la mano de las firmas más punteras en tecnología avanzada, mostrarán los últimos avances e innovaciones para estos sectores. Menaje, mobiliario para hostelería, soluciones en digitalización o vestuario laboral completarán una visión de 360° en torno a los proveedores indispensables para el sector.

Complemento a los espacios Mediterránea Gastrónoma 2021

La amplia zona comercial de **Mediterránea Gastrónoma 2021** será el complemento perfecto un programa de actividades completo compuesto de diferentes espacios como la Cocina Central – L'Espai Exquisit, con ponencias y demostraciones de cocina en directo con los mejores cocineros del momento; el espacio *'La Cuina amb molt de gust'*, en el que se conocerán la calidad de nuestros productos agroalimentarios autóctonos; o la exitosa *'Aula Arroz de València D.O.'* o la zona *'Wine Experience'*, integrada por catas y for-

mación sobre vino y cava en colaboración con **Verema**.

Del mismo modo, también destacará el área *'#pandeverdad'* y *'Be Sweet'* con elaboraciones en vivo de los mejores productos de postres y panadería. La zona *'Entreolivos'*, dedicada en exclusiva al aceite de oliva virgen extra, en colaboración con **YOVIRGENEXTRA**, así como la *'Plaza del Artesano'*, con toda la oferta artesanal de carniceros, charcuteros, cervezas... **Mediterránea Gastrónoma 2021** también recuperará las *'Barras Gourmet'*, donde degustar tapas de alta cocina de la mano de restaurantes y cocineros de referencia.

Mediterránea Gastrónoma cuenta con el apoyo de Turismo Comunitat Valenciana, de la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, de las diputaciones de Alicante, Castellón y Valencia y de Visit Valencia y está organizada por **Feria Valencia**, con el apoyo de las principales asociaciones sectoriales y la ayuda de los chefs de la Comunidad Valenciana. **Mediterránea Gastrónoma**



#alimentosdespaña

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación impulsa la promoción internacional de los alimentos de España

El ministerio de **Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)** y el **ICEX España Exportación e Inversiones**, entidad adscrita al **Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (Mincotur)**, han firmado la renovación del acuerdo de colaboración para implementar la campaña de comunicación internacional del sector agroalimentario español durante los años 2021 y 2022. El Gobierno destina más de 4 millones de euros a su apuesta por promocionar y dar mayor visibilidad a los alimentos de España como el aceite de oliva, las carnes, las frutas y hortalizas, los vinos y los quesos.

Dentro de las acciones programadas se incluye el desarrollo de la campaña **"El país más rico del mundo"** en Estados Unidos, que contará con una inversión de 1.500.000 euros para la contratación de soportes audiovisuales

y digitales con el objetivo de que su difusión llegue al consumidor final estadounidense.

En la campaña promocional **"Spain food nation"**, que se desarrollará en 20 países, se seguirá destacando la sostenibilidad medioambiental del país con mayor producción ecológica de Europa, y se incidirá en la seguridad alimentaria de los productos y la innovación aplicada a la producción alimentaria.

En las nuevas campañas se utilizarán algunos de los materiales ya generados en el convenio anterior y también se realizarán otros nuevos, todos ellos dedicados a medios de comunicación internacionales de gran prestigio (generalistas, estilo de vida y sectoriales). También está prevista la organización de eventos de relaciones públicas, dirigidos principalmente a profesionales y consumidores de alto poder adquisitivo.



Los países donde se concentrará la inversión en medios son Estados Unidos, China y Japón. Dentro de Europa se incidirá de forma especial en Reino Unido y Suiza, con inserciones adicionales, al tiempo que se mantiene una inversión constante en medios de los países de la Unión Europea.

Los eventos de relaciones públicas se realizarán en terceros mercados: Estados Unidos, China, Reino Unido y Suiza. En particular, en China se incluyen eventos e inserciones en medios en fechas relevantes para dinamizar su demanda.

Alimentos de España

Costa Rica lanza una iniciativa para apoyar la gastronomía local y sostenible

El Instituto Costarricense de Turismo (ICT), el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG), la Asociación Nacional de Chef de Costa Rica (ANCH) y la Fundecooperación para el Desarrollo Sostenible han lanzado una campaña llamada "Chefs Tu-MoDeLo (Turismo Motor de Desarrollo Local): ¡Comprar local sabe bien!".

La iniciativa es una invitación que hacen las

organizaciones promotoras a los profesionales que se dedican a la gastronomía y al sector turístico para respaldar la compra local y sostenible, ya que esta práctica trae beneficios para el país, las empresas y las personas productoras.

Entre las ventajas que brinda este tipo de compra, se encuentra su contribución a la reactivación de la economía de la zona, así como de las familias productoras locales.

Además, ofrece al visitante experiencias únicas, platos innovadores con productos del país y genera un intercambio de conocimiento importante entre las personas que producen y los chefs.

Los participantes en esta primera etapa son Nena Murillo, de Raw Co; Orvierto Morales, de La 22 Gastronomía; Jousin Koo, de Amura; Carlos Rodríguez, de ANCH; Isaac Madrigal, de Hotel El Mangrove; Julio César Valdivia, del Hotel W Reserva Conchal; Gustavo Villalobos, de Amura y El Arca de las Hierbas; y Cristiana Nassar, chef pastelera privada.

Chefs Tu-MoDeLo: ¡Comprar local, sabe bien!" tendrá una segunda fase en la cual se invitará a otras de las empresas que forman parte de Tu MoDeLo a ser parte de la iniciativa.

Europa Press



Arranca el primer ROADSHOW trashumante

Gracias al programa europeo **Carne de Lechal, Cordero y Cabrito. Sabrosa y sostenible. Elige Origen Europeo, INTEROVIC** ha presentado este fin de semana en Castuera el primer **ROADSHOW** trashumante que recorrerá durante los próximos tres años las principales cañadas reales de España

Una iniciativa cultural que pretende poner en valor el carácter sostenible de la producción ovina y caprina. A través de un programa de actividades dinámico **INTEROVIC** quiere atraer a la sociedad a los pueblos para dar a conocer en primera persona los beneficios medioambientales, sociales, económicos e históricos de esta ganadería. Una actividad vinculada al mundo rural donde los pueblos sufren cada vez más mayor abandono y un escaso relevo generacional.

El **ROADSHOW** lo protagoniza una caravana con imágenes de gran formato de la exposi-

ción fotográfica **BESTIARIUM** que recorrerá los pueblos que vieron pasar las ovejas trashumantes en busca de los mejores pastos. Una exposición que nace con el objetivo de fomentar el acercamiento de nuestras razas autóctonas a la sociedad. **José Barea**, autor del libro **BESTIARIUM-Razas Autóctonas Españolas**, ha dedicado más de una década de trabajo y recorrido miles de kilómetros para documentar gráficamente las más de 200 razas autóctonas de nuestro país.

Además, esta muestra también se complementa con otras actividades dinámicas como talleres infantiles, talleres de hilado de lana, de telares, visitas de escolares, carpas informativas, demostraciones en directo, actividades divulgativas, mercados con

productores, showcookings, degustación de producto, etc. Todo un elenco de iniciativas creadas para fomentar el acercamiento a todos los públicos, pero con atención especial

a los más pequeños y a los habitantes de las ciudades cercanas donde hará escala esta muestra itinerante.

Las Cañadas Reales Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

La trashumancia representa uno de los métodos de cría de ganado con más beneficios a nivel global del mundo. Por un lado, la búsqueda del bienestar animal de la cabaña se maximiza al alojar a los animales en lugares frescos en verano y cálidos en invierno. Una búsqueda que lleva consigo el aprovechamiento de recursos naturales, como los pastos y las aguas de lluvia, que de otra forma se pierden sin que nadie saque rendimiento de ellos.

Ese recorrido de cientos de kilómetros ha permitido construir en torno a esas rutas un bien de interés cultural como son las Cañadas Reales. En nuestro país, se estima que existen cerca de 125.000 kilómetros de este tipo de caminos. La labor de los trashumantes ha sido desde siempre una forma de mantener la comunicación y la unión entre los pueblos.



Tesoros de biodiversidad

La ganadería en régimen extensivo en general, y la trashumancia en particular, es una de las formas de llevar a cabo esta actividad que más beneficios aporta a nivel global. Por un lado, el recorrido de los rebaños fomenta la biodiversidad por el efecto polinizador de dispersión de las semillas en las lanas y en las heces de los animales. Además, se produce una limpieza del terreno que ayuda a la prevención de incendios forestales. La capa de biomasa que cubre el suelo se destina a alimentar animales en lugar de a formar un coadyuvante para el

fuego.

La trashumancia es también un recurso económico, cultural y social de primer orden. Su conservación permite fomentar la actividad económica en las áreas rurales vaciadas. Una economía circular que fomenta el aprovechamiento. Además, representa una forma de intercambio y comunicación de los pueblos.

La ganadería extensiva llevada a cabo durante milenios ha creado un patrimonio biológico único, como son las razas autóctonas, que suman unas 200. Estas se caracterizan por ser el resultado de la evolución animal condicionada por su entorno natural. El clima, la vegetación disponible y el terreno han ido dejando su impronta en caballos, cabras, ovejas y perros. Todos los elementos que configuran un rebaño trashumante. Esa respuesta de las

especies a su medio es el origen de las razas autóctonas. Las mejores para la tierra que las ve nacer.



La **Organización Interprofesional del Ovino y del Caprino, INTEROVIC**, presta su apoyo a la organización de esta muestra itinerante, que busca generar un espacio de comunicación con los ciudadanos, sobre todo en el ámbito urbano. El conocimiento de lo que suponen las razas autóctonas como paso necesario para lograr el fomento de iniciativas que busquen perpetua la trashumancia, el manejo que las ha hecho posibles.

INTEROVIC



Del Barco a la Mesa, la frescura del mediterráneo

Del Barco a la Mesa es la tienda online de la Organización de Productores Pesqueros de Almería S.L.

Estamos localizados en el Puerto Pesquero de Almería y nuestras instalaciones se encuentran en la misma Lonja de Pescados. Representamos el 80% de la flota pesquera del Puerto de Almería y nuestra flota asociada suma más de 60 embarcaciones de arrastre, cerco y artes menores.

El "*Leitmotiv*" de **Del Barco a la Mesa** es sencillo: "Queremos que cualquier persona de España disfrute del mejor pescado y marisco de Almería en cuestión de horas y al mejor precio."

Dicho suena fácil aunque para conseguirlo es necesaria una logística perfilada al milímetro y

por supuesto una tienda online que transmita la calidad del producto y del servicio.

El cliente puede elegir entre más de 50 delicias del mediterráneo, siendo la estrella el marisco, como la Gamba roja (extra, mediana y pequeña), coloraillo... Gallo pedro, atún, merluza, brótola, boquerón, salmonete, gallineta, breca, pintarroja, rape, pollico, reloj... Cañailla, dorada, salmón, bacalao, navajas, almeja japonesa... , Pota, calamar, chipirón, pulpo, jibia, mejillones, almeja..., y además, si quiere el género entero, eviscerado, cortado... "*como en una pescadería pero en su casa*".

Los clientes hacen compras individuales, semanales o para eventos especiales, con

decenas de kilos. Es lo bueno de un gran producto fresco al mejor precio: es para todo el mundo. En la zona de Almería y alrededores tenemos reparto gratuito con nuestro vehículo y se reparte el mismo día en que es pescado.

No solo puede comprarse producto independiente, también combinaciones para fritura, parrilla, caldo, paella... que han denominado "*Preparados*". Dada la logística, el pedido mínimo es de 2 Kg en total, que puede ser 1 Kg de una especie y el otro kg de otra especie, por ello, el usuario también dispone de packs en el que se combinan medios kilos de atún, gamba o pez espada, por ejemplo.

La web de **Del Barco a la Mesa** se actualiza diariamente, garantizando que solo se ven-

de lo que llega fresco, y con un precio directamente proporcional a la subasta de la lonja, siempre inferior al del mercado.



Para más información

Puerto Pesquero s/n, Lonja de Pescados
04002 ALMERÍA
Tel: 674 163 765 / 950 241 634
info@delbarcoalamesa.com
www.delbarcoalamesa.com



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-

lados 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



Madrid Miel, un sello de excelencia a nivel internacional

La trayectoria de **Madrid Miel** como maestros apicultores se remonta mediante cinco generaciones. Desde el año 1860 la familia del Río ha unido el saber hacer de sus antepasados y el amor de su medio de trabajo natural -el entorno agroambiental y las abejas- a la tecnología y los procesos más avanzados de producción y mercadotecnia para ofrecer productos apícolas de la más alta calidad.

Además, la compañía comercializa sus productos en algunos de los espacios gastronómicos y supermercados de referencia más importantes de nuestro país, así como exporta cada vez con mayor volumen de ventas a mercados europeos (Francia, Alemania, Dinamarca, Reino Unido, Suecia) asiáticos (China, Japón) y de países de

Oriente Medio y Norteamérica.

Hoy en día, **Iván del Río**, es la quinta generación de apicultores y ya ha realizado cambios en cuestiones como el sistema de trabajo y producción de miel, cambiando la colmena horizontal por la colmena vertical con el objetivo de generar una calidad superior a las mieles, pólenes, ceras, propóleos y, convirtiéndose en el primer productor de pan de abeja en España; un producto único en el que se suman y multiplican las propiedades de la miel y el polen, todos ellos con el sello distintivo de calidad ecológico.

Actualmente ha adquirido unas nuevas instalaciones en Madrid, instalando las tecnologías de última generación en extracción de miel, así como la artesanía y el saber hacer de mis antepasados a

la hora de envasar su propia miel. Es en este momento cuándo nace la marca **Madrid Miel**, dónde comercializa todos sus productos además de realizar la distribución de multitud de elementos de material apícola.

Para **Iván del Río**, fundador y director de **Madrid Miel** y **La Abeja Dorada** "Saber que nuestras mieles, producidas con tanto esmero en lugares tan diversos de nuestra geografía como Madrid, León, Valencia, Salamanca o el Parque Natural del Alto Tajo, consiguen obtener reconocimientos como los **Great Taste Awards** o los **London Honey Awards**, es un motivo de orgullo y compensa todo el esfuerzo que ponemos en crear mieles basadas en la calidad y el buen gusto."



Para más información

C/ del Carbón, 4 – P.I. San José de Valderas
28918 LEGANÉS - Madrid.
Tel: 918 251 721 / 674 611 045
info@abejadorada.com
www.abejadorada.com



Rajope, la huerta de nuestra tierra

Rajope somos una empresa familiar fundada en 1980. Nos dedicamos desde nuestros inicios al deshidratado, elaborado y comercializado de frutas y hortalizas, concretamente ciruelas claudia reina, orejones de melocotón, pimientos y guindillas secas.

Con el paso de los años, hemos ampliado nuestra actividad a la comercialización de conservas vegetales como espárragos, melocotón en almíbar, pimiento del piquillo, cardo,

alcachofa, menestra, etc.

Partiendo de productos tradicionales como los pimientos y guindillas secas, fabricamos la carne de pimiento y carne de guindilla picante, así como la carne de ñora y carne de tomate seco. Son productos novedosos que han sido muy bien acogidos por los particulares y el sector de la hostelería y los obradores.

Hemos ido ampliando nuestra gama de frutas

secas a productos tan habituales como las ciruelas sin hueso, los orejones de albaricoque y las uvas pasas y como novedades hemos incorporado: fresa, piña, melón, mango, aloe vera, pomelo, kiwi, kumquat, mango, papaya, etc., todos ellos secos. Siempre buscamos satisfacer las necesidades de nuestros clientes con productos de la mayor calidad.



Para más información

Camino de Bagal
26570 QUEL – La Rioja
Tel: 941 392 081
rajope@rajope.es
www.rajope.es



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 russeting 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.

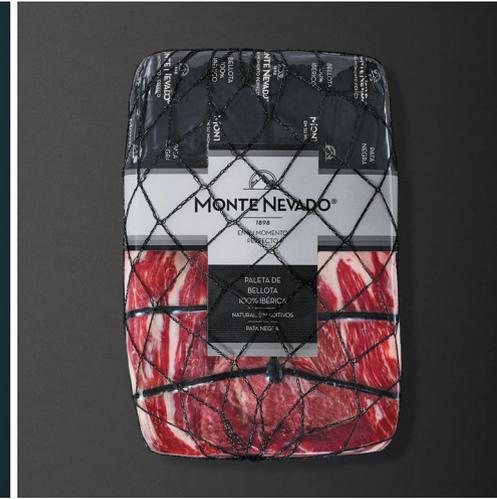
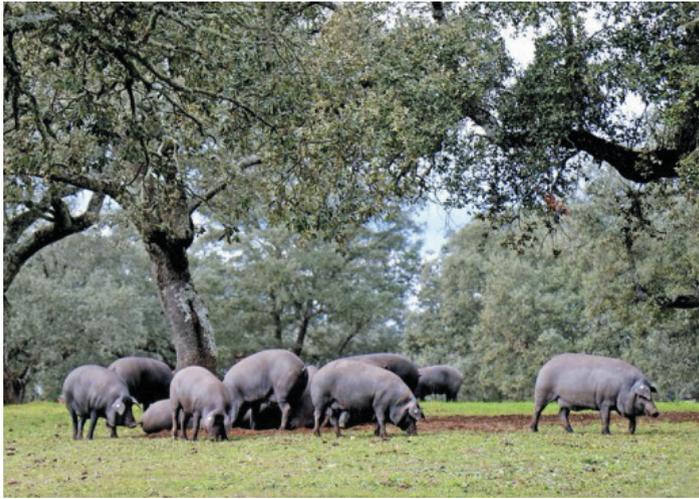
Las Peras de la Denominación de Origen Rincón de Soto son más grandes, más alargadas y la piel más verdosa que otras peras conferencia..

Russeting: es la rugosidad que presenta la piel de nuestras peras. Una oxidación natural y muy valorada en esta fruta. El russeting 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.



MONTE NEVADO®



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

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?

Emprender un negocio hoy en día es muy difícil.

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 conjuagas con un aceite de alta calidad, es cuando ganas el premio a la innovación en París.

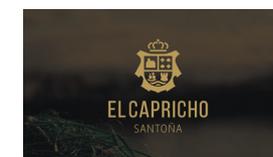
La innovación no tiene que ser un fin en sí mis-



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 tónidos 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



Embutidos Monte Mayor, delicias de ibérico de bellota

Embutidos Monte Mayor es una empresa con larga tradición en la elaboración de embutidos de calidad y productos cárnicos.

Al norte de Cáceres y al sur de Salamanca, en la Nacional 630, se encuentra enclavado Baños de Montemayor, donde unas inmejorables condiciones climáticas hacen que nuestros embutidos estén entre los mejores considerados por clientes de toda Europa.

Con productos de inigualable calidad y uniendo a la tradición los más modernos avances,

Jamones y Embutidos Monte Mayor, elabora sus productos de reconocido prestigio tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Entre los productos de la empresa destacan: jamón ibérico bellota, jamón ibérico recebo, paleta ibérica bellota, paleta ibérica. Para lograr su conocida excelencia dispone de unas bodegas de maduración al secado natural de alto rendimiento.

Una parte de la producción de **Embutidos**

Montemayor sale al mercado amparada en el sello Dehesa de Extremadura, lo que ratifica los altos niveles de calidad que la firma ha conseguido. Sólo tras superar exhaustivos controles las piezas pueden aparecer en el mercado con este marchamo de garantía.

Todos los productos podrán ser envasados al vacío, enteros o en trozos.

Estos productos puede Vd. recibirlos en cualquier punto de España en 24 horas.



Para más información

Avda. De Las Termas, 5
10750 BAÑOS DE MONTEMAYOR - Cáceres
Tels: 927 488 090 / 927 488 108
info@embutidosmontemayor.es
www.embutidosmontemayor.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 Tájar.

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



Apicasfer, S.L., mieles seleccionadas de colmenas españolas y calidad reconocida

Apicasfer, S.L. cuenta con un equipo de apicultores profesionales y expertos, dando una garantía que avala en todo momento la calidad de nuestros productos y un amplio abanico de sabores de miel, destacados todos ellos por su sabor exquisito y su alta calidad.

Apicasfer, S.L. elabora productos naturales, de alta calidad y hemos ido creciendo y adaptándonos en cada momento a las demandas del mercado nacional e internacional, estando presente en los cinco continentes. Comercializamos todas las variedades de

mieles que se producen en la península ibérica, somos los mayores productores y comercializadores de polen de abeja nacional. Nuestros productos están reconocidos en los principales mercados mundiales.

Apicola Fernández nace como empresa en 1970 de la mano de **Castor Fernández** y hoy en día como **Apicasfer, S.L.**, la continuidad de la empresa esta asegurada en las manos de sus hijos. Nuestras instalaciones cuentan con los mas modernos avances del sector, disponemos de líneas de envasado a

granel de polen y miel. Envasado en pequeños formatos de polen, miel y jalea real.

En nuestra apicultura nos preocupamos de la biodiversidad, cuidando el medio ambiente y minimizando el impacto ambiental.

Preservamos los recursos naturales sin utilizar productos químicos en las zonas de recolección, utilizando envases de vidrio.

Fomentamos una responsabilidad ecológica, social y economía circular, priorizando el comercio de cercanía.



Para más información

Ctra. Nacional, 630 km 347,600
37796 ARAPILES - Salamanca
Tel: 923 288 890

comercial@apicolafernandez.com
www.apicolafernandez.com

Sabías que...

Los cerdos ibéricos pelan las bellotas para comerlas

Por MONTE NEVADO



El cerdo ibérico es una raza autóctona de nuestra península, que se caracteriza por su color negro o rojizo, pezuñas normalmente negras, hueso fino y gran capacidad de engrasamiento, especialmente con la bellota, durante la montanera. De estos cerdos proceden los jamones de bellota 100% ibéricos de **Monte Nevado**.

La bellota madura y empieza a caer en octubre, que es cuando se inicia la montanera, el periodo en el que el cerdo está libre en la dehesa y se alimenta solo de bellota, hierba, raíces y los recursos naturales que pueda conseguir por sí mismo. Según madura y pierde humedad se ve reducido su tamaño y se separa así del cascabullo, cúpula o cascabillo que la sujeta a la rama, cayendo al suelo y quedando ya a disposición de los animales.

La bellota es el fruto de la encina y también del alcornoque, roble y quejigo. Posee gran cantidad de hidratos de carbono y menos contenido de grasa, aunque esta es muy rica en

ácido oleico, que le va a aportar a la carne esa fluidez, brillo y sabor característico del ibérico de bellota. Pero esto es en su interior, el cotiledón. Sin embargo, la cutícula que lo recubre está formada principalmente por celulosa y contiene altos niveles de lignina y taninos, que pueden ser muy irritantes para la mucosa gastrointestinal y por tanto pueden producir trastornos digestivos y diarreas al animal.

Los cerdos son, igual que nosotros, animales monogástricos. Esto quiere decir que no pueden realizar fermentaciones en su estómago que les permita procesar y asimilar posteriormente las celulosas. Por ello, es conveniente que puedan comer la bellota sin la corteza, y la realidad es que así lo hacen.

Cada cerdo vaga por la dehesa durante horas, buscando las bellotas más grandes y dulces, mientras haya suficientes para que pueda elegir, claro. Según las va encontrando, se las mete en la boca y las muerde con un solo mordisco inicial. Consigue así partir las bello-

tas en dos mitades y ya, fácilmente, escupe las cáscaras, que se separan del cotiledón una vez partidas, masticando la rica parte nutritiva del interior. Es cierto que el pelado no es perfecto, algún trozo de cáscara acaba ingiriendo de vez en cuando y también suelen dejar algún resto de cotiledón pegado a las cutículas que escupe. ¡Nadie es perfecto!

Conclusión: Realidad

El cerdo ibérico pela las bellotas en la boca y escupe las cortezas antes de masticar el nutritivo contenido. Esto le permite aumentar su eficacia digestiva y librarse de las molestias gastrointestinales que le producirían los altos contenidos de lignina y taninos de la corteza.

En el siguiente vídeo, nuestro Responsable de Campo, José Manuel Jiménez, nos realiza una demostración de cómo los cerdos de bellota ibéricos de Monte Nevado pelan los frutos en la dehesa, durante la montanera.

www.montenevado.com



MITO O REALIDAD El jamón curado no se debe conservar en el frigorífico

El jamón se puede adquirir en distintos formatos para su consumo: en pieza entera, loncheado, trozos de jamón deshuesado... De cualquier modo, hay que tener claro cuál es el mejor método de conservación para cada uno de ellos.

Cuando hablamos de pieza entera, lo normal es tenerla en un lugar fresco y seco, que no incida el sol directo, sin cambios de temperatura, ni olores fuertes. Pero no es necesaria la refrigeración.

Sin embargo, el jamón se puede cortar en diferentes formatos y hay que tener en cuenta que se deben guardar en refrigeración en cualquiera de ellos:

1. Plato de jamón recién cortado a cuchillo.

Lo óptimo es consumir todo lo cortado en el momento. Si no es posible esta opción, pero se va a consumir en los próximos 2-3 días, habrá que guardarlo en el frigorífico.

Se debe conservar protegido con film, sin dejar aire entre jamón, film y plato. O también se puede meter en un tupper, dejando el menor espacio posible entre el jamón y la tapa del recipiente.

Hay que tener en cuenta que cuando se vaya a consumir, habrá que sacarlo del frigorífico (sin quitar el film, para que no se reseque ni oxide) y mantenerlo a temperatura ambiente durante

10 minutos antes de consumirlo. Esto se debe realizar para atemperar el jamón.

2. Lonchas de jamón compradas en la charcutería.

Se deben conservar en su envase en refrigeración.

Una vez que se vayan a consumir, se atemperarán en su envase 10 minutos antes de su consumo.

3. Loncheado comercial envasado al vacío o gas.

Este tipo de envases prolongan la vida útil del alimento, pero, aun así es recomendable conservarlos en refrigeración.

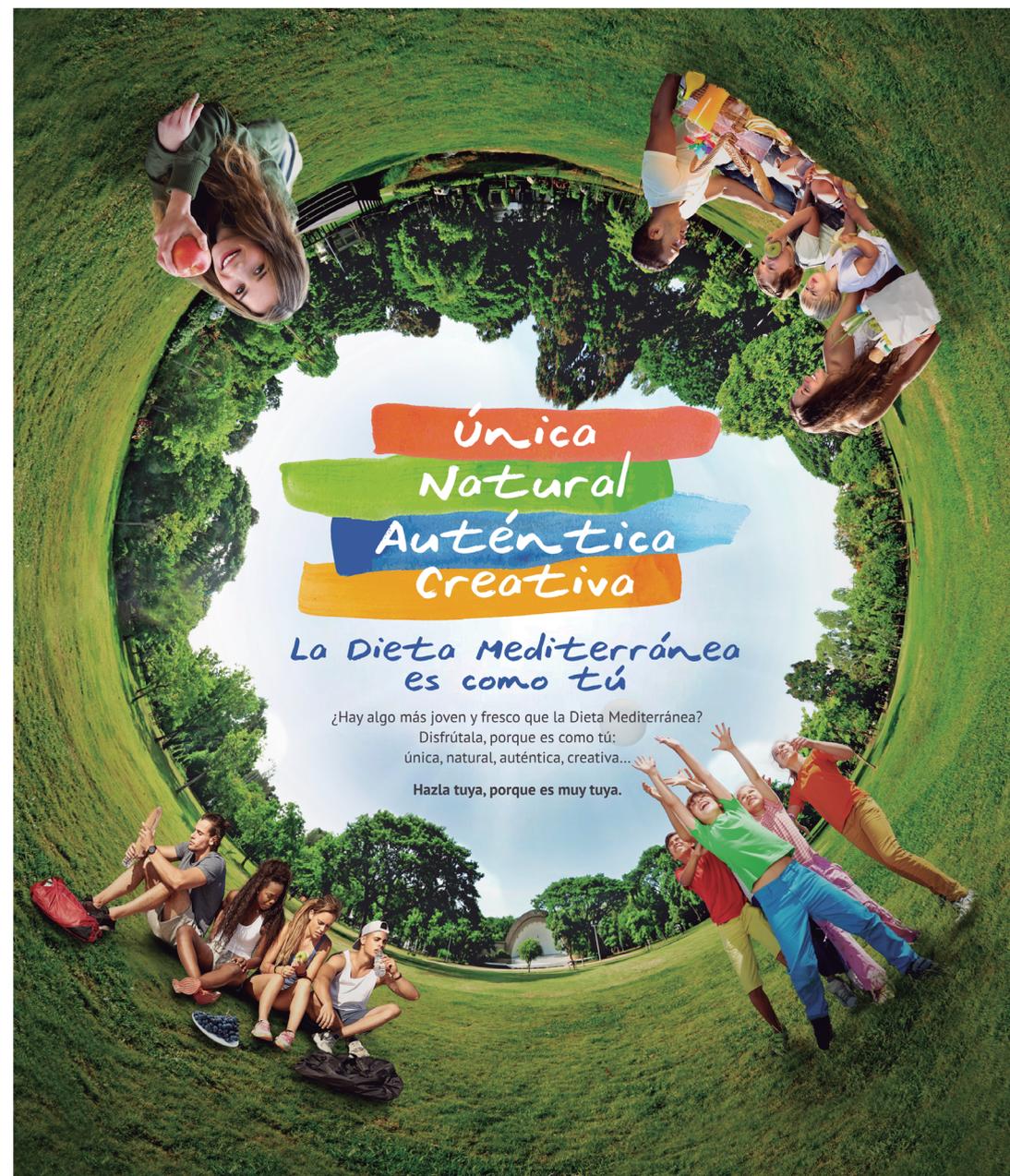
Igualmente, para consumirlo, habrá que atemperarlo en su envase 10 minutos antes de su consumo.

4. Trozos de jamón deshuesado.

Hay que mantenerlos en refrigeración hasta su consumo. Si no se termina el trozo, habrá que guardarlo de nuevo en el frigorífico, cubriéndolo bien con su envase o con un film, sin dejar aire entre el film y el jamón.

CONCLUSIÓN: MITO.

El jamón puede mantenerse en refrigeración, pero cuanto más tardemos en consumirlo veremos que las cualidades organolépticas del producto van mermando, incluso aumenta su dureza y se encontrará más seco. Por otra parte, el atemperado (22-25°) del producto antes del consumo también juega un papel fundamental en la percepción de la textura y aromas. **Monte Nevado**



#alimentosdespaña



alimentación.es

Oro Líquido



El aceite de oliva está considerado como uno de los alimentos esenciales de la dieta mediterránea. Su sabor, su historia y sus beneficios para el organismo lo han convertido en parte fundamental de nuestra dieta. Una tostada de tomate y jamón con rico aceite de oliva. Una ensalada de verano o una buena carne. El aceite de oliva no solo combina con la mayoría de nuestros platos favoritos, sino que aporta numerosos beneficios a nuestro organismo.

Vitaminas en los aceites de oliva

Los aceites de oliva vírgenes son ricos en vitamina E, un compuesto con un potente efecto antioxidante. Pertenece al grupo de las llamadas vitaminas liposolubles, las cuales ayudan a retrasar el envejecimiento.

La vitamina E es esencial para el buen funcionamiento de diferentes áreas de nuestro

cuerpo, desde el sistema nervioso hasta los músculos, pasando por el aparato cardiovascular. Esta vitamina evita la oxidación de grasas y proteínas, por lo que actúa como perfecto complemento a otros alimentos sanos.

Además, neutraliza los radicales libres, fortaleciendo nuestras células; estimula la absorción del calcio y controla el colesterol malo, conocido como LDL.

Beneficios del aceite de oliva

La vitamina E es uno de los compuestos presentes en el aceite de oliva virgen y virgen extra, si bien no es el único. Un buen ejemplo son los polifenoles del aceite de oliva, compuestos de efecto antioxidantes que ayudan a proteger el organismo y sus ácidos grasos de la oxidación, impidiendo la formación de placas de ateromas en los vasos sanguíneos.

No obstante, el compuesto más importante de los que aportan los aceites de oliva es el ácido oleico, que tiene un efecto beneficioso sobre el colesterol en la sangre. De hecho, se ha comprobado que si sustituimos grasas saturadas de nuestra dieta por monoinsaturadas como el ácido oleico contribuimos a reducir el colesterol en la sangre.

Gracias a sus componentes, el aceite de oliva aporta numerosos beneficios a nuestro organismo, ya que actúa a través de diferentes áreas.

Las vitaminas del aceite de oliva y el resto de componentes conforman una dieta saludable y sana en la que el sabor de los mejores platos es compatible con la necesidad de seguir cuidándonos

Aceite de Oliva Español



¿Es bueno el aceite de oliva para el colesterol?

Recientes estudios de la **Sociedad Española de Cardiología** han revelado que un alto porcentaje de la población presenta niveles de colesterol excesivos (superiores a 240 mg/dl). Estos datos no dejan de ser preocupantes, ya que la acumulación de colesterol en las paredes arteriales puede reducir el flujo sanguíneo y desembocar en graves trastornos cardiovasculares.

El control del colesterol pasa, sobre todo, por llevar una vida saludable que incluya una alimentación equilibrada, reducir la ingesta de alcohol, no fumar, evitar el sobrepeso y realizar ejercicio físico de manera regular.

Teniendo en cuenta que entre los factores determinantes del hipercolesterolemia se encuentran las dietas inadecuadas con alto contenido en grasas saturadas, resulta evidente que tomar alimentos saludables es clave para reducir y controlar el colesterol. Y entre estos alimentos, los aceites de oliva, son de los más recomendables.

¿Cómo afecta el aceite de oliva al colesterol?

El aceite de oliva está constituido en su mayor

parte por grasas insaturadas, tales como el ácido oleico, que es un ácido graso monoinsaturado, y ácido linoleico, que es un ácido graso poliinsaturado. En este sentido, se ha demostrado que la sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta disminuye/reduce el colesterol en la sangre. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo de cardiopatías coronarias. Asimismo, los polifenoles presentes en los aceites de oliva vírgenes contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.

Los beneficios del aceite de oliva para el colesterol se obtienen a partir de una dosis diaria de 20 gramos de aceite de oliva virgen o virgen extra, unas dos cucharadas soperas. Así lo establece el Reglamento 432/2012 de la Unión Europea.

De todo ello no puede sino concluirse que resulta muy aconsejable optar en todo momento por la dieta mediterránea en la cocina y hacer uso del aceite de oliva como principal grasa para cualquier receta.

Aceite de Oliva de España



Sorprende a tus seres queridos con la mejor selección de productos gallegos.



WWW.CAMPOCAPELATENDAGALEGA.COM - PZA. DE ESPAÑA, 2 BAJO 15600-PONTEDEUME (A CORUÑA)

TEL: 881 906 423 - TENDACAMPOCAPELA@GMAIL.COM



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 excelen-

tes 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 aliozas 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.



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**, **Saqla**, **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**, **Saqla Temprano** y **Señorío de Segura** en Athena International Olive Oil Competition, Les Olivalies, 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 mira 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', 'Arbecuina 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 DE 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 internamente.

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.

N



Para más información

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

Repostería artesanal

¡El chocolate negro mejora nuestro estado de ánimo!



¿Alguna vez has sentido que solo te apetece sentarte a ver una peli con un bote de helado de chocolate? Un estudio coreano ha asegurado que el chocolate negro mejora el estado de ánimo. De ahí la necesidad de chocolate en un día decaído. Esta investigación asiática concluye que el chocolate con más de un 85% de cacao altera el microbioma intestinal. ¿Sabes qué es? ¿Te gustaría saber como influye el chocolate negro en nuestros estados fisiológicos? Aquí te contamos todo.

El microbioma

El microbioma es la comunidad de microorganismos que viven juntos en un hábitat particular. Para este tema, nos vamos a centrar en el microbioma intestinal. Consiste en una gran

variedad de bacterias, virus y hongos que forman parte de los humanos desde que nacemos. Afectando al funcionamiento de todo el organismo. Por ello es considerado imprescindible para la vida, influenciando claramente en la salud y la enfermedad.

Estas comunidades, previamente mencionadas se comportan simbióticamente. Manteniendo relación con nuestro sistema inmune. Un desequilibrio en esta podría provocar procesos patológicos. Como la producción de metabolitos tóxicos, inflamaciones intestinales. Incluso podría desembocar en el desarrollo de enfermedades como el cáncer colorrectal, obesidad o diabetes.

El microbioma es el encargado de realizar fun-

ciones esenciales. Como la transformación de componentes no digeribles de alimentos en absorbibles. Síntesis de vitaminas esenciales. Eliminación de compuestos tóxicos. Fortalecimiento de la barrera intestinal.

Estudio de relación entre el chocolate negro y el microbioma

La **Universidad Nacional de Chungnam**, la **Universidad Nacional de Seúl** y el **Instituto de Investigación Alimentaria de Corea** se han unido para concluir que el chocolate negro modifica el microbioma intestinal y mejora el estado de ánimo. Tras analizar los resultados de la primera investigación sobre el chocolate negro. Y su influencia en los estados fisiológicos.



tados fisiológicos y psicológicos. Que altera el microbioma intestinal. Aumentando así el número de la bacteria Blautia obeum. Que mejora, con ello, nuestro estado de ánimo.

Además, en 2014 otra investigación aumentaba la larga lista de beneficios del chocolate negro. Se determinaba que el proceso digestivo de su ingesta y su intervención con los microorganismos. Como las bacterias del ácido láctico o la bifidobacterium. Proporcionaban ventajas saludables como la reducción de la presión arterial. La prevención de enfermedades cardiovasculares, de ictus y cardiopatías isquémicas.

Para ello se eligieron a 48 adultos. De entre 20 y 30 años. Formaron aleatoriamente tres grupos. Al primero le entregaron 30 gramos de chocolate con un 70% de cacao. Al segundo 30 gramos con un 85%. Mientras que al tercero no se le obsequió con ningún tipo de chocolate. Con el objetivo de evaluar el estado de ánimo de los participantes. Mediante la escala PANAS (Positive Affect and Negative Affect Scale).



Estos mostraron que el segundo grupo redujo las puntuaciones negativas de su estado de ánimo de forma significativa. Mientras que el resto no señaló cambios. Por otro lado, el análisis del microbioma intestinal mostró que este mismo grupo obtuvo un incremento notable de los niveles de la bacteria Blautia obeum.

El estudio se realizó durante tres semanas. Durante este periodo se observó un incremento de los niveles de la bacteria Blautia obeum. Al grupo al que se le entregó 30 gramos de chocolate negro. Este microorganismo de características probióticas. Es importante para la maduración microbiota de los niños, la regulación de la salud intestinal. Y los procesos de recuperación de diérsas infecciones.

Estos datos la convierten en el ideal terapéutico para favorecer el equilibrio de la flora intestinal. Así como para mantener la relación entre el microbioma y el cerebro. Para evitar trastornos psiquiátricos.

Beneficios del chocolate negro

Este estudio nos proporciona la información científica necesaria para concluir que el consumo de chocolate negro influye en los es-

informaciongastronomica.com
Fotos: Pexels / www.lolanutricion.com

EL JARDÍN DEL UPILO. ES PRESENTA:

EL REGRESO DEL CONCURSO HOMEBREWER IV

INSCRIPCIÓN HASTA
4 FEBRERO 2022



PATROCINADORES
ORGANIZA: EL JARDÍN DEL UPILO

INFORMACIÓN Y BASES:
WWW.CONCURSOHOMEBREWER.ES





Los mejores panaderos de España y Portugal participarán en Mediterránea Gastrónoma del 7 al 9 de noviembre en una edición que brillará con la ilusión del reencuentro.

Se juntarán en el escenario #pandeverdad, organizado por el panadero **Jesús Machí**, referente del sector y defensor férreo de la panadería artesanal. Este espacio tendrá, por supuesto, mucho pan, pero también croissants, dulces tradicionales portugueses como el pastel de nata y toda la bollería artesanal imaginable. Se amasará y se cocerá de todo. Por allí pasarán una quincena de panaderos de toda España y también de Portugal.

El domingo 10 de noviembre será el día del reencuentro del colectivo 'La Pepa', que hace dos años que no trabajan todos juntos en un mismo espacio. Por tanto, el escenario será testigo de esa ilusión de verse de nuevo cara a cara. Compartirán su experiencia, harán bollería y pan de autor. Durante esta jornada pasarán por el obrador profesionales como **Beatriz Echeverría**, del Horno de Babette (Madrid), **Juan García 'NiKo'** y **Susana**, del horno La Subirana (Murcia), **Begoña San Pedro** del Obrador Madre Amiga (Madrid), **Fernando**

Bernaldo de la Eco tahona del Ambrojo (Cáceres), **Nelli Iñiguez** de la panadería Pan de Oro (Alicante), **Miguel Ángel Sauquillo** de Vamos de Pan (Albacete) y Pedro Díaz de La Tahona de Pedraza (Níjar, Almería), así como **Jesús Machí**, del Horno de San Bartolomé (Valencia).

Por su parte, la mañana del lunes 8 de noviembre se celebrarán dos masterclass con dos grandes referentes para los profesionales del sector: **Paulo Costa** y **Nuño García**.

Paulo Costa nació en el norte de Oporto y durante 15 años vivió en Venezuela con su familia. Es ahí comenzaría su carrera acompañando siempre a su padre en sus panaderías. En su regreso a Portugal, fundó su propia panadería y consiguió en poco tiempo llegar a tener 32 puntos de venta. Actualmente da formación en su Escuela «*Chef Academy Portugal*». Amante de la pastelería tiene una conexión especial con los hornos, siendo embajador de Ramalhos en Portugal.

Nuño García comenzó su carrera en restaurantes de estrella Michelin, pasando por pastelerías como **Oriol Balaguer** y **Escribá**. Su carrera acabó de tomar forma trabajando como chef ejecutivo de pastelería en hoteles y restaurantes de Singapur, Indonesia, Nueva Zelanda y Tailandia. Actualmente es embajador

Ramalhos en España y consultor de panadería y pastelería con unas marcadas consignas, como son el compromiso, la cercanía, la excelencia y el enfoque responsable con el medio ambiente. Además, obtuvo el premio a mejor pastelero de Asia en el año 2015.

Mediterránea Gastrónoma

Jesús Escalera, mejor chef Pastelero de América Latina, confirma que estará en el escenario dulce de Mediterránea Gastrónoma



La alta pastelería vuelve a tener espacio propio en Mediterránea Gastrónoma, la feria gastronómica del Mediterráneo, que se celebra del 7 al 9 de noviembre en **Feria Valencia**. Pasteleros de toda España y de México estarán mostrando las nuevas tendencias en el escenario más dulce, 'Be Sweet', un espacio coordinado por la chef y pastelera **Carito Lourenço** y Pedro García Coy, del Gremio de Maestros Confiteros de Valencia.

Jesús Escalera, pastelero de Utrera afincado en Guadalajara (México), será uno de los participantes. Su proyecto La Postrería es un referente en la ciudad y acerca una visión pastelera hacia planteamientos más culinarios. No es casualidad que, entre los reconocimientos cosechados, la guía 50Best le ha considerado **Mejor Chef Pastelero de América Latina**. También estará **Miquel Guarro**, jefe de pastelería en Hofmann Barcelona. Este pastelero, que participa en programas como **Master Chef** o que ha formado parte del jurado del programa televisivo **Bake Off** en su versión española, también forma parte de la **Chocolate Academy de España**. Miembro del Colectivo 21 Brix, se proclamó campeón del trofeo **Lluís Santapau** al mejor chocolatero del 2013.

*“tenemos un programa envidiable, difícil de encontrar en otros congresos gastronómicos”
Son nombres muy potentes que vendrán a mostrar alta pastelería”,
(Lourenço y García Coy)*

Raúl Asencio, premiado por la **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** con el premio al mejor panettone del mundo, **Cristina Lirola**, responsable de estudios de pastelería en el **Basque Culinary Centre** y **Daniel Álvarez** referente de la pastelería de autor y uno de los pocos Relais Desserts en España (asociación mundial que agrupa algunas de las mejores pastelerías del mundo) también ha confirmado que estará en **Mediterránea Gastrónoma 2021**.

Lourenço y **García Coy** destacan que "tenemos un programa envidiable, difícil de encontrar en otros congresos gastronómicos". "Son nombres muy potentes que vendrán a mostrar alta pastelería", aseguran.

Mediterránea Gastrónoma



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.



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 "toppins", 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.

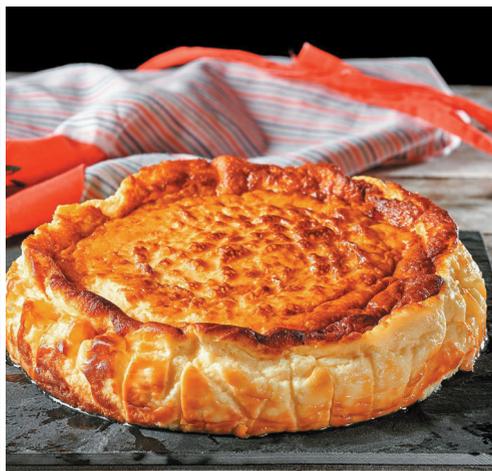
En fechas especiales trabajamos dulces típicos de nuestro Jerez siguiendo las recetas tradicionales de toda la vida, como son nuestras famosas torrijas en Semana Santa y nuestros riquísimos pestiños en Navidad.

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 cuando **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



Hostería 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

**Gastronomika
premiado como el
primer congreso
digital de
gastronomía del
mundo**



La **Académie Internationale de la Gastronomie (Academia Internacional de Gastronomía AIG)** ha dado a conocer sus premios anuales y ha otorgado a **San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country** el **Prix Multimédia** por el formato **Gastronomika Live**, que permitió, por primera vez, el acceso digital a un congreso de gastronomía mundial. **Gastronomika** se reinventó en octubre de 2020 con una propuesta digital propia y fue capaz de reunir durante cinco jornadas a más de 23.000 personas de 108 países diferentes, convirtiéndose así en el primer congreso digital de gastronomía en el mundo.

En un entorno marcado por la crisis de la Covid-19, con especial impacto en el sector de los eventos pero también en la hostelería y restauración, el veterano congreso fue capaz de organizar decenas de experiencias y charlas formativas que tuvieron lugar en varios platós televisivos, algunos de ellos ubicados en algunos de los mejores restaurantes de Euskadi. En total, 50 horas de emisión audiovisual de alta calidad, que lograron elevar las expectativas de los 'chefs', empresarios, tra-

bajadores y toda la cadena de valor de una pujante actividad que el coronavirus frenó en seco y que, tras la cita guipuzcoana, miró al futuro con más optimismo.

La sinergia de los mundos 'on-line' y 'off-line' llegó para quedarse y significó un cambio de paradigma al replantear el futuro de los congresos y la conexión profesional. Un modelo más cercano, enriquecido por la diversidad de escenarios con un formato pionero a nivel mundial.

Estos galardones reconocen cada año el trabajo de chefs, sumilleres, jefes de sala, reposteros, organizaciones y medios de todo el mundo dedicados a la gastronomía. La institución, que engloba a 24 academias gastronómicas de todo el mundo, no ha renunciado este año a destacar el trabajo de los grandes profesionales del sector pese a la pandemia mundial provocada por la Covid-19. Y en este año atípico, la cocina española está de enhorabuena, ya que uno de los máximos galardones que concede la AIG, el **Grand Prix de l'Art de la Cuisine**, reconoce la impecable trayectoria de **Toño Pérez** en Atrio y en sus restaurantes Aldebarán. El cocinero extremeño comparte el

/Restaurantes sibaritas/

premio, ex aequo, con el francés **Guy Savoy**, la italiana **Antonia Klugman** y el belga **Peter Goossens**. Este galardón solo se ha concedido con anterioridad a cinco cocineros españoles: **Juan Mari Arzak** (1992), **Ferran Adrià** (1994), **Santi Santamaría** (1996), **Joan Roca** (2011) y **Ángel León** (2019).

Toño Pérez no es la única voz española que se escucha en estos premios internacionales. La cocinera **Maca de Castro** (Restaurante Maca de Castro, Mallorca), ha sido distinguida con el **Prix Au Chef de l'Avenir**, que han recibido entre otros **Begoña Rodrigo**, **Kiko Moya**, **Ángel León**, **Elena Arzak**, **David Muñoz** o **Albert Adrià**.

El libro "*Lera*", del cocinero **Luis Alberto Lera**, propietario del restaurante del mismo nombre en Castroverde de Campos (Zamora) y editado por Montagud Editores, ha obtenido el **Prix au Littérature Gastronomique**. Y **Jordi Bordás**, fundador de la Escuela de Pastelería que lleva su nombre en Viladecans (Barcelona) y ganador de la **Copa Mundial de Pastelería**, ha recibido el **Prix au Chef Pâtissier**.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country, decano mundial de los congresos gastronómicos, volverá del 4 al 6 de octubre al Kursaal adaptado a la nueva situación generada por la crisis de la Covid-19. Su XXIII edición mirará a Francia y planteará abrir un nuevo diálogo entre las cocinas francesa y española. Volverá a ser presencial para los congresistas, aunque con un formato que permitirá también seguir el congreso desde la plataforma on line estrenada en 2020 y que posibilita que cualquier persona que se inscriba pueda conectarse en directo desde cualquier rincón del mundo.

El congreso donostiarra vuelve así a su escenario habitual tras la exitosa experiencia de octubre de 2020, en la que logró adentrar algunas de las cocinas más prestigiosas del panorama culinario en las casas de miles de congresistas de todo el planeta a través de la plataforma digital del evento. Un congreso histórico que se desarrolló por primera vez durante cinco días y que supuso un impulso clave a este tipo de citas en tiempos de pandemia.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country

Gastronomic Forum Barcelona constata la reactivación de la restauración y la hostelería

Gastronomic Forum Barcelona, el salón que Fira de Barcelona organiza a través de Alimentaria Exhibitions, cierra esta tarde una exitosa edición que ha reunido de nuevo al sector y, en el contexto actual, ha contribuido más que nunca a reactivar la restauración y la hostelería. Con el foco en la alimentación sostenible, el certamen ha registrado una gran afluencia de público, atraído por las innovaciones y los alimentos de calidad de las casi 300 empresas presentes, así como las presentaciones y showcookings de más de 100 ponentes, 60 cocineros y 46 estrellas Michelin.

Gastronomic Forum Barcelona, el salón que Fira de Barcelona organiza a través de Alimentaria Exhibitions, cerró el pasado 20 de octubre una exitosa edición que ha reunido de nuevo al sector y, en el contexto actual, ha contribuido más que nunca a reactivar la restauración y la hostelería. Con el foco en la alimentación sostenible, el certamen ha registrado una gran afluencia de público, atraído por las innovaciones y los alimentos de calidad de las casi 300 empresas presentes, así como las presentaciones y showcookings de más de 100 ponentes, 60 cocineros y 46 estrellas Michelin.

El chef **Joan Roca** (El Celler de Can Roca) clausura hoy **Gastronomic Forum Barcelona** con una sesión sobre los valores de la sostenibilidad en su restaurante, en línea con la temá-



tica principal del certamen. Esta alimentación, así como las buenas prácticas en la producción y distribución de alimentos, han marcado los contenidos de esta edición que, además de contribuir a la recuperación del sector, se ha propuesto difundir estos valores el año en el que Barcelona es la **Capital Mundial de la Alimentación Sostenible**.

En esta línea, la alcaldesa de Barcelona, **Ada Colau**, ha participado esta tarde en la lectura pública del Manifiesto Barcelona para una Alimentación Sostenible, elaborado por la **Fundación Alicia** y promovido por **Gastronomic Forum Barcelona**, con el apoyo de **Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021** del Ayuntamiento de Barcelona, y del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, al que se han adherido los principales agentes del sector con el objetivo de

promover la mejora del medio ambiente, combatir el desperdicio alimentario, e incentivar el consumo de los productos de proximidad.

El codirector de **Gastronomic Forum Barcelona**, **Josep Alcaraz**, ha afirmado que "el salón ha sido un éxito y ha devuelto la ilusión a empresas y profesionales que buscan caminos hacia la recuperación. Hemos permitido a todos los agentes del sector reencontrarse, compartir experiencias y proyectar soluciones de futuro para sus negocios", ha añadido.

A pocas horas del cierre, más de 16.300 profesionales han visitado la feria, que ha presentado cerca de 50 innovaciones alimentarias y ha programado más de 70 actividades, entre ellas un congreso gastronómico con más de 60 cocineros y 46 estrellas Michelin. Además de **Joan Roca**, han intervenido **Ángel León** (A Poniente ***), **Eneko Atxa** (Azurmendi ***), **Norbert Niedekofler** (Hubertus ***), **Pierre**

Gagnaire (Gagnaire ***), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena **), **Javier Olleros** (Culler de Pau **), **Xavier Pellicer** (Xavier Pellicer *), **Artur Martínez** (Aurt *), **Maria José San Roman** (Monastrell *), **Amélie Darvas** (Aponem*), **Najat Kaanache** (Nur Restaurant), **Christophe Hay** (La Maison d'à coté **) o **Carne Ruscalleda** (Sant Pau Tòquio*** - Moments **), entre muchos otros.

Por su parte, el **ForumLab Barcelona Alimentación Sostenible** ha ofrecido, con la colaboración del Ayuntamiento de Barcelona, numerosas sesiones destinadas a proponer soluciones de gestión sostenible a restauradores y hosteleros, así como buenas prácticas medioambientales en la producción y comercialización de alimentos y bebidas.

Reconocimientos

Gastronomic Forum Barcelona ha otorgado diversos premios y celebrado relevantes concursos para el sector, entre ellos el de **mejor Cocinero 2021** que ha recaído en el chef **Joseba Cruz**, del restaurante Le Clandestin (Navàs), a quien también se le ha reconocido su apuesta por la sostenibilidad; los **Premios Innoforum** que han destacado los productos más innovadores de la industria del foodservice, la artesanía alimentaria y la sostenibilidad; y por último los **Premios Josep Mercader** han distinguido las mejores trayectorias profesionales en la cocina, la sala, la enología, la divulgación gastronómica, el comercio y el restaurante sostenible.

En cuanto a la repostería, los pasteleros **Yan Duytsche** de la pastelería Dolç Par Yann Duytsche de Sant Cugat del Vallès (Barcelona) y **Rafael Aguilera** de las pastelerías Cal Jan de Torredembarra y Tarragona se han proclamado ganadores del **VI Concurso al Mejor Panettone Artesano de España 2021**, que organiza la **Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (EPGB)**.

El éxito de esta edición, junto a la voluntad de sus empresas participantes, ha propiciado que la organización del certamen decida celebrarlo anualmente en lugar de cada dos años, por lo que **Gastronomic Forum Barcelona** volverá a la ciudad condal en noviembre de 2022.

Gastronomic Forum Barcelona



El Parlamento asturiano ensalza la labor de José Andrés y World Central Kitchen ante el problema del hambre

El presidente de la Junta General del Principado, **Marcelino Marcos Líndez**, ha ensalzado este martes la labor del cocinero asturiano **José Andrés** y la ONG World Central Kitchen ante el problema del hambre, con motivo de su recepción oficial en el parlamento autonómico ante su reconocimiento con el **Premio Princesa de Asturias de la Concordia 2021**, que se entrega esta semana en Oviedo.

En el acto, celebrado tras la firma de **José Andrés** en el Libro de Honor de la Junta General en presencia del presidente, representantes de la Mesa de la Cámara y de la Junta de Portavoces, **Marcos Líndez** ha incidido en

que esta ONG trata de intervenir "de modo inteligente en la búsqueda de soluciones para el hambre y la pobreza".

En concreto, resaltó su labor durante la pandemia, ya que World Central Kitchen respondió al coronavirus "de forma novedosa y ejemplar". "En 2020 estabilizó la primera cocina en Madrid para preparar comidas para las familias más necesitadas, posteriormente se expandió por Barcelona y Valencia. En total sirvieron en torno a 3 millones de comidas en alrededor de 40 pueblos y ciudades, siempre con la colaboración de chefs locales", apuntó. Asimismo, ha añadido que desde entonces "reactivaron las cocinas de emergencia pa-

ra asistir a comunidades afectadas por la Borrasca Filomena, la explosión de Madrid o, recientemente, la erupción volcánica de La Palma" y colabora con Cruz Roja, bancos de alimentos locales y ayuntamientos, correos, dotaciones locales de bomberos y empresas de reparto como Glovo.

"World Central Kitchen lleva repartidos 50 millones de comidas en territorios afectados por terremotos, tsunamis, incendios y conflictos; siempre con una filosofía clara: acción rápida, adaptación al cambio y puesta en valor de los recursos locales", ha expuesto, incidiendo en su alcance global y su trabajo local. "Es ahí donde yo creo que radica su fuerza", ha destacado el presidente del parlamento asturiano. Del mismo modo, ha valorado que "no sólo dan de comer, sino que también buscan capacitar a las personas para que sean la solución al problema del hambre, haciendo hincapié en la creación de puestos de trabajo y en el fortalecimiento de las empresas locales".

"¿Quién es el artífice de todo esto?, ¿quién es uno de los fundadores y el alma de World Central Kitchen? Ese es nuestro querido e ilustre asturiano **José Andrés**", señaló, para añadir que además de un "brillante cocinero y un empresario de éxito" es "un líder que creó un ejército de soldados para luchar contra el hambre en el mundo".

Europa Press



Berja (Almería) acoge uno de los talleres de 'Cocina Tradicional en Familia' impulsados por la Diputación

La localidad almeriense de **Berja** ha acogido uno de los talleres de 'Cocina Tradicional en Familia' que impulsan el Área de Igualdad y

Familia de la Diputación Provincial junto con la marca gourmet de la provincia, 'Sabores Almería'.

El taller celebrado en la localidad virgitana ha contado con la participación del alcalde del municipio, **José Carlos Lupión**, que dio la bienvenida a los asistentes; de la diputada provincial de Igualdad y Familia, **Carmen Belén López**, y de la diputada de Promoción Agroalimentaria, **María Luisa Cruz**, según ha informado la institución provincial en una nota. Con estos talleres se busca "demostrar que es posible pasar un rato de diversión en familia en la cocina y, al mismo tiempo, elaborar una dieta saludable con los productos almerienses de máxima calidad", según expone la Diputación, que al hilo de esta iniciativa ha subrayado su "firme apuesta por divulgar las costumbres y tradiciones de los almerienses a través de actividades que potencian el tiempo de ocio activo y las relaciones intergeneracionales entre todos los integrantes de la familia".

La diputada de Igualdad ha agregado que el objetivo de estos talleres es "acercar alternativas de ocio en las que se puedan poner en valor la interacción entre padres madres e hijos, en este caso cocinando y de la mano de 'Sabores Almería', para que puedan pasar un rato en familia pero siempre añadiendo un nuevo valor, como es la cocina tradicional y los productos locales".

Por su parte, la diputada de Promoción Agroalimentaria ha señalado que desde su área "se trabaja conjuntamente con el área de Igualdad y Familia para la promoción de los hábitos de vida saludable, y también para enseñar a las familias y a los más pequeños a comer bien y a cocinar utilizando los productos de nuestra provincia de Almería".

Los talleres de cocina tradicional en familia se incluyen en la programación anual de 'Familia 2.0' de Diputación, y están dirigidos a los municipios menores de 20.000 habitantes de la provincia de Almería para la realización de actividades intergeneracionales con familias que pueden incluir en sus programaciones anuales de cultura, fiestas, juventud, para las celebraciones de efemérides como el día de la familia.

Europa Press



Nacho Manzano, premio nacional de gastronomía al mejor jefe de cocina

El jurado, presidido por Ferran Adrià, reconoce el extraordinario talento del cocinero asturiano y su visión internacional

El pasado 10 de noviembre se reunió el jurado del **Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina**, que reconoce al profesional de cocina cuyo trabajo ha sido el más destacado en un restaurante durante el último año en nuestro país.

El jurado ha estado presidido por **Ferran Adrià** e integrado por **Lourdes Plana Bellido**, presidenta de la RAG, **José M^o Sanz-Magallón**, secretario general de la RAG y los Académicos **José Carlos Capel**, **Miguel Garrido**, **Cuchita Lluch**, **Juan Rodríguez Inciarte** y **Luis Suárez de Lezo**.

Tras las deliberaciones sobre las candidaturas recibidas el jurado ha decidido otorgar a **Nacho Manzano** el Premio Nacional de Gastronomía al mejor Jefe de Cocina 2021.

En palabras de **Ferran Adrià**, presidente del Jurado, *“Nacho Manzano es un cocinero extraordinario que lo tiene todo: una calidad gastronómica brutal, visión internacional, grandes dotes empresariales y una trayectoria impecable”*.

Desde Casa Marcial, el restaurante familiar situado en La Salgar, Arriendas, **Manzano** ha modernizado la tradición gastronómica asturiana, encontrando un lenguaje culinario propio que ahonda en su legado gastronómico, en el producto local y en el paisaje a través de técnicas impecables.

Junto a sus hermanas **Esther**, **Sandra** y **Olga**, también triunfa con los restaurantes La Salgar, en Gijón, y Gloria, en Gijón y Oviedo, el Catering Manzano o el Restaurante y Hotel Narbasu situado en Palacio de Rubianes.

Además, desde 2008 **Nacho Manzano** es socio y Director Gastronómico de Ibérica Restaurants en Reino Unido, con cinco establecimientos en Londres, lo que le convierte en uno de los mayores Embajadores de la **Marca España** y un protagonista activo en la proyección internacional y difusión de la cocina española. **RAG**



Marta Campillo Premio Nacional a la Mejor Directora de Sala

El pasado 5 de noviembre se reunió el jurado del **Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala**, que reconoce al profesional de sala cuya labor ha sido la más destacada en un restaurante radicado en España durante el último año.

El jurado ha estado presidido por **José Polo** e integrado por **Lourdes Plana Bellido**, presidenta de la **RAG**, **José M^o Sanz-Magallón**, secretario general de la **RAG**, el Premio Nacional **Abel Valverde**, y los Académicos **Miguel Garrido**, **Ana Laguna**, **Julia Pérez**

y **Rosa Vañó**.

Tras las deliberaciones y evaluación de las candidaturas recibidas el jurado ha decidido otorgar a **Marta Campillo**, del restaurante Diverxo, el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor Directora de Sala.

Seguir el ritmo y el perfeccionismo de **Dabiz Muñoz** no es sencillo, pero **Marta Campillo**, pese a su juventud, ha conseguido que la sala de Diverxo baile al compás de su cocina.

Con ella al frente, la sala ha dado un giro espectacular, ganando en elegancia y solidez, acoplándose con naturalidad a la gran complejidad de la puesta en escena de la cocina de Diverxo.

RAG



La Cocina de Casona, un rincón gastronómico muy especial de Oviedo

La **Cocina de Casona** llena sus mesas de comensales, siempre bien atendidos por su propietaria, **María del Mar González Fernández**, ovetense de toda la vida y segunda generación, aunque en locales diferentes, continúa con la referencia de sus padres en la elaboración de los menús diarios, los cuales, acompañados por sus colaboradores, hacen frente a la labor de cada día.

El local cuenta con una bonita terraza y en su pared frontal, una enorme y hermosa fotografía de una carballera en otoño que le da una enorme personalidad.

Su cocina es casera, de la "abuela", actualizada y local, sabores auténticos y contrastes asombrosos, con propuestas creativas, originales y muy sabrosas que te harán disfrutar de una experiencia gastronómica diferente tanto para desayunas, comer o merendar.

Cada plato está concebido para que los comensales disfruten de la ceremonia de la buena mesa, con una excelencia en el servicio, saboreando Oviedo a cada bocado.

Se puede disfrutar de un menú variado en cada estación del año, para poder aprovechar los productos de temporada y de proximi-

dad, primando siempre la calidad. Y las sugerencias: sus famosas "Tortillas con un par" (12 variedades de tortillas), Crujientes de langostinos con salsa agridulce, Calamares con alioli, Cecina con queso parmesano, Cachopos de ternera Asturiana, Lenguado relleno de marisco, Secreto ibérico con pimiento, Ensalada Casona, 7 Sándwiches diferentes, Flan casero, Arroz con leche de la abuela.

Los menús están adaptados a las necesidades de la gente, con la posibilidad de disponerlos sin gluten para gente celiaca.



Para más información

Tomás Crespo, 18
33013 OVIEDO - Oviedo
Tel: 984 08 16 77
lacocinadecasona@gmail.com
www.lacocinadecasona.es



Casa Tataguyo, siempre nuevos platos sin olvidar los que han dado renombre a la casa

Situado en la Plaza del Carbayedo de Avilés, la historia de **Casa Tataguyo** se remonta al año 1845, cuando la Tataguya existía como popular fonda y casa de comidas bajo el nombre de Casa Campanal.

Detrás de sus puertas se esconde parte de la historia de Avilés, no sólo por las familias que lo regentaron, también por sus clientes y por las innumerables anécdotas facilitadas por el especial clima que rodea el restaurante y que emana cariño y amistad.

Tataguyo existe como tal desde el año 1905 aunque fue fundado bajo otro nombre y otras gentes, allá por el año 1845.

Cocina de Avilés de ayer y de hoy. En sus orígenes, fue casa de postas y sitio donde se guisaba. "María la Tata", una mujer de gran humanidad y simpatía, dio de comer durante 60 años a tratantes y ganaderos que acudían al mercado de ganados.

En 1985, **Casa Tataguyo** pasó a ser regentado por **Juan Rivero Santamaría**, su actual propietario, quien reformó el local conservando, sin embargo, la esencia de sus primeros tiempos.

La cocina de **Casa Tataguyo** es variada, plural y sorprendente. Destacan, por encima de todo, sus magníficas materias primas, espe-

cialmente los pescados y mariscos, seleccionados a pie de rula en los puertos de Avilés y Cudillero, en la carta os sorprenderéis con grandes exquisiteces como El bonito de temporada, Almejas finas a la marinera, Bacalao en salsa de pimientos choriceros, Calamares en su tinta con arroz blanco, Cebollas rellenas de bonito ...

Casa Tataguyo conserva elementos muy importantes de la cocina tradicional, como sus conocidos callos, pote y guisos, entre los que ha adquirido especial renombre la longaniza casera con patatas, tan tradicional como solicitada, su milhojas caramelizado.

Su carta incorpora siempre nuevos platos sin olvidar los que han dado renombre a la casa.

*Casa
Tataguyo*



Para más información

Plaza de Carbayedo, 6
33402 AVILÉS - Asturias
Tel: 985 564 815
info@casatataguyo.com
www.tataguyo.com



Restaurante UME, un auténtico placer para los sentidos en el centro de Gijón

UME restaurante es un restaurante ubicado en el centro de Gijón, en la denominada *Ruta de los Vinos*; entre el puerto deportivo y la playa de San Lorenzo. Un restaurante único en el que te esperan el matrimonio **Esteban Jirout**, en la cocina, y **Úrsula Cid Muñoz**, jefe de sala, dispuestos a ofrecer una cocina asturiana, de alta calidad.

Esteban Jirout Conde, propietario y jefe de cocina de **UME** restaurante nació en Oviedo en 1966. La familia **Cantón** le abrió las puertas de la cocina de su famoso restaurante *La Gruta*. Dejó la carrera de Derecho para entrar en la prestigiosa escuela de cocina de *Luis Irizar*, referente culinario vasco, recientemente fallecido. Realizó prácticas en las cocinas de maestros nacionales e internacionales, con estrellas *Michelin*, antes de lanzarse a la aventura en Chile, donde ejerció de jefe de cocina en un restaurante vasco en su capital. Allí conoció a **Úrsula Cid Muñoz**, su mujer y jefa de Sala del **UME**.

Esteban Jirout siempre ha destacado por su buena mano con los pescados y su trato alegre y cercano; en las redes sociales deja buena cuenta de ello. **UME** arranca a las 8.30, en el mercado. Sólo trabajamos productos de calidad y frescura excepcional y de temporada. Así, nuestra oferta gastronómica varía diariamente en productos -agotándose algunos en el día- y en precios; así es el mercado y cómo entendemos que podemos ofertar calidad máxima.

En los pescados, virrey del Cantábrico XL, besugo del Cantábrico y besugo de talla XXL, rodaballos salvajes del Cantábrico, pixín de Avilés, salmonetes de roca XXL o lenguados XXXL, de 2 kilos, chipirones de Potera, dentón de anzuelo, mero del Cantábrico y angulas "*Maryfé*".

En los mariscos, máximo tamaño y sabor: langosta del Cantábrico y centollas de Galicia, percebes XXXL de Galicia o del cabo Peñas, cigalas vivas y quisquillas XL, santiaguinos,

berberechos XXXL, de Galicia, la Gamba Roja "*Palamós*" XXL, carabineros de 300 gramos y gambas frescas, de Huelva.

Las entradas: verduras, pescados y carnes, yemas de espárragos XXXL, alcachofas rellenas de foie, boquerones caseros "*Txepetxa*", ensalada de langosta con tartar de foie y aguacate.

En las carnes **UME** restaurante ofrece carrilleras de Ibérico, rabo de vaca al vino, chuletón de buey asturiano o solomillo de ternera asturiana. También tenemos elaboraciones típicas de la gastronomía de Asturias, como pueden ser los callos **UME** o el *pitu caleya*.

En los postres **UME** restaurante te ofrece maceta de tiramisú, las torrijas de brioche, el arroz con leche o las mini-casadiellas entre muchas otras opciones.

Por último, la bodega de **UME** restaurante está en continua expansión buscando los mejores tintos (Valbuena 5º año 2016 Vega-

Sicilia, Amancio 2016, EL Nido, Guarda de Leda, etc.), blancos (Sobrenatural año 2010, La Fillaboa 1895, La Comtesse), cavas (A.T. Roca Brut, Recaredo) y champagnes (Dom Perignon, Bollinger, Mœl Chandon).

UME restaurante: Ven a visitarnos o ponte en contacto con nosotros para sorprender tu paladar y conocer de primera mano nuestra cocina natural, nuestro restaurante exclusivo en Asturias.



Para más información

Calle Santa Lucía, 13
33206- GIJÓN - Principado de Asturias -
Tel: 984 186 155
info@restauranteume.es
www.umerestaurante.es



Taberna Skala, la taberna más antigua de Toledo

Taberna Skala es el bar más antiguo de Toledo, por lo que también forma parte de su historia, es una taberna típica toledana en pleno casco histórico, a 200 metros de la "Catedral Primada" y en una estrecha calle cuesta arriba es, sin duda, uno de los lugares más míticos donde comer en Toledo. Se ha mantenido casi inalterable con el paso del tiempo y que es frecuentada por numerosos toledanos.

Este acogedor lugar es excelente para comer pinchos y raciones de comida casera, las tapas

tienen un papel protagonista en su carta como Carcamusas, Torreznos o Lagarto ibérico, la Cecina de ciervo, Mini cachopo, Higadito, Carrilleras ibérica, Croquetas, Manitas en salsa, Callos, Oreja, Jamón, Patatas Skala, Huevos rellenos (Polvorones), Pinchos de morcilla, Flaminquín, Migas con chorizo, Revuelto de duelos y quebrantos, Champiñón al ajillo, ... y siempre utilizando productos propios de la zona y cocina clásicamente española, una combinación que no puede fallar.

La "Pochola", una cerveza pequeña, con un

«Calentito», un Pincho de champiñón con pan frito, es el aperitivo más popular de este bar.

Se puede degustar buen vino convenientemente atemperado en vinoteca y en copa alta de fino cristal.

Tiene zona de tapeo estilo barra y mesas altas, así como zona con mesas y sillas bajas.

En la **Taberna Skala** podrán degustar los platos más típicos de toledo, cocina tradicional y sabrosa que te hará sentirte como en casa,

No os lo podéis perder!!!



Para más información

Cuesta de La Sal, 5
45001 TOLEDO
Tel: 610 469 956



Restaurante Las Barandas, apología de la gastronomía más autóctona

En el corazón del Piropo Blanco de Extremadura, junto a la Plaza de España o, como se conoce popularmente, el Paseo de las Barandas, se abre hueco el **Restaurante Las Barandas**, un proyecto personal de **Manuel Gil Felipe**, cocinero de reconocido prestigio y de su hijo, jefe de cocina, **Fernando Gil Luna**.

Un rincón que toma prestado el nombre de la plaza y que se deja invadir y contagiar de las texturas del entorno para convertirse en una cálida y acogedora prolongación de la amable vida que desprende el Paseo.

Cuentan con bar de tapas y terraza para una comida informal entre amigos, la escapada de después de trabajar, o la caña del mediodía. Entre sus platos destaca la carne a la arcilla, de postre los Chachos, y por supuesto una

cuidada bodega.

El salón comedor, más recogido y con unas vistas privilegiadas de la Parroquia de Nuestra Señora de los Ángeles, proporciona el mejor ambiente para cenar en pareja, comer en familia o celebrar con los tuyos esa noticia que tanto habías esperado. **Fernando Gil Luna** ofrece una carta de los platos con los que hace apología de la gastronomía más autóctona por toda la Península, ideal para ser la melodía que haga de vuestro paso por nuestra casa algo memorable.

La cocina del **Restaurante Las Barandas**, es un canto a la tradición y los productos de la tierra. Incluso, cuando en la cesta de la compra contamos con un rodaballo o algún otro manjar del norte, se llevan al plato acompa-

ñados de los más sutiles gestos regionales. El Aceite de Oliva Virgen Extra Maimona, los vinos de Matanegra o el Ibérico extremeño, son protagonistas indiscutibles de nuestra carta.

Entrantes, arroces, carnes, pescados, postres... Todos llevan el sello de **Fernando Gil Luna**. El aroma de su interpretación más profunda y mimada de la cocina con la que crecimos, se deja adivinar en cada detalle de sus recetas tradicionales actualizadas.

Un trato cercano, una cocina de autor, una selectiva y amplia bodega hacen del **Restaurante Las Barandas** un lugar único en la zona, una propuesta diferente para el día a día o esa noche especial.



Para más información

Plaza de España, 1
29679 LOS SANTOS DE MAIMONA - Badajoz
Tel: 924 571 074
restaurante@lasbarandas.com
www.lasbarandas.com



Restaurante Building, recordar sabores de toda la vida

Llevamos más de cuatro décadas dando de comer a los almerienses y turistas frente a la playa del Zapillo, en la capital almeriense. La cocina tradicional y de temporada de la provincia, con pescados y hortalizas de la tierra, son los protagonistas de nuestra carta, que ha variado poco en el tiempo, introduciendo siempre platos tradicionales, de los que se cocinaban en los fogones de nuestras madres y abuelas. Tenemos una clientela asidua donde le damos un trato muy familiar

El restaurante fue la ilusión de una familia. Lo inauguraron mis padres, **Diego y María**, mi padre fallecido y mi madre jubilada, seguimos al pie del cañón sus hijos, **María del Mar y Diego**, presidente de los hosteleros

de Almería, que falleció repentinamente este Febrero del 2021. Nuestro personal lleva con nosotros más de dos décadas, encabezado por **Paco Aguilar**, jefe de sala y alma del lugar, que lleva con nosotros cuarenta años.

Como en tantos restaurantes familiares, **María Molina**, cocinera autodidacta, había aprendido lo que sus abuelas le habían enseñado, trigo de la tierra, pimentón, que es un caldo marinero a base de patatas. Los típicos gurullos almerienses, potajes, ajillos y pescados de la bahía de Almería. Cocina diaria de mercado, siempre con hortalizas de la huerta almeriense, un ejemplo es nuestra paella de verduras, elaborada con motivo de la capitalidad gastronómica del 2019, y que tiene el sello de "plato

saludable" certificado por **Nutrisanum**.

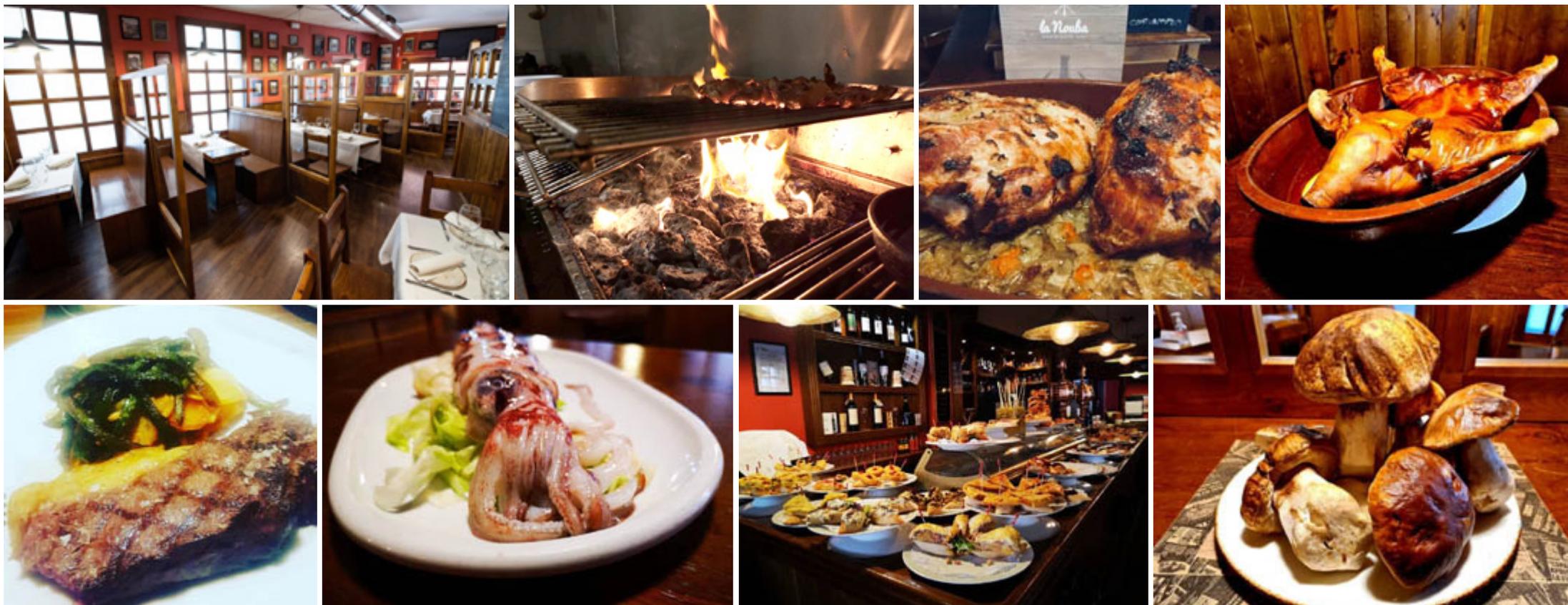
La fidelidad de la clientela viene también por la cocina, que con nuestros 41 años, seguimos apostando por la comida tradicional y de temporada, cocinada a fuego lento, donde parece que nuestros clientes vienen recordar sabores de toda la vida.

Nuestro enclave frente a la bahía de Almería, con sus temperaturas suaves, hace a nuestra terraza un sitio idóneo donde celebrar comidas familiares, una reunión de amigos o disfrutar en solitario de una buena cerveza con un pescado frito, siempre en aceite de oliva.



Para más información

Paseo Marítimo, 176
04007 ALMERÍA
Tel: 950 261 204



Asador La Nouba, nuestro lema calidad como cualidad

El restaurante **Asador La Nouba** se emplaza en el corazón de Guadalajara, enclavado en el paseo de San Roque, junto al parque de la Concordia y cerca del casco histórico de la ciudad. Un establecimiento que es fruto de una larga tradición familiar de maestros asadores.

El salón principal del restaurante **Asador La Nouba**, donde reina la madera y una decoración que recuerda a una antigua taberna, contiene una atmósfera cálida e ideal para disfrutar con amigos y familia. Un buen ambiente acogedor y un servicio para sentirse como en casa.

Una de las maravillas que nos regala la tierra de castilla, el cochinillo tostón segoviano, un auténtico manjar desde tiempos inmemoriales,

asado en nuestro horno de leña a baja temperatura, un clásico de clásicos gracias a nuestro maestro asador al que avalan 25 años de experiencia, tan crujiente, delicioso y con una pinta que hace salivar. Otras de nuestras especialidades son la Carne de rubia Gallega "Dry Aged" preparadas en horno de leña, nuestro Jamón asado en horno de leña, en su jugo y verduras braseadas, el típico Cabrito, el Lechazo de la tierra, y el Entrecot de cebón a la parrilla con patata panadera.

Buscando siempre el mejor producto del mercado, tanto en la tierra como en el mar, y aunque nuestras especialidades sean las carnes, también disponemos del mejor producto fresco de nuestro mar como el Mejillón de "Bouchot", único por su textura y su carne, fi-

no, diferente y delicioso, desde la costa atlántica francesa, Bonito del norte, el auténtico Calamar de potera que se puede degustar en nuestra carta, un producto de calidad que nada tiene que ver con el tubo de pota que se vende como calamar. Además lo cocinamos a tu gusto; a la andaluza, a la parrilla y a la plancha.

Boletus, el rey del campo, sabor espectacular, olor intenso, textura única, meticulosamente seleccionados, para ofrecerte siempre el mejor producto de nuestra tierra.

El restaurante **Asador La Nouba** cuenta con una amplia variedad de tapas hechas a diario y dos tipos de cartas, con las que podrás degustar desde sabrosas raciones hasta platos únicos de Guadalajara.



Para más información

Calle San Roque 18
19002 GUADALAJARA
Tel: 949 492 972
lanouba@tabernalanouba
www.asadorlanouba.es



Saboris de Sempris, cocina tradicional que convive con la cocina moderna

Situado en el centro de la localidad de San Martín De Trevejo, en la sierra de Gata, donde podréis disfrutar de una excelente cocina extremeña.

Su cocina te ofrece propuestas creativas, originales y muy sabrosas que te harán disfrutar de una experiencia gastronómica diferente. Aquí degustarás una cocina tradicional actualizada, sabores auténticos y contrastes asombrosos. La calidad de su cocina le hace ser un sitio de referencia para cualquiera que quiera disfrutar de unos platos que no nos dejarán indiferentes.

En **Saboris de Sempris** podemos disfrutar de exquisitos platos tan tradicionales como el Cerdo en todas sus variables, muy recomendable, así como las Ensaladas, en especial la de naranja que lleva pimentón, Repápalos con "entomatá", Paella de verduras, Arroz con bogavante o uno de nuestros sabrosos arroces, el Arroz con codorniz, boletus con torta del Casar, Patatas a la importancia, Tosta de foie y cebolla caramelizada, Pimientos rellenos de bacalao, Solomillo de ternera, los Calamares, el Pulpo, los Lomos de bacalao al horno, "Moyu de bacalau" que es uno de

nuestros platos más demandados en tiempo de calor, Caldereta de cabrito, Navajas "galegas", Musaka Saboris, Entrecot, el Morro en salsa. En Saboris de Sempris todos sus postres son pura artesanía.... la Tarta de queso, Tarta de melocotón y nata, Crema de queso, serradura y las cañas rellenas de crema te van a cautivar.

Contamos con una carta en la que reina la variedad y convive la cocina tradicional con la cocina moderna.

Saboris
DE SEMPRIS



Para más información

Pl. Mayor, 8
10892 SAN MARTÍN DE TREVEJO - Cáceres
Tels: 622 94 38 67 /927 51 32 49
saborisdesempris@gmail.com



El Laurel Casa de Comidas y Vinos, el gusto de comer a gusto

El Laurel es un rincón gastronómico muy especial de Badajoz, reconocido por su excelente cocina y por ser íntimo.

En este lugar podrás disfrutar de su admirable decoración y de un festivo ambiente. Las instalaciones son cómodas, placenteras e íntimas, y en verano puedes sentarte en la terraza y disfrutar del agradable clima. El personal es sofisticado. Te va a encantar su agradable servicio.

Su cocina te ofrece propuestas creativas, originales y muy sabrosas que te harán disfrutar de una experiencia gastronómica diferente. La

calidad de sus productos le hace ser un sitio de referencia para cualquiera que quiera disfrutar de unos platos que no nos dejarán indiferentes. Su carta es pequeña porque van cambiándola cada mes, con la idea de que el comensal siempre tenga cosas nuevas que probar.

Aquí degustarás sabores auténticos y contrastes asombrosos. Su especialidad, y uno de los platos que más te recomendamos, es la costilla crujiente con mayonesa de hoisin. Algunas de sus delicias a escoger son sus verduras, y carnes, sazonadas de una forma indescrip-

tible. Cuenta además con postres caseros riquísimos, como la Torrija de pan brioche con helado de turrón y sopa de chocolate blanco, con la que puedes dar fin a una experiencia gastronómica muy sabrosa.

A su vez, tienes una vinoteca con excelentes y variadas sugerencias para acompañar dichos platos y así, también, poder satisfacer las necesidades de todos los visitantes.

Si deseas disfrutar de la alta cocina, visita **El Laurel** en el corazón de Badajoz.



Para más información

Hermanos Segura Covarsí, 3
06011 BADAJOZ
Tel: 623 335 500
direccion@ellaurelbadajoz.com



Rainha do Mar, el disfrute de los 5 sentidos

Rainha do Mar, situado en Mérida, tiene como misión ofrecer a sus clientes la posibilidad de disfrutar de la auténtica y genuina gastronomía portuguesa sin tener que desplazarse al país vecino. Para ello propone dos ambientes diferentes: uno más distendido y casual en su planta inferior y otro más formal de restauración en su parte superior.

Rainha do Mar trabaja con productos de altísima calidad, frescos y acordes a su temporada. Todos cocinados con mimo y esmero de la mano de auténticos profesionales ratificado por años de experiencia. El compromiso con la seguridad y la transparencia dentro de la cocina está avalado con el concepto de cocina abierta y acristalada. Así los clientes puedan

observar en todo momento cómo se confeccionan sus platos.

Rainha do Mar quiere mantenerse fiel a la esencia de la comida portuguesa. Pero no solo con la elaboración de las recetas tradicionales y en la sobresaliente de los productos del día que se ofrecen, sino también en la cuidadosa ambientación que evoca muchas de las características más sustanciales portuguesas.

La gran visión es que los clientes se sientan como si estuvieran en un restaurante portugués sin salir de Extremadura. Para ello el equipo de **Rainha do Mar** se prepara cada día con la misma ilusión y con un alto nivel de exigencia que nos permita aumentar la clientela, y convertirnos, por méritos propios, en uno

de los restaurantes-marisquería de referencia en Extremadura.

Rainha do Mar destaca por su especialidad en la restauración tradicional portuguesa,

sus pescados, mariscos y arroces, sin olvidar los platos de sabrosa carne al estilo portugués. Todo ello regado con una amplia carta de vinos y con un broche final: los postres típicos del país luso.

Nos gusta que nuestros clientes se sientan a gusto desde el primer momento que se sientan atendidos con un trato cercano, amable y educado.



Para más información

Papa Juan XXIII
06800 MÉRIDA - Badajoz
Tel: 924 52 27 33



Sapori D'Italia, el olfato y el paladar gozan de unos alimentos únicos

Sapori D'Italia en Mérida, ofrece una comida, basada en la cocina Italiana tradicional. Sus instalaciones recrean un ambiente acogedor, cómodo y hogareño para el disfrute de toda la familia y amigos. La calidad de los productos se respalda por el uso del horno de leña para la elaboración de las pizzas. Una mesa repleta de productos tradicionales que podrás acompañar gracias a una extensa carta de vinos que incluye ejemplares de origen Italiano y Español.

Si hablamos del tipo de cocina, es completamente creativa y profunda, con mucha personalidad, no sólo ya por los ingredientes, sino las salsas que bañan los platos de una forma

que el olfato y el paladar gozan de unos alimentos únicos. Para empezar tenemos la salsa Napolitana, hecha con tomate y verduras variadas como puerros, cebollas o setas, por ejemplo; la salsa arrabiata, preparada con tomate, ajo o pimiento rojo; la salsa boloñesa, compuesta de carne picada, zanahoria, apio, cebollas...

Después de las salsas, encontramos carnes de "montanera de la dehesa". En embutidos podemos ver el salami, famoso en todo el mundo o la mortadela Italiana. El terreno de la verdura es mucho más amplio debido a su influencia en la dieta mediterránea, espinacas, tomates, pimientos, alcachofas, calabacines... Las se-

tas merecen una pequeña mención aparte ya que es uno de los ingredientes que dota de un sabor único a los diferentes platos de la cocina Italiana.

Los quesos también son utilizados en la cocina Italiana, pero como condimento, no tienen un papel fundamental ni relevante, algunos de ellos son Mozzarella, Parmigiano, Asiago.

Sapori D'Italia es también un lugar de encuentro para, comidas de empresa, eventos y celebraciones de todo tipo, haciendo una mención especial a los niños, a los que nuestro chef transmite los secretos de la pizza Napolitana.

Sapori D'Italia

RISTORANTE PIZZERIA



Para más información

José Ramón Mérida, 21
06800 MÉRIDA - Badajoz
Tel: 924 309 140



APH Infanta Mercedes, ¡los mejores platos de cuchara del mundo!

Ofrecemos una experiencia integral a nuestros clientes. Podrá disfrutar de confortables apartamentos, saborear la más cuidada cocina tradicional bañezana o tomarse un buen café en nuestra agradable cafetería.

Nuestra especialidad son los platos de cuchara. En estos tiempos en los que vuelve a ser tendencia la cocina tradicional, escapando de los alimentos ultra procesados, que son tan perjudiciales para la salud.

El mejor potaje de garbanzos con bacalao, las mejores lentejas guisadas, alubias a la bañezana o con almejas, arroz con bogavante... son nuestros platos estrella, cocinados a

fuego lento, como cocinaban nuestras abuelas...

Los elaboramos teniendo en cuenta, siempre, las materias primas, carnes y pescados de la mayor calidad.

En nuestro restaurante se pueden degustar estos ricos manjares, y muchos más, a un precio asequible, para que todo el mundo se dé el gusto de probarlos. Nuestros platos te permiten vivir una experiencia única con la que disfrutarás de los auténticos sabores tradicionales.

Contamos con 36 apartamentos totalmente equipados. Disponen de cocina, salón-co-

medor (con sofá-cama), habitación y plato de ducha.

Las habitaciones disponen de calefacción, teléfono y TV y las camas son dobles y de gran confortabilidad, todos los baños son amplios, con bañera, ducha y demás servicios.

Largos y anchos pasillos, con habitaciones a ambos lados, que facilitan su localización, así como la movilidad a personas con minusvalías o que porten carritos con bebés o equipaje.

Las cuatro plantas que componen nuestro edificio están perfectamente concebidas para su fácil accesibilidad.



Para más información

Ctra Madrid-Coruña, 125
49361 - LA BAÑEZA

Tel: 987 656 241

reservas@aphinfantamercedes.es
www.aphinfantamercedes.com



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

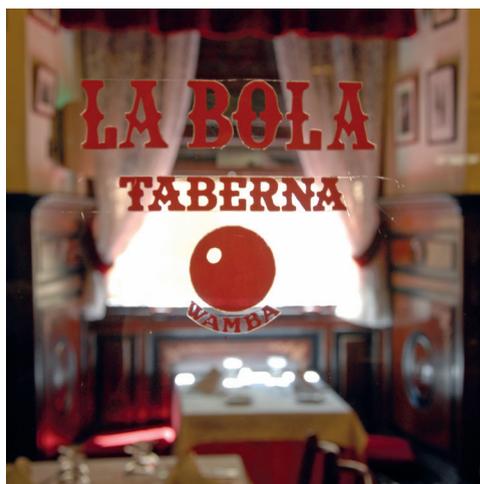
Este local abierto en 1870, ha pasado por 4 generaciones de la misma familia y mantiene la tradición de hacer el cocido madrileño tal y como se hacía antaño, cocinando en carbón de encina en pucheros de barro individuales. Esta técnica centenaria implica una serie de dificultades técnicas, ya que con 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

by HARRY & SALLY



el Reloj de HARRY & SALLY

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 celíacos.

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



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.

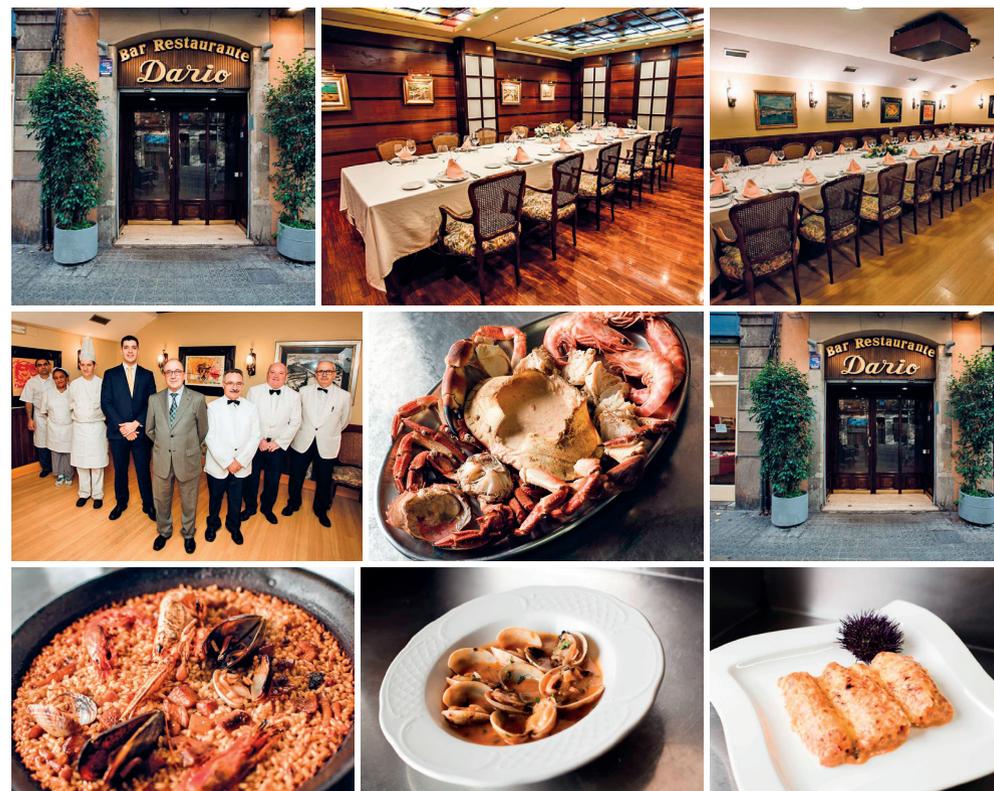
¡El arroz está en marcha! ¿Te apuntas?



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

Arroz negro con calamares



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra de España
300 gr de arroz, 1l de caldo de pescado
¼ vaso de vino blanco
4 calamares medianos
5 cucharadas de tinta de calamar
½ cebolla, ½ pimiento verde
4 dientes ajo, 4 cucharadas tomate frito
Mayonesa, Perejil, Sal y Pimienta

Elaboración

En una cazuela baja haz una fina base con aceite de oliva virgen extra de España y rehoga el pimiento, la cebolla y los ajos cortados en brunoise, es decir, en dados de 2 o 3 mm.

Cuando el sofrito empiece a tomar brillo, añade el tomate y sofríe durante un par de minutos.

Incorpora los calamares cortados en pequeños dados y cocina hasta que cambien su color. Salpimienta al gusto. Reserva algunas patas y anillas de calamar para freírlas en una sartén con aceite de oliva de España. Te servirán para la decoración final de este espectacular plato.

Incorpora el arroz y remueve. Añade el vino blanco y una vez se evapore el alcohol, agrega dos cucharadas de tinta de calamar. Remueve.

Añade poco a poco el caldo de pescado y cuando comience a evaporar sigue añadiendo así hasta que el arroz esté 'al dente'. Cuando incorpores el último vaso de caldo, disuelve las dos cucharadas de tinta de calamar que quedaban.

Prueba el grano de arroz para comprobar que está en su punto y sirve con unas hojas de perejil picado

Galletas de mantequilla



Ingredientes

Galletas de mantequilla
500gr de harina
150gr de azúcar
500gr de mantequilla a temperatura ambiente
1 Cucharadita de vainilla en pasta Home Chef
1 Cucharadita de cilantro molido

Elaboración

En un bol tamizamos la harina con el azúcar, añadimos la mantequilla en trozos y mezclamos un poco, añadimos la vainilla y el cilantro molido y mezclamos bien, vamos a pringarnos, vamos a meter las manos en el bol hasta que consigamos que todo esté integrado y tengamos una bola de masa.

La envolvemos en film y la enfriamos.

Precalentamos el horno a 180°.

Extendemos nuestra masa ayudándonos con un rodillo y papel de horno para que no se nos pegue la masa de galletas a la mesa, cortamos con un cortador redondo y ponemos sobre la bandeja de horno.

Horneamos unos 10 o 15 minutos y a disfrutar!!!

Ensalada de queso DOP San Simón da Costa y melón



Ingredientes

1 melón pequeño maduro
150 gramos de queso DOP San Simón da Costa
12 olivas negras
150 gramos de lechuga
4 rodajas de remolacha
Aceite de oliva
Vinagre
Sal

Elaboración

Se abre el melón a la mitad y se vacía con ayuda de un ahuecador de patatas.

Se lava la lechuga y se corta en juliana. Cortamos el queso DOP San Simón da Costa en trocitos

Se saca el melón de la nevera y se añade el queso DOP San Simón da Costa, las aceitunas, la remolacha y la lechuga y se aliña con sal, pimienta, aceite y vinagre al gusto

Cortesía de:
DOP San Simón da Costa
www.sansimondacosta.com

Receta original de La Opinión El Correo Zamora

Navajas guisadas con salsa de pimentón de la Vera y jamón



Ingredientes

16 Navajas
100 g Jamón serrano muy picado
Pimentón de la Vera al gusto
1 Cebolla
2 Diente de ajo
100 ml Vino blanco
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Empieza por lavar bien las navajas para que estén libres de suciedad. Déjalas en un recipiente con agua fría durante aproximadamente 1 hora, y cámbialas en otro recipiente con agua limpia cada 20 minutos. Nunca pongas el cuenco boca abajo o se volverá a llenar de arena. Lo mejor es coger cada navaja y pasarla a un nuevo recipiente después de enjuagarlas una a una bajo el grifo. Tres cambios suelen ser suficientes para que sean perfectos.

Picar finamente los dientes de ajo y las cebolletas y dorarlos lentamente todos juntos en una sartén con 3 cucharadas de aceite de oliva, para que no se doren, y dejar que se fría todo lentamente. A continuación, coloca las navajas encima para que se abran. Una vez abierto, espolvorear con pimentón de la Vera y dar una vuelta para que se cocine ligeramente, añadiendo 1/2 vaso de vino blanco y subiendo el fuego.

Después de unos minutos, volver a dar la vuelta a las navajas y rellenar con un poco de la cebolla pochada del fondo. Rellenar con un puñado de jamón serrano finamente picado en cada una de ellas y dejar en remojo el tiempo necesario para que el jamón empiece a cambiar de color.

Cortesía de:
D. O. Pimentón de La Vera
www.pimentonvera-origen.com

Bacalao con samfaina de frutas de Lleida Bacalao con samfaina de frutas de Lleida



Ingredientes

4 piezas de lomo de bacalao de 200g en su punto de sal.
2 cebollas de Figueres
1 berenjena
2 manzanas golden y 2 peras conference
100g de sofrito de tomate
Aceite, Sal , Pimienta, Laurel y Coñac

Elaboración

En una cazuela ancha de cobre cocemos la cebolla en brunoise con aceite de oliva y laurel.
Cuando esté en su punto, añadimos la berenjena cortada a dados pequeños y dejamos cocer a fuego lento.
Echamos el coñac, lo dejamos reducir y añadimos la manzana y la pera cortadas a dados pequeños.
Continuamos la cocción a fuego lento, rectificamos de sal y pimienta y cuando la fruta esté en su punto, incorporamos la salsa de tomate.
Lo dejamos cocer 5 minutos con la cazuela tapada y lo reservamos.
El bacalao se cocina al horno en una bandeja durante 10 minutos a 200°C con un chorro de aceite extra virgen.
Para emplatar: Ponemos el bacalao en el plato y lo acompañamos con la samfaina. Lo decoramos con un crujiente de manzana o con la propia piel del bacalao.

Receta elaborada por:
Restaurant El Celler del Roser
Cortesía de www.comopomona.com

Cortesía de:
Bacalaos Uranzu
www.bacalaosuranzu.blogspot.com

Bollos de manteca con Turrolate Galenda



Ingredientes

50 gr de aceite.
50 gr de manteca.
100 gr de agua.
300 gr de harina de fuerza.
1 cucharadita de azúcar.
1 cucharadita de sal.
25 gr de levadura prensada fresca.

Para el relleno:
turrolate de almendra **Galenda**.

Elaboración

En un bol agregar la manteca derretida, después agregar el agua y el aceite. Mezclar y añadir la levadura desmenuzada, la harina, el azúcar y la sal.

Volcar en la encimera y amasar hasta que la masa quede lisa. Formar una bola, poner en un recipiente, cubrir con film y dejar levar 1 hora.

Para hacer los bollos aplastar la masa con la mano hasta que quede fina, colocar en el centro un trocito de turrolate desmenuzado y cerrar los bollos presionando los bordes con un tenedor. Rebozar en azúcar la parte exterior de los bollos y los colocamos en una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Dejar reposar en un lugar templado hasta que doble el volumen y llevar al horno precalentado a 200° unos 18-20 min.

Receta de **Ángeles Román**

Cortesía de:
Galenda
www.turrolategalenda.es



Martín Berasategui

La cocina de Martín Berasategui

100 nuevas recetas de Martín Berasategui para chuparse los dedos. «Estas cien recetas que he recopilado son fórmulas que he puesto en práctica en casa con muy buenos resultados y os aseguro que he intentado ser claro, conciso y muy práctico para que no perdáis un minuto en la cocina, porque con las cosas del comer no se juega. »Ojalá os hagan tan felices como a mí, comáis cada vez más rico, estéis mejor y la sonrisa os ilumine. Nada me gustaría más. ¡Garrotel!» Martín Berasategui.

Debolsillo

Carme Ruscaldeda

Cocinar para ser feliz

Viena

Carme Ruscaldeda pone su conocimiento y sabiduría profesionales al alcance de todo aquel que quiera disfrutar de una cocina sana, natural y placentera, tanto en el día a día como en las ocasiones especiales, en que deseamos ofrecer a nuestros amigos o a nuestra familia un menú singular y lleno de sabor.



Gipsy Chef

Gipsy Chef

Cupula

Un divertido viaje al mundo de este peculiar cocinero, narrado en primera persona y lleno de recetas que pasarán automáticamente a tu lista de imprescindibles. Desde su conocido "Ceviche de berberechos" hasta el "Pollo asado perfecto", pasando por un montón de nuevas, ingeniosas e increíbles recetas que te atraparán al instante.



Isabel Llano

Come genial y no hagas dieta nunca más

Planeta cocina

Adelgazar sin agobios y para siempre es posible. Y todo ello sin pasar hambre ni recurrir a dietas raras, sin alimentos prohibidos y adaptándolo a nuestros gustos.

En este libro, con más de 100 recetas sanas y variadas, no solo descubriremos las claves con las que Isasaweis perdió 20 kilos, sino que también nos ayudará a recuperar la motivación para que, al igual que ella, todos podamos llevar una vida saludable y feliz para siempre.



Blanca Garí

Las recetas de Blanca

Grijalbo ilustrados

Recetas para toda la familia y adaptadas a intolerancias. Tras el éxito de su libro anterior Dime qué comes y te diré qué bacterias tienes Blanca García-Orea propone 80 recetas nuevas, fáciles de hacer en familia y adaptadas a intolerancias o ciertas alergias, además de trucos para colocar y guardar los alimentos correctamente en la nevera o consejos para las proporciones que deben tener los distintos grupos de alimentos en nuestro plato.



Ringo Starr

Change the world

Change the world es un epé de Ringo Starr, que al igual que Zoom in (2021) se grabó en el estudio Roccabella West de Starr.

Como primer single la pista de apertura, Let's change the world, una composición de los miembros de Toto, Joseph Williams y Steve Lukather, quienes además tocaron en la pista con coros de Amy Keys, Zelma Davis, Billy Valentine y Darryl Phinnessee.

Just that way fue escrita e interpretada por Ringo y Bruce Sugar, su ingeniero desde hace mucho tiempo.

Se incluye una versión de Rock around the clock (1955), popularizado por Bill Haley and His Comets, acelerada por los licks de Joe Walsh en la guitarra. A ellos se unen Nathan East en el bajo, Bruce Sugar al piano y Amy Keys y Windy Wagner a los coros.

Cortesía de:
LAHIGUERA.NET
www.lahiguera.net

Bob Dylan

Springtime in New York: The Bootleg Series, Vol. 16

Centrado en el trabajo del músico de 1980 a 1985. Con tomas descartadas inéditas, tomas alternativas, grabaciones de ensayo y presentaciones en directo, así como notas detalladas, fotografías inéditas y más.

De las sesiones de "Shot of Love" de 1981, "Infidels" de 1983 y "Empire Burlesque" de 1985.

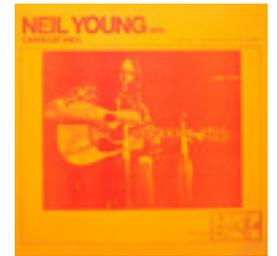


Neil Young

Carnegie Hall 1970

Esta grabación se hizo el 4 de diciembre de 1970 y fue la primera vez que Neil se subió al escenario del Carnegie Hall neoyorkino. Es la primera de las dos funciones.

Con versiones simplificadas de los temas "Everybody knows this is nowhere", "Down by the river", "Helpless" y "Sugar mountain", además de "After the gold rush", del álbum del mismo título, lanzado unos meses antes del espectáculo del Carnegie Hall



Genesis

The last domino?

Es un álbum recopilatorio de Genesis, una colección de 27 entre las canciones más conocidas y escuchadas de la banda. La mayoría de ellas forman parte del repertorio de la gira "The last domino? Tour", la primera en 14 años.



Hombres G

La esquina de Rowland

Una colección de 14 canciones "atravesadas por múltiples paisajes anímicos en las que acaban abriéndose camino la esperanza, la luz y las ganas de recuperar el tiempo perdido". Con Se me sale el corazón como primer single, un tema con la colaboración en las voces de Carlos Rivera. Da continuidad Antes de ti. Coincidiendo con el lanzamiento se estrena el vídeo de la pista titular.



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