

rs

/rincón del sibarita/

41 6,00 euros/trimestral/

Rafael Ansón Oliart
"El gusto, sentido pecaminoso"

Las barricas

Club del gourmet

Oro líquido

Repostería Artesanal

Restaurantes y recetas



*«A veces, en los momentos
más profundos, no hay
palabras. Solamente hay
comida»*

(Roy Choi)

¡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** Siguenos en  



sumario

/rincón del sibarita/

06 Editorial

08 **Rafael Ansón:** El gusto, sentido pecaminoso

10 Las barricadas

32 Club del gourmet

60 ¿Sabías qué...?

62 Oro líquido

74 Repostería artesanal

84 Restaurantes sibaritas

128 Recetas

134 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: Europa Press, OIVE, Carne y Salud

Foto Portada: Cortesía de TORRENCINAS

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



EL JARDÍN DEL LUPULO .ES PRESENTA:

EL REGRESO DEL CONCURSO HOMEBREWER IV

INSCRIPCIÓN HASTA
4 FEBRERO 2022



PATROCINADORES
ORGANIZA: EL JARDÍN DEL LUPULO

INFORMACIÓN Y BASES:
WWW.CONCURSOHOMEBREWER.ES





Rafael Ansón Oliart

Presidente de Honor
de la Real Academia
de Gastronomía
Española



Durante demasiado tiempo se pensó que los sentidos realmente espirituales eran la vista y el oído, el olfato quedaba para los perfumistas y los oportunistas y el gusto y el tacto eran considerados, con demasiada frecuencia, sentidos pecaminosos, representados por la gula y la lujuria, dos pecados capitales. En 9 efecto, en las religiones más importantes, el comer poco, o estropear el sabor de los guisos para no deleitarse con los mismos se consideraba muy meritorio.

Hoy día, se van produciendo algunos cambios. Por ejemplo, en la religión católica, un

sacerdote tan ortodoxo, buen teólogo y espiritual como *Bernardino M. Hernando*, en su libro *“EL GRANO DE MOSTAZA”*, en su página 88, afirma: *“Todavía hay cristianos que confunden la gastronomía con la gula... la glotonería es un pecado y la gastronomía una virtud. Sí, sí, una virtud.*

El moderado y afinado disfrute de los bienes de este mundo, entre los que destaca la comida, es una virtud tan poderosa e importante como pueda serlo la austeridad... Puede ser gastrónomo quien ha de conformarse con unas patatas cocidas. ¡Hay tantas maneras de

cocer bien y mal unas patatas!”.

Acaso esta *“mala prensa”* que, como digo, va cambiando, fue la responsable de que los conocimientos alimentarios no se incorporaran al sistema educativo. Se optaba, en cambio, por educar la vista para las artes plásticas y el oído para la música, dejando de lado el gusto, que equivale a alimentación y gastronomía. Craso error que, sin lugar a dudas, ha repercutido en muchas enfermedades de nuestro tiempo.

RAG

El gusto, sentido pecaminoso

Las Barricas

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

Refrán popular



El sector vitivinícola
aporta más de un
4,6% al PIB de
Castilla-La Mancha



La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Fundación Tierra de Viñedos han presentado esta mañana en Tomelloso el informe que cifra el papel destacado del sector vitivinícola castellanomanchego en diferentes ámbitos.

Según el estudio, elaborado por Analistas Financieros Internacionales (AFI), la vitivinicultura genera un Valor Añadido Bruto total superior a los 1.740 millones de euros anuales, y presenta un superávit comercial que se sitúa por encima de los 770 millones de euros anuales de media en los últimos cinco años

El sector ayuda a generar y mantener más de 42.770 empleos directos, indirectos e inducidos en la economía castellanomanchega

Fruto de la extensa actividad vitivinícola desarrollada en Castilla La-Mancha, el sector del vino de la región aporta más de un 4,6%

al PIB de Castilla-La Mancha, generando un Valor Añadido Bruto total superior a los 1.740 millones de euros anuales, y presenta un saldo positivo en su balanza comercial, que se sitúa, en media, por encima de los 770 millones de euros anuales en el último lustro.

Estas son las principales conclusiones del estudio 'La relevancia económica del sector vitivinícola en Castilla-La Mancha' elaborado por **Analistas Financieros Internacionales (AFI)** para la **Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)** y la **Fundación Tierra de Viñedos**. **Emilio Ontiveros**, presidente de **AFI**, ha sido el encargado de presentar el informe en presencia del consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de la JCCM, **Francisco Martínez Arroyo**, el presidente y la directora general de la **Organización Interprofesional del Vino de España**, **Ángel Villafranca** y **Susana García** respectivamente; la directora de la Fundación Tierra de Viñedos, **Diana Granados**; el Director Agrobank D.T. Castilla-La Mancha, **Pedro Antonio Martínez**; y la alcaldesa de Tomelloso, Inmaculada Jiménez. El acto, que ha sido conducido por Jorge Jaramillo, periodista especializado en información agroalimentaria en CMM Televisión, se ha celebrado en el Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha (IRIAF) de Tomelloso, Ciudad Real.

El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural y presidente de la Fundación Tierra de Viñedos, **Francisco Martínez Arroyo**, ha resaltado la importancia de este estudio desde el punto de vista económico y social. Un trabajo iniciado desde hace dos años, fruto del convenio adquirido entre la administración regional a través de la Fundación Tierra de Viñedos y la Organización Interprofesional del Vino.

Arroyo ha destacado que el sector vitivinícola representa ya más de 4,6 por ciento del PIB, de la riqueza de Castilla-La Mancha, algo que se consigue, ha dicho *“gracias al esfuerzo de todos, de trabajadores campo, los viticultores, bodegas particulares o los que llevan nuestro vino a todos rincones del mundo. De ellos presumimos y es la clave”*.

Arroyo ha apelado, en este sentido, a la necesidad de avanzar en el embotellado en el vino, porque es ahí donde *“hay valor añadido para esta tierra”*. Y es que, ha subrayado, *“fideliza a los clientes más allá de la buena labor de los comerciales de las empresas del sector de la región”*. El consejero de Agricultura, además, ha animado al sector *“a dar un paso valiente, sin localismos, ni ambages para que haya empresas grandes que defiendan bien el producto de los 85.000 viticultores que hay en Castilla-La Mancha”*.

Por su parte, **Ángel Villafranca**, presidente de **OIVE** ha querido destacar que *“es importante saber lo que somos como sector y estos datos nos permiten saber dónde estamos y los retos que demos afrontar. Es importante trabajar todas las regiones en favor de un objetivo, la valorización de nuestros productos. Por ello, este tipo de información sectorial es el primer paso para el desarrollo del pan estratégico que desde OIVE estamos trabajando”*.

Castilla-La Mancha cuenta con más de 456.000 hectáreas de superficie de viñedo, suponen cerca de la mitad de la superficie de viñedo existente en España y más del 6% de la mundial, además de ser la región con más hectáreas destinadas al cultivo ecológico en España. En cuanto a la producción de uva para vinificación, esta supera los 3,4 millones de toneladas anuales, llegándose a producir



más de 20 millones de hectolitros de vino al año en Castilla-La Mancha. La región cuenta con un nutrido tejido empresarial dedicado a la vitivinicultura, en el que destaca el modelo cooperativo con un 75% - 80% de los hectolitros de vino y mosto totales producidos en la región.

Durante la presentación, **Emilio Ontiveros**, presidente de AFI, ha señalado que *“el sector tiene ante sí la oportunidad de redoblar el esfuerzo en I+D+i e impulsar programas formativos para el desarrollo de habilidades comerciales ligadas al sector, que den soporte a las estrategias de comercialización y posicionamiento internacional de los vinos elaborados en la región. Existe margen de mejora para ampliar las capacidades en investigación e innovación aplicadas, para que estén más acordes con la importancia económica que tiene el sector vitivinícola en Castilla-La Mancha”*.

El estudio sobre importancia económica del sector vitivinícola en Castilla-La Mancha es el primero de los informes regionales en los que la Interprofesional del Vino de España está trabajando. En los próximos meses, la organización tiene previsto publicar el análisis de la importancia del sector en otras zonas de nuestro país.

El sector vitivinícola castellanomanchego, piedra angular en el empleo de la región

La actividad vitivinícola contribuye a la fijación de población al territorio, lo que es clave en una región con abundantes municipios poco poblados (más del 40% de los municipios de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo tienen menos de mil habitantes), y en la que el viñedo es fuente de actividad para más de 79.700 viticultores registrados.

En términos de empleo, en el informe se especifica que el sector ayuda a generar y mantener más de 42.770 empleos directos, indirectos e inducidos en la economía castellanomanchega, de entre los cuales se estima que emplea a más de 20.000 profesionales de manera directa (empleos equivalentes a jornada completa). Dentro de la cadena de valor del sector vitivinícola castellanomanchego, destaca el peso económico de la actividad vitícola, que da soporte al cultivo y mantenimiento de las extensas plantaciones de vid que alberga la región y que ayudarían a mantener más de 12.000 puestos de trabajo equivalentes a jornada completa, así como a generar más de 497 millones de euros de VAB.

Interprofesional del Vino de España



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



Bodegas Robles, vinos que pertenecen a su tierra

La familia **Robles** se ha dedicado en Montilla a la elaboración de vinos desde 1927. Cultivamos las uvas ecológicas con la mayor intensidad de sabores y aromas, vigilamos su proceso natural y trasladamos toda esa riqueza del fruto en el vino.

En nuestro viñedo -manejado con cubierta vegetal- y en bodega -donde los vinos fermentan con levaduras autóctonas-, nada es accidental: es el resultado de años de investigación y trabajo reconocidos con el *Premio Alimentos de España* y *Premios Andalucía de Agricultura*.

Voluntad culinaria

Nuestros vinos encarnan a la perfección el concepto de vinos gastronómicos: vinos singulares por su presencia de aromas primarios incluso en los vinos más longevos y capacidad

de transmitir una experiencia única de madurez y frescura que caminan de la mano de los mejores restaurantes de nuestro país.

La colaboración es nuestra seña de identidad

Junto al chef con dos estrellas Michelin **Paco Morales** hemos elaborado el vermut VRMT «*Receta Andalusí*» y cuidado la evolución del primer espumoso elaborado 100% con uva Pedro Ximénez.

Junto a diversos centros de investigación hemos desarrollado vinagres y alimentos ecológicos que reflejan fielmente el vino de los que proceden: gelatinas, mermeladas y reducciones.

En nuestro viñedo vinculamos el vino con la mirada de las artes en los encuentros «*Arte*

Reunido» que invitan al visitante a descubrir el vino desde el conocimiento técnico en diálogo con la poesía, música, teatro... La colaboración es nuestra forma más poderosa de generar valor

Todo nuestro esfuerzo ha sido en vino

En *Bacchus*, en *Mundus Vini*, en los *Sakura Japan Wine Awards*, en *AWC Vienna*, en los prestigiosos premios *Vinalies Internationales de Paris* con la primera vez que se obtiene por dos años consecutivos la puntuación máxima de 100 puntos... Los concursos más influyentes internacionalmente avalan cada año el trabajo y dedicación que hay detrás de cada uno de nuestros vinos y vinagres.

Bodegas Robles ha sido elegida en el TOP15 de *Bodegas de la Década* (2011 a 2020)

por la *Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)*, una de las clasificaciones más independientes en España, ya que los vinos son propuestos exclusivamente por los propios periodistas y críticos, sin postulación ni participación alguna de las bodegas o estamentos del vino.



Para más información

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km 47,5.
14550 MONTILLA - Córdoba
Tel: 957 650 063
info@bodegasrobles.com
www.bodegasrobles.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.

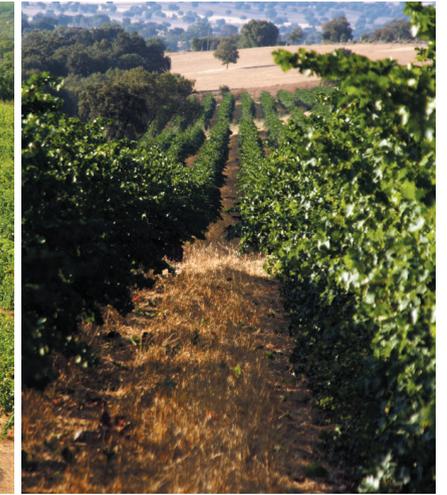
Con más de 40 años de esfuerzo y dedicación, **Vinícola de Castilla** se ha convertido en referente del mercado con una misión clara: cautivar al mundo con la magia del vino.



VINICOLA DE CASTILLA

Para más información

Calle | 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 “*SUÑO*” en marcha que aporta dinamismo y quiere mantenerse en un entorno lleno de naturaleza y autenticidad.

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

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

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



ñedo que establece la Bodega.

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

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

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

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

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



SILENTIUM



Para más información

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



Finca La Estacada, mucho más que vino

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Para más información

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



Bodegas Del Pino, bodegueros desde 1935

Manuel del Pino Cañete fundó la empresa en 1935 con la finalidad de producir vino dulce Pedro Ximénez. En la actualidad **Hijos de Manuel del Pino S.L.**, se encuentra entre las empresas más importantes de España en la elaboración del citado vino y alcanzado una producción anual de más de 600.000 litros.

Además de los vinos Pedro Ximénez hemos puesto recientemente en marcha una planta experimental para la vinificación de nuevas variedades, como el moscatel y dedicar la **Bodega de Santa María** a una gama de vinos Sacristía: Finos, Amontillados, Palo Cortado y Olorosos.

En la actualidad **Hijos de Manuel del Pino** está apoyada fundamentalmente en cuatro pilares: Los Viñedos, La Pasera, El Lagar y La Bodega, que incluye la comercialización.

En los "*viñedos*" contamos con 200 hectáreas de viñedo propio que lo utilizamos principalmente en investigación, sobre todo en cuanto al desarrollo de nuevos métodos de vendimia y fermentado.

La "*pasera*" es un aspecto fundamental de nuestra empresa y hemos pasado de tender aproximadamente 40.000 kilos en el año 1935 a 6 millones de kilos durante la pasada vendimia.

En el "*lagar*" conjugamos el método de moli-turación tradicional e imprescindible, como son las prensas hidráulicas con modernas prensas de acero inoxidable en las que extraemos los mostos más exquisitos

Por último, "*la bodega*" nos permite la crianza, el envejecimiento y la tipificación de nuestros vinos, desde el más afrutado y fresco Blanco, hasta viejísimos Pedro Ximénez con una crianza inmemorial en botas de roble.



DEL PINO



Para más información

Llano del Calvario, 6
14548 MONTALBÁN DE CÓRDOBA – Córdoba
Tel: 953 369 679
957 310 014
info@bodegasdelpino.com
www.bodegasdelpino.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.

En Junio de 2019, al cumplir **20 años** de la plantación de las primeras viñas, la Unión Europea reconoció a **Vallegarcía** como **Denominación de Origen Protegida**.



VALLEGARCÍA



Para más información

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

Club del gourmet



Este evento, retomado después del parón por la pandemia, ha incluido también la entrega de los premios a ocho quesos manchegos industriales y artesanos -cuatro de Toledo, tres de Ciudad Real y uno de Albacete-, que resultaron ganadores en el XXII Concurso Regional de Calidades de Queso Manchego

Lanza de Ciudad Real y **Mar Villalobos**, la reportera del programa "Aquí La Tierra" de TVE, han sido nombrados nuevos **Cofrades de Honor** durante la celebración del **XXIII Capítulo de la Cofradía del Queso Manchego**, que ha tenido lugar este sábado en el Palacio de Benacazón, en Toledo.

Numerosos cofrades de otras asociaciones similares, procedentes de distintos lugares de España, Francia y Portugal, llenaron de colorido las calles del casco antiguo de la ciudad imperial, con sus vistosos trajes y estandartes, capitaneados por **Juan Manuel Garmendia**, presidente de la **Federación de Cofradías Gastronómicas**, quien también fue nombrado como **Cofrade de Mérito**.

Lanza y la periodista de TVE Mar Villalobos, nuevos Cofrades de Honor de la Cofradía del Queso Manchego



Al acto celebrado en la Casa Palacio de Benacazón, sede de la Fundación Caja de Castilla-La Mancha, y conducido por **Ismael Álvarez de Toledo**, presidente de la Cofradía, asistieron, además de las periodistas **Mar Villalobos**, de RTVE, y **Conchi Sánchez**, directora de Lanzadigital, entre otras autoridades e instituciones, el concejal de Turismo y Promoción Económica del ayuntamiento de Toledo; **Francisco Rueda**; el presidente de la D.O. Queso Manchego, **Antonio Martínez**, y el presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha, **José María San Román**.

La **Cofradía del Queso Manchego**, presidida por Ismael Álvarez de Toledo, se fundó en 1991 y cuenta con cerca de 200 socios. Como onforma la propia cofradía, ésta tiene por objetivo difundir los valores socioculturales, turísticos y gastronómicos de Castilla-La Mancha con el queso manchego como vehículo de promoción, ya que este queso es la punta de lanza de los productos agroalimen-



tarios de Castilla-La Mancha y el que mayor reconocimiento tiene, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, donde crecen las exportaciones año tras año.

Cofradía del Queso Manchego



Lacteoturismo: la última tendencia turística de La Mancha de la mano de la Cofradía del Queso Manchego

El viajero que apueste por esta aventura de turismo industrial podrá conocer de primera mano el proceso de elaboración del auténtico queso manchego, cuyo ingrediente básico es la leche procedente de la oveja de raza autóctona manchega, que pastorea durante todo el año aprovechando los recursos naturales de **La Mancha**.

La oferta turística que gira alrededor del queso manchego permite además adentrarse en las tierras de **La Mancha** para descubrir y saborear paso a paso, entre las comarcas y el en-

torno rural de las provincias de Ciudad Real, Albacete, Cuenca y Toledo, el mundo que rodea la elaboración de este producto.

Una experiencia para aprender a diferenciar

El presidente del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen (D.O.) Queso Manchego**, **Antonio Martínez**, asegura a Efeagro que para este sector es muy importante el turismo de interior porque es *“una forma de dar a conocer al consumidor las bondades de este producto”, “embajador”* no solo de Castilla-La Mancha sino de España.

“Sí nos importa y nos llena de alegría cuando vemos que el consumidor de fuera de la región viene a probar el queso, se interesa por él”, porque nuestra función es formarle para que *“sepa identificar el queso manchego correctamente”*.

Martínez destaca que es fundamental que

el consumidor sepa que solo es queso manchego el que está hecho con leche de oveja manchega y lleva la placa de caseína y la contraetiqueta de la denominación.

“Cada vez somos más conscientes de que existe un mayor interés por conocer los procesos de producción” de este queso, del que en 2020 se elaborarán 65.438 kilos (según datos de enero a julio), un 1,94 % más que en 2019.

Para esto, desde el Consejo Regulador tratamos de *“primar y ayudar a las queserías”* para que también *“sean embajadores”* de su producto y el consumidor *“sepa disfrutarlo, apreciarlo... y*

El contacto directo con la ganadería es una de las actividades más vistosas, especialmente para los niños

Las rutas que llevan al queso manchego

Precisamente, la **Cofradía del Queso Manchego** -asociación gastronómica cultural- tiene como misión promover este pro-

ducto en la restauración, en el ámbito de la gastronomía y el mundo culinario, y desde hace siete años, a través del turismo.

De ahí surgió la iniciativa, según cuenta a Efeagro su presidente, **Ismael Álvarez de Toledo**, de las Rutas del Queso Manchego, que recorren las provincias de Ciudad Real, Toledo, Albacete y Cuenca, la comarca natural de **La Mancha**, pensadas para que el viajero disfrute del patrimonio cultural, de la naturaleza, del entorno rural, de la gastronomía... con el queso como hilo conductor.

La oferta turística de la Cofradía incluye la *“Ruta del Camino de los Castillos”, “La Ruta de los Calatravos”, la “Ruta de Dulcinea”, la “Ruta de Caminos del Vino” y la “Ruta de Campo de Montiel”*.

El lacteoturismo despega

Ahora que se aproxima el otoño, la *“Ruta de los Calatravos”* es una de las más atractivas, ya que permite disfrutar de poblaciones



manchegas como Herencia, Puerto Lápice, Villarrubia de los Ojos, Daimiel, Almagro, Calzada de Calatrava, Campo de Calatrava y Ciudad Real, y de queserías que no dudan en abrir sus puertas al viajero.

En una escapada de fin de semana se puede conocer la "magia" del proceso de elaboración del queso manchego, de la mano de sus protagonistas; ese es el principal atractivo del lacteoturismo, una de las ofertas más novedosas del turismo industrial que cada vez cobra más interés, afirma a Efeagro el responsable del área comercial de las Rutas del Queso Manchego, **Julián Cabrera**.

Cuando el viajero, sea pareja, familia o un pequeño grupo visita una de estas queserías descubre de primera mano el proceso de fabricación: por dónde entra la leche, cómo se corta con el cuajo, el momento en que se mete en los moldes, la salmuera, la cámaras de maduración... todo con las máximas medidas de protección.

Sin duda, el contacto directo con la ganadería es una de las actividades más vistosas, especialmente para los niños, porque pueden ver de cerca a las ovejas, a los corderos..., incluso cogerlos y hacerse fotografías; si tienen suerte, conocerán al pastor que trae de vuelta al ganado después de pastar en los campos del entorno.

Y el colofón de estas visitas no puede ser otro que el de una degustación o una cata en la que poder saborear este queso; y antes de partir, comprar en la tienda de la quesería.

Cabrera que también dirige el operador turístico Inturmancha (Turismo Industrial de Castilla-La Mancha), explica que hay una mayor demanda para visitar queserías, porque se sale de las ofertas más habituales de bodegas o almazaras.

Susana Cuevas



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





La reducción de emisiones del sector ganadero-cárnico será de un 30%

El sector está involucrado en inversiones de 600 millones de euros en el ámbito de la producción ganadera y 542 millones en las industrias para avanzar hacia la neutralidad ambiental y el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

El plan incluye 529 proyectos para la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, 724 para reducir las emisiones de amoníaco, 220 centradas en reducir las emisiones en el transporte y otras 110 inversiones sobre otros aspectos relacionados con la sostenibilidad.

Las organizaciones interprofesionales destacan el firme compromiso del sector con la reducción de emisiones de GEI, especialmente las de metano, apostando por una gestión ganadera más eficiente, el fomento de dietas más equilibradas y la aplicación de criterios de sostenibilidad y digitalización en los procesos productivos.

El sector ganadero-cárnico español está trabajando de forma coordinada para reducir en un 30% las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) atribuibles a su actividad, como parte de su firme compromiso para avanzar hacia la neutralidad ambiental y el cumplimiento de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**, según han informado las seis organizaciones interprofesionales del sector, **ASICI, AVIANZA, INTERCUN, INTEROVIC, INTERPORC y PROVACUNO**, con motivo de la **Cumbre sobre el Cambio Climático COP26**, que se celebra estos días en Glasgow.

Para alcanzar estos objetivos de reducción, de los que el 50% se corresponden con reducciones de metano (en línea con el «Compromiso Global sobre el Metano», impulsado por EEUU y la Unión Europea en la COP26 y al que se han sumado 100 países, el sector está involucrado en unas inversiones de 600 millones de

euros en el ámbito de la producción animal y unos 542 millones de euros en las industrias cárnicas.), que incluyen también otros objetivos como la mejora de la eficiencia energética en las industrias y las instalaciones ganaderas, las operaciones de gestión de los estiércoles, purines y lodos de depuradora, y la alimentación y fermentación entérica del ganado,

Todo este plan que se está desarrollando para contribuir a la solución a los problemas de cambio climático que afronta nuestro planeta, forma parte importante de un proyecto estratégico sectorial ligado a los fondos europeos, que va a movilizar inversiones de más de 5.054 millones de euros para incrementar su sostenibilidad ambiental y su capacidad de innovación, contribuyendo a la recuperación y la transformación económica de nuestro país.

En este proyecto participan 1.689 empresas y ganaderos de todas las Comunidades Autónomas, de las que el 73,6% son Pymes,

junto a socios tecnológicos en los ámbitos de la economía circular, las energías renovables y la digitalización.

El objetivo incluye un total de 529 propuestas de inversión relacionadas con la reducción de gases de efecto invernadero, 724 propuestas para reducir las emisiones de amoníaco en las instalaciones, 220 propuestas centradas en reducir las emisiones en el transporte y 110 sobre otros aspectos relacionados con la sostenibilidad.

Reducción de amoníaco, huella hídrica y consumo energético

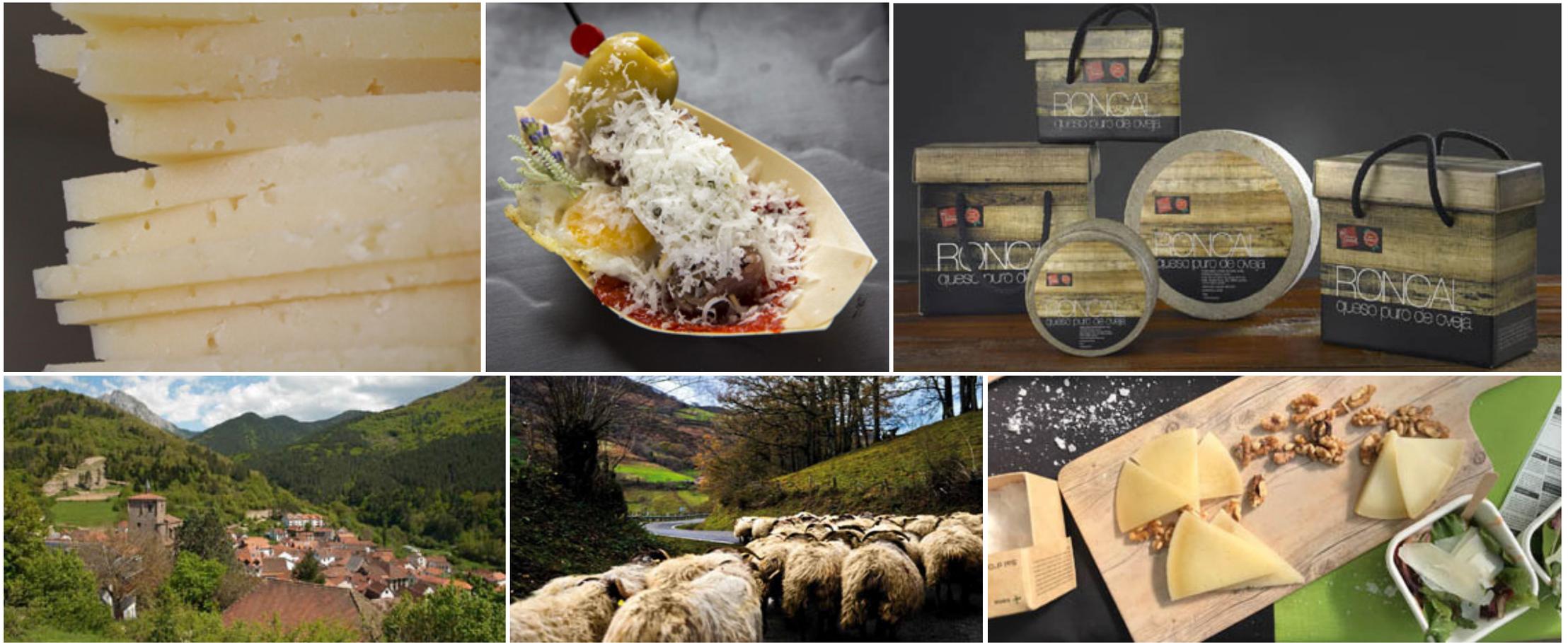
Además de los ambiciosos objetivos en materia de reducción de gases de efecto invernadero, especialmente el metano, la cadena ganadero-cárnica contempla la reducción de emisiones de amoníaco de las instalaciones de los sectores incluidos en un valor medio del 28% junto a un 6% en la industria.

Asimismo, el consumo energético en granjas e industrias cárnicas también se verá disminuido en un 38% y en un 22%, respectivamente, con los proyectos afrontados.

También se reducirá la huella hídrica por kilogramo de producto final en un valor medio del 18%, como consecuencia de la reducción del consumo de agua tras la automatización y robotización de procesos, del control de las fugas y escapes de aguas por la modernización de instalaciones y sistemas de suministro de agua, así como por las operaciones asociadas a la reutilización y recuperación del agua para operaciones de limpieza, abastecimiento para el ganado o riego de cultivos.

Por último, el consumo de pienso descenderá en un 15%, lo cual derivará a su vez en una reducción de las emisiones de GEI y de amoníaco. Y el consumo de otras materias primas se reducirá también en un 23% en las instalaciones ganaderas y en un 18% en las industrias cárnicas.

La cadena ganadero-cárnica siempre ha mostrado su compromiso en contribuir al progreso y desarrollo de la sociedad española y su territorio, como demuestra su ecosistema generador de empleo, riqueza, vertebración territorial, dieta equilibrada y saludable y consumo responsable, además de sus esfuerzos para reducir los impactos ambientales que genera su actividad. **CARNE Y SALUD**



Queso Roncal, queso puro de oveja

El Valle de Roncal, cuna del queso al que da nombre, es uno de los pocos paisajes que aún puede ofrecer al viajero la belleza de la naturaleza intacta. En este valle pirenaico de Navarra siempre ha existido el pastoreo. Ya en la Edad Media, con la llegada de las primeras nieves, comenzaba un ritual que todavía se mantiene hoy en día: la trashumancia, momento en el que las ovejas bajan hasta las cálidas tierras de las Bardenas Reales en busca de pasto para el invierno.

El **Queso D.O. Roncal** está elaborado con leche cruda de oveja. Se trata de un producto íntegramente natural, obtenido a partir del ordeño de ovejas sanas, principalmente de ra-

za latxa, que se alimentan de pastos y forrajes.

La zona de elaboración y maduración de este queso es exclusiva de los siete municipios que componen el Valle de Roncal: Burgui, Garde, Isaba, Roncal, Urzainqui, Uztárroz y Vidángoz.

La elaboración del **Queso Roncal** es totalmente artesanal, siguiendo el método tradicional, y en su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo animal y la sal, de manera que nunca ha perdido su sabor y aroma característicos.

El tiempo de maduración mínimo es de 4 meses, lo que le permite ir adquiriendo lentamente todo su aroma, textura y sabor únicos.

El **Queso Roncal** fue el primero en recibir la Denominación de Origen de Quesos de España, en el año 1981. Además está amparado por la marca **Reyno Gourmet**, sello de referencia de los productos agroalimentarios con certificación de calidad de Navarra.

40 aniversario de la Denominación de Origen

"En un mundo globalizado como este, para una DO pequeña como la nuestra celebrar 40 años es un éxito rotundo. Es el sinónimo de que se han hecho las cosas muy bien y que se ha logrado un producto de muchísima calidad", ha expresado el presidente de la **DOP Queso Roncal, Lorenzo Sarratea**.



Para más información
Avda. Serapio Huici, 22
31610 VILLAVA - Navarra
Tel: 948 013 045
cdiazdecerio@intiasa.es
www.quesoroncal.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, grande sobre todo en sabor

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

Zona de producción

Las peras de la **Denominación de Origen Peras de Rincón de Soto** se cultivan en 27 municipios de La Rioja y estos términos municipales forman la Zona de Producción, que al mismo tiempo es la de conservación y envasado para su venta.

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 síliceo. Son frecuentes sobre estas tierras las nieblas en las primeras horas de la mañana, lo que favorece la aparición del russetting u oxidación de la piel, muy apreciada en esta fruta.

Actualmente cuenta con una superficie amparada de 1.232Has repartidas la mayoría en pequeñas fincas. 234 agricultores, hombres y mujeres, cuidan de los más de 1.750.000 árboles de los que se obtienen las peras amparadas por esta Denominación.

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**.

Envasado

Las peras de esta **Denominación** se envasan una por una de forma manual y solamente en los envases admitidos por el Consejo Regulador, conservando siempre todas sus cualidades nutricionales y gustativas.

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**. Además cada pera lleva la pegatina con el logotipo cuyo uso es exclusivo para las peras de esta Denominación de Origen.

Las **Peras de la Denominación de Origen**

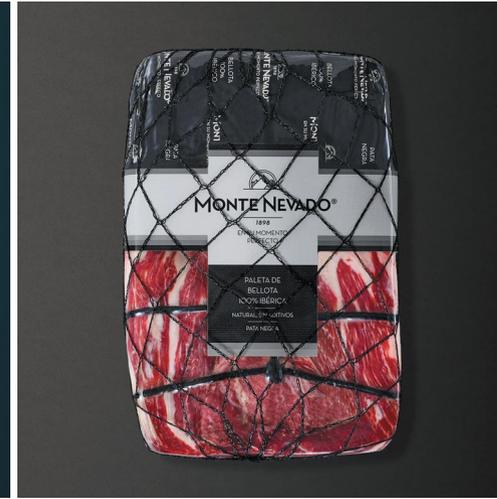
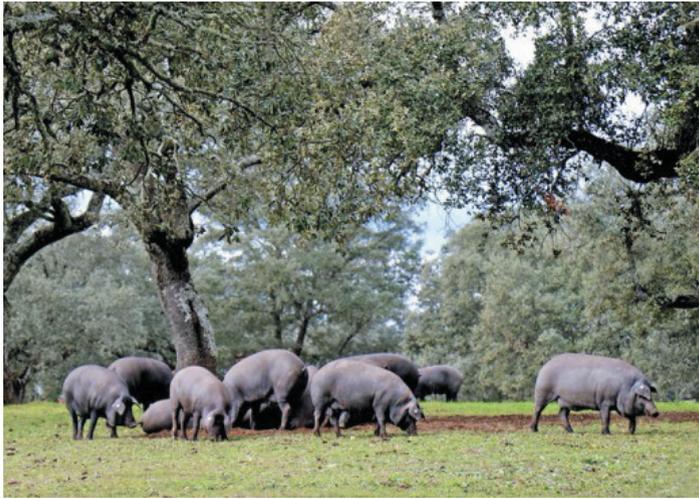
Rincón de Soto tienen una pulpa jugosa y suave, fundente en el paladar y muy dulce en su estado óptimo de madurez.

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



Para más información

Avda. Príncipe Felipe, 5
26550 RINCÓN DE SOTO - La Rioja
Tels: 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

Entrevista

D. José Luis Iglesias Vallejo

Director Ejecutivo de "Conservas El Capricho"

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

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

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



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

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

nuestra filosofía de trabajo.

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

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

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

¿Cómo es ser emprendedor/ empresario hoy en día?

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.

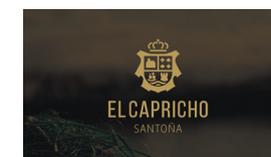
La innovación no tiene que ser un fin en sí mis-



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/



Producto de Cantabria



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

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

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

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

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

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
 Ttél: 942 606 533
codesa@codesa.es
www.codesa.es



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



Embutidos Morato, la esencia extremeña

El porcino ibérico es uno de los animales más representativos de la dehesa, que junto al preciado fruto dan como resultado los productos ibéricos de bellota, donde uno de ellos es el jamón ibérico de bellota, rey de la gastronomía española y mundial, y con el que la empresa **Morato** es de las más premiadas por la calidad de sus jamones como acreditan numerosos premios recibidos.

La familia **Morato** actual propietaria de la marca del mismo nombre tiene su origen a principio del pasado siglo en un pueblo de la cercana sierra de Huelva, Cumbres Mayores.

Actualmente **Embutidos Morato**, cuenta con una plantilla especializada de 28 hombres y mujeres, en donde la producción artesanal convive con maquinaria actualizada y desarrollada convirtiéndola en organización moderna y con gran proyección.

Descubre la esencia extremeña, nuestras variedades de jamones y paletas, productos derivados de años de historia y procesos para alcanzar la maestría en el sabor, la elegancia en el corte y sobre todo el alma de nuestra tierra. Adéntrate en nuestra mejor experiencia gastronómica.

Deleita tus sentidos con nuestros embutidos, una amplia gama de productos derivados del cerdo que representan no solo el centro de la dieta mediterránea si no parte indispensable de cualquier comida en nuestra región, desde lomo hasta patés.

En **Embutidos Morato** contamos con cortadores profesionales de alto nivel, que cortan nuestros jamones y paletas para envasar sus lonchas al vacío y poderlas disfrutar en cualquier momento sin perder la calidad y el sabor del producto.

Morato
El sabor de lo exquisito



Para más información

P.I. La Nava s/n Ctra. Nacional, 435, km 1
06230 LOS SANTOS DE MAIMONA - Badajoz.
Tel: 924 571 193
info@embutidosmorato.com
www.embutidosmorato.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



Señorío de Montanera, productos ecológicos 100% ibéricos

¿Más natural que un jamón de bellota 100% ibérico? Nuevos Ibéricos Ecológicos Señorío de Montanera

Señorío de Montanera, líder en elaboración de ibérico puro de la DOP Dehesa de Extremadura, completa su **exclusiva línea de productos ecológicos ibéricos de bellota**, con una crianza y elaboración 100% natural, cuya garantía está certificada con el logotipo "ecológico" de la Unión Europea.

Protección del Medio Ambiente y Crianza en Libertad

Desde hace generaciones, Señorío de Montanera gestiona y protege más de 60.000 hectáreas de dehesa en Extremadura y el Alentejo portugués, donde se crían en libertad sus propios cerdos de raza 100% ibérica. Aunque en primera instancia podríamos considerar que un jamón ibérico puro de bellota, por su propia naturaleza (crianza tradicional y elaboración natural), es un producto ecológico, lo cierto es que existen **discrepan-**

cias entre un jamón ibérico tradicional y un jamón ibérico ecológico.

La producción ecológica lleva implícita la sostenibilidad en todos sus recursos y actividades, y evita el uso de sustancias químicas en todos sus procesos. Por ello, los cerdos ibéricos ecológicos se crían en libertad en **dehesas certificadas como explotaciones ecológicas**, separadas del resto para asegurar una **producción 100% natural**. Hasta el comienzo de la montanera, periodo en el cual el cerdo 100% ibérico se alimenta exclusivamente de bellotas, éste solo habrá consumido piensos 100% naturales con certificación ecológica. Además, los tratamientos veterinarios están extraordinariamente limitados y controlados para la **mejora del bienestar animal**.

La ganadería ecológica favorece la conservación del medio ambiente y el entorno natural en base al aprovechamiento racional de recursos naturales y una carga ganadera adecuada para reducir el impacto negativo en el

medio ambiente. Señorío de Montanera destina en sus dehesas ecológicas más de 4 hectáreas de terreno por cada cerdo ibérico ecológico.

Ibéricos Ecológicos: El sabor más puro de la Dehesa de Extremadura

Los productos ibéricos ecológicos de Señorío de Montanera están elaborados con ingredientes 100% naturales, lo que conlleva un control mucho más exhaustivo hasta conseguir su punto óptimo de curación.

Los jamones y embutidos de bellota 100% Ibéricos ecológicos están certificados y debidamente etiquetados con el logotipo de alimento ecológico de la Unión Europea. Su calidad y sabor extraordinarios les ha hecho merecedores de los premios Great Taste, considerados como los "Óscares" del mundo gastronómico a nivel mundial, en varias ediciones.

La reciente incorporación del Lomo Doblado Ecológico ibérico de bellota completa el catá-

logo de productos ecológicos de Señorío de Montanera; anteriormente compuestos por jamón, paleta, caña de lomo, chorizo y salchichón. El lomo doblado ecológico Señorío de Montanera tiene un sabor propio de los productos gourmet más exquisitos. Destaca por una jugosidad difícil de describir, cuya textura se funde con el paladar inundando la boca de los sabores más puros de la dehesa.



Para más información

Ctra. Zafrá, 56, km 39
06174 Salvaleón – Badajoz
Tel: 953 369 679 / 957 310 014
info@senorio.es
www.senorio.es

Sabías que...

¿Sabes cuál es la diferencia entre un vino varietal, un monovarietal y un multivarietal?

Por Bodega LAUS



Seguro que alguna vez has oído hablar sobre los vinos varietales, los monovarietales o los multivarietales, pero ¿sabes en qué se diferencian? No te preocupes, en este post te enseñamos a diferenciarlos porque, aunque por su parecido en el nombre pueden confundirse, son conceptos diferentes. Y es que, todos los vinos monovarietales son varietales, pero no todos los vinos varietales son monovarietales. Parece un trabalenguas, pero en la práctica es mucho más sencillo. ¡Sigue leyendo y te lo contamos!

Vinos monovarietales, 100 % de la misma uva

Los vinos monovarietales son los que están elaborados 100 % a partir de una única variedad de uva. Por eso decimos que un vino monovarietal también puede ser varietal. Están considerados como las elaboraciones más difíciles porque en ellos no podemos ensamblar vinos de diferentes uvas para sacar lo mejor de ellas y crear un vino más complejo y redondo,

sino que debemos extraer las mejores cualidades de la uva, del terruño y trabajar muy bien los procesos de vinificación para conseguir un vino que reúna las características necesarias que busca el consumidor al tomar un vino monovarietal.

Es el caso de nuestro **LAUS Reserva**, un monovarietal de cabernet sauvignon que plasma a la perfección el carácter de la variedad que crece en nuestros viñedos, de nariz intensa en la que destacan los aromas propios de la bodega de roble y la fruta madura y un paso en boca largo y de gran volumen en el que los sabores afrutados de la uva y los procedentes de la bodega se ensamblan dando matices a chocolates, cuero, especias y frutas maduras; o de nuestro **LAUS Chardonnay**, que destaca por su complejo y elegante carácter frutal, con aromas cítricos y tropicales, típicos de la uva chardonnay.

¿Y los vinos varietales y multivarietales?

Los vinos varietales son aquellos en los que al

/Sabías que.../

menos un 80 % procede de la misma variedad de uva. Este porcentaje puede variar según los requisitos que pauten cada Denominación de Origen aunque, por norma general, ningún vino varietal cuenta con una concentración inferior al 80 %. Es en ese pequeño porcentaje donde se rompe la posibilidad de que el vino se denomine monovarietal, ya que ese 20 % corresponderá siempre a otro tipo de uva.

Para ir un paso más allá y aclarar todas las dudas que se puedan crear respecto a estos términos tan comunes en el mundo del vino y, sobre todo, para que no te surjan dudas a la hora de pedir un vino o indicar tus preferencias, te contamos qué son los vinos multivarietales (o plurivarietales). Pues efectivamente, si estamos ante un vino multivarietal, significa que para su elaboración se han utilizado dos o más variedades de uva y que ninguna de estas alcanza un porcentaje mínimo del 80 %. Estas elaboraciones se llevan a cabo con el fin de reunir en un mismo vino lo mejor de cada variedad. Un buen ejemplo de vino multivarietal es nuestro **LAUS Rosado**, un vino que ensambla a la perfección los aromas dulces y sabores a frutos rojos que aporta la garnacha tinta unidos a los aromas a violeta o caramelo de violeta tan característicos de la variedad syrah que crece en nuestros viñedos de Torreferro, junto a nuestra bodega, al sur del Somontano.

Y si hablamos de tintos, **LAUS Tinto Joven** es otro buen ejemplo de vino multivarietal. Resulta de un ensamblaje del 50 % de las variedades merlot y syrah, variedades que se complementan perfectamente para extraer todo su carácter frutal y los taninos más amables. Un vino para disfrutar, fácil de beber y muy goloso que, estamos seguros, ¡te encantará!

A pesar de lo que muchos puedan pensar, lo que no debes dudar es de la calidad de ninguno de ellos, pues se pueden obtener vinos exquisitos monovarietales, varietales y multivarietales, solo tienes que saber cuál es el que más se adapta a ti. ¿Y tú, de qué vino eres? La mejor manera de descubrirlo es descorchando una botella de vino y, sobre todo, ¡disfrutándolo y saboreándolo!

www.bodegalaus.es

Oro Líquido



Los sabores, aromas y texturas de la gastronomía mexicana son un regalo para los sentidos. La fusión de sus sabores en platos tan típicos como el mole, o la gran variedad de salsas con las que pintan sus platos son un deleite para el paladar.

La diversidad es la característica fundamental de nuestra colorida cocina. Aunque cada estado mexicano posee sus recetas propias y tradiciones, hay algo que comparten todas ellas: el picante. Muchos de sus platos son preparados con chile, ese sabor fuerte, bravo, ardiente, y que es para los mexicanos casi un símbolo.

Hoy vamos a ofrecerles otra manera muy picante de aderezar vuestros platos con aceite de oliva virgen extra de España. Generoso y magnífico antioxidante natural, favorece el crecimiento y la absorción de calcio. Rico en

ácido oleico y vitaminas A, D y E, nos ayuda a disminuir el envejecimiento de la membrana celular, reduciendo la hipertensión, y protegiendo la salud de nuestras arterias y del corazón.

Cómo preparar aceite de oliva picante

En 500 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra, sumergir 8 dientes de ajo enteros, 10 chiles secos enteros y 3 ó 4 partiditas para que salga su semilla y el aceite extraiga todo su aroma y sabor. Dejadlo macerar unas 72 horas y estará listo para 'alegrar' todos vuestros platos. Según pasen los días éste aceite estará mucho, muchísimo más picante.

Este trío de ingredientes: El Chile, el Ajo y el Aceite de Oliva Virgen Extra de España, nos aporta grandes valores nutricionales extremadamente beneficiosos para nuestra salud.

El alegre chile, nuestro símbolo patrio en

/Oro líquido/

México, aumenta las endorfinas del organismo creando un estado de ánimo más elevado. El chile es considerado un potente antiinflamatorio convirtiéndose en un excelente remedio para los dolores de cabeza y con tan solo una cucharadita al día tendremos la dosis diaria recomendada de vitamina A.

Del ajo, muchas virtudes habría que nombrar, incrementa las defensas de nuestro cuerpo, protege las arterias y nuestro corazón. Antibiótico natural, es una mágica medicina para nuestro organismo.

Y nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra de España, 100% zumo de aceituna, con excelentes características de aroma y sabor, indicado especialmente para su uso en frío, es considerado el 'oro líquido de España' por los muchos beneficios que aporta a nuestra salud. Su consumo diario previene patologías cardiovasculares, regula los niveles de colesterol en sangre, y mejora la calidad de nuestras vidas, debido a su gran aporte de nutrientes naturales.

La sinergia perfecta de éstos tres fascinantes ingredientes, adornarán sus tradicionales y coloridos platos no sólo de sabor, sino también de salud.



Probadlo en una fresca ensalada, o en vuestras famosas fajitas, reconocidas en el mundo entero. Añadid un generoso cordón de éste rico aceite picante justo antes de emplatar unas revuelto de setas con zanahoria, ó aderezar un timbal de gambas, ó un ceviche de lubina. Regar unos camarones enchiplotados con éste aceite puede quedar, sencillamente espectacular.

Aceites de Oliva de España

Aceite de Oliva Picante: un excelente compañero de nuestras comidas



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

Cada vez son más los consumidores que buscan una mayor calidad en los productos agroalimentarios. En el aceite de oliva buscan el Virgen Extra, lo cual obliga a mejorar la manera de producir y transformar del sector.

La calidad de un aceite empieza en el campo. Por esta cuestión, el **Grupo Jaencoop** selecciona el momento de mayor calidad de sus aceites de oliva virgen extra a lo largo de la campaña con la observación de la maduración de los frutos y evolución del perfil sensorial olfato-gustativo de los aceites obtenidos en cada momento. Desde primeros de septiembre se comienza con el control en campo del fruto, maduración, producción, daños por factores climatológicos, etc;

En los últimos cinco años, se ha conseguido el mayor objetivo en calidad de aceites.

Ofreciendo al consumidor seguridad alimentaria, trazabilidad desde el origen con garantías de suministro y la capacidad de hacer una buena política de gestión de calidades.

Este hecho ha permitido elaborar un AOVE superior, puesto en el mercado con la marca **“Jaencoop Primera Cosecha”** reconocido y distribuido por la gran distribución.

Este picual con carácter se caracteriza por ser un aceite equilibrado de armonía olfato-gustativa. Con un frutado verde de intensidad media, con atributos característicos de la variedad como la planta de tomate, cáscara de plátano, frutos secos, almendra y trigo verde. Sensaciones que se magnifican una vez el aceite se encuentra en boca, enriqueciéndose con los matices de amargo, picante y astringencia que, por su gran equilibrio, se

define un dulzor que aumenta la persistencia de todos y cada uno de sus atributos.

La amplitud de gama de productos que ya aportamos a los consumidores con mono varietales, productos con Denominaciones de Origen, ecológicos y socialmente responsables contribuyen a este fortalecimiento del interés de los consumidores que pueden incrementar sus experiencias sensoriales y saludables.

Dentro de ésta amplia oferta cabe gran mención nuestros aceites más reconocidos y premiados de Recolectación Temprana, denominados así pues se recolectan entre mediados de Octubre y principio de Noviembre.

Prólogo AOVE Temprano

Éste AOVE Temprano de Producción Integrada

es mucho más que un Aceite de Oliva, es un proyecto cooperativo para la obtención de la máxima calidad del Grupo donde la figura de la responsable de Producción de Almazaras, **Toñi Fernandez**, junto con los técnicos API Projaen, armonizan las maneras de hacer en los miembros de **Jaencoop** y marca un ritmo homogéneo para este objetivo común. Para ello participan socios y socias de cualquier almazara del Grupo, siempre que reúnan los estándares de calidad exigidos, y se moltura en solo una de las almazaras del Grupo.

El secreto de este selecto AOVE comienza con la delicada selección y recolección del fruto, realizado cuando el fruto presenta un estado de madurez inicial, que incrementa la intensidad y frescura en el zumo obtenido. La molturación de **Prólogo 2021** se inició el 13 de



octubre. La temperatura media del fruto ha sido de 14.6 grados, y durante el proceso, hemos estado por debajo de 25 grados. Calibre medio alto (3.60 g) e índice de madurez temprano (escala 1.12). Es un aceite verde brillante, frutado intenso a aceituna verde, con notas de hierba recién cortada, higuera, cascara de plátano, sobre las que destaca la almendra verde. Aceite voluminoso, muy equilibrado. Con picor y amargor medio. Deja una armónica sensación de frescor de alta persistencia.

Entre sus **reconocimientos podemos destacar** los obtenidos en la campaña pasada:

Medalla de oro en Olive Japan Extra Virgin Olive Oil International Competition 2021

Top 100 Evooleum Awards 2021 puntuación 94/100

Medalla de Oro en China International Olive Oil Competition 2021

Guía Iberoleum 2021 puntuación 95.5 Frutado Medio

Mención a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Expoliva 2021 en la categoría Frutados Verdes Intensos

Doble Medalla de Oro en Athena International Olive Oil Competition 2021

Grand Prestige Gold Terra Olivo 2021

Medalla de Plata London Olive Oil Competition Awards 2021

Se comercializa en formato 500ml cristal con estuche.

Saqla AOVE D. O Sierra de Segura

También tenemos el Temprano de Alta Montaña con **Denominación de Origen Sierra de Segura, "SAQLA"**. Éste noble aceite con carácter "serrano" nace de un tímido olivar entre pinares, quejigos y acebos bajo la sombra de los majestuosos macizos rocosos ubicados en el Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas. De un olivar con más de 100 de antigüedad cultivado de forma tradicional por los agricultores/as de la zona que logran obtener un delicado aceite que transporta sensorialmente a la Sierra de Segura con esos matices a hierbas aromáticas, trigo verde, menta o ese toque de almendra y tomatera que lo caracterizan. Su diseño nos recuerda a la época de máximo esplendor

árabe, de donde viene su nombre, pues así era como llamaban los árabes la comarca de Segura.

Entre los **reconocimientos destacamos** el Premio Ardilla a Calidad de los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Sierra de Segura.

Se comercializa en formato 500ml cristal con o sin estuche y lata de 2.5litros.

Oro Génave Selección Ecológico

Procedente de cultivo ecológico. Hace más de tres décadas un pequeño grupo de agricultores en el Parque Natural de la Sierra de Segura, comenzaron un nuevo camino que les convirtió en pioneros de la agricultura ecológica en España. Desde entonces se han incorporado más agricultores de Génave, Puente de Génave, Villacarrillo y Úbeda, con el objetivo de trabajar por la salud de los consumidores y el respeto al medio ambiente, convirtiendo a Jaencoop en un referente del aceite de oliva virgen extra ecológico.

A través de la alimentación ecológica respetamos el medio ambiente y utilizamos de forma

óptima los recursos naturales. Además, potenciamos la calidad de los alimentos, la seguridad alimentaria y el desarrollo rural.

Este picual se caracteriza por ser un aceite de color verde dorado. Su aroma es fresco, tiene un frutado verde con limpias notas de tomatera y manzana con toques de hierba recién cortada y almendras verdes. Su sabor tiene notas verdes y un elegante y equilibrado amargor y picor, propio de sus antioxidantes naturales.

Entre los **reconocimientos obtenidos en la campaña 20/21**.

Top 100 Evooleum Awards 2021 Oro GÉNAVE 90/100

Ecotramas de Plata

Guía Iberoleum 2021 91.5 frutado Intenso

Mención a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Expoliva 2021 en la categoría Frutados Verdes Intensos de Producción Limitada Ecológica

Beneficios para la salud con el consumo de los aceites tempranos

Éstos AOVEs tempranos tienen unas propiedades específicas y únicas respecto a los beneficios para la salud de los consumidores. Su contenido en compuestos naturales con propiedades antioxidantes como son el hidroxitirosol y oleocantal, del grupo de los biofenoles, le confiere un elevado índice saludable. Cada 20 gramos de AOVE Temprano (una cuchara sopera) tomamos 7.8 miligramos de hidroxitirosol, tirosol y sus derivados, lo que supone una ingesta superior a la establecida según la Directiva de la Unión Europea 432/2012 basada en la Declaración Saludable de la Agencia Europea de la Seguridad Alimentaria (EFSA), en la que se establece como ingesta diaria mínima la cantidad de 5 miligramos.

JAENCOOP
grupo



Para más información

Avda. de Valencia, s/n
23330 WA. DEL ARZOBISPO - Jaén

Tel: 953 451 030

info@jaencoop.com

www.jaencoop.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



Servimos directamente a domicilio nuestra lata de cinco litros



Ofrecemos visitas a nuestro olivar y almazara

Almazara Ecológica de La Rioja, calidad superior, en sabor y analítica

Almazara Ecológica de La Rioja es un proyecto familiar dirigido por tres hermanos que cultivamos nuestro olivar y en nuestra almazara elaboramos aceite de oliva virgen extra ecológico.

Estamos especializados en extraer un solo tipo de aceite de oliva: virgen extra ecológico y reunimos en nuestro aceite de oliva tres características que lo hacen insustituible para una alimentación sabrosa y saludable:

Virgen extra: con todos los beneficios para la salud.

Cata: con premios todos los años.

Orgánico: Ausencia total de residuos potencialmente nocivos para la salud.

Un aceite de oliva con prestigio, auténtico y que reúne en un solo aceite de oliva todas las propiedades saludables y culinarias que los aceites de oliva vírgenes extras atesoran.



ISUL



Para más información, pedidos y visitas

Carretera de Grávalos Km 19

26540 ALFARO - La Rioja

Tel / WhatsApp: 687 746 698 / 600 871 792

isul@isul.es

www.isul.es



Aceites El Calvario, aceites desde 1939

La familia **del Pino** produce aceites en Montalbán de Córdoba desde 1939 de la mano de D. **Manuel del Pino Cañete**.

Posteriormente su hijo **Luis del Pino Nieto**, construyó una nueva almazara, que se denominó **Santa Ana**. Es la que se utiliza en la actualidad con una capacidad de almacenamiento de aproximadamente 960.000 litros. en aquellas fechas.

Actualmente contamos con tres tolvas de recepción, ocho de clasificación, maquinaria de molturación; en la que contamos hoy con cuatro líneas que nos permiten elaborar aceites de la máxima calidad separando las distintas variedades de aceitunas que se cul-

tivan en la zona, así como aceites extra vírgenes ecológicos y de pagos excepcionales, con el fin de elaborar las calidades más exquisitas y genuinas posibles. Al mismo tiempo se amplió el volumen de almacenamiento hasta los 2.000.000 de litros.

La variedad más típica de la zona es el olivo Hojiblanco, aunque también está muy extendido el Picual y se encuentra cada vez más numeroso el Arbequino y por último, no pocas parcelas de Picudo.

Esta mezcla de variedades, junto con las características del suelo, en un horizonte de colinas onduladas nos permiten obtener unos aceites de la más alta calidad.

Parte de la aceituna que molturamos proviene de olivereros que han trabajado con *“la Casa”* durante muchos años, no obstante **Luis del Pino** gestiona varias fincas de olivos, que nos permiten tener un pleno control sobre la calidad de las aceitunas, ya que podemos interactuar con nuestros cosecheros en cuanto al momento más adecuado de la *“cogida”*, así como en cuanto a métodos de cultivo y tratamientos.

Luis del Pino es hoy una gran familia de olivereros que año tras año nos confían sus aceitunas y os dan su confianza para que llevemos a cabo la mejor elaboración y comercialización posibles.

EL CALVARIO 



Para más información

Llano del Calvario, 8
14548 MONTALBÁN DE CÓRDOBA – Córdoba
Tel: 953 369 679 / 957 310 014
info@aceiteselcalvario.com
www.aceiteselcalvario.com

Repostería artesanal

Produlce estima un crecimiento de la venta de productos temáticos por encima del 15% respecto a 2020



Algunas empresas del sector de caramelos, chocolates o galletas han duplicado las ventas de sus productos de Halloween en los últimos 5 años y esta festividad concentra en torno al 10% de las ventas anuales para varias empresas de la categoría de caramelos en España.

Varias de las compañías más emblemáticas presentan sus novedades para Halloween 2021.

Estados Unidos se convirtió en 2020 -con casi 140 millones de euros facturados en el conjunto de todos los productos- en el tercer país al que la industria del dulce española realiza más exportaciones.

Con unos días de antelación a la celebración de Halloween la **Asociación Española del Dulce (PRODULCE)** ha analizado el impacto de esta fiesta en la facturación de sus asociados, y estima que se producirá un crecimiento por encima del 15% respecto a las ventas de estos productos en 2020, en el mercado inte-

rior. Además, confirma que las ventas de productos temáticos en España en la semana de Halloween se han duplicado en los últimos 5 años, y que esta festividad concentra en torno al 10% de las ventas anuales para varias empresas del sector del caramelo en España.

"Halloween es uno de los picos más altos en venta de la categoría de caramelos y cada año supera al anterior. La evolución es positiva y prevemos que va a continuar creciendo y consolidándose como un buen momento del año, tanto en el mercado interior como en las exportaciones, y extendiéndose cada vez a más categorías como galletas o chocolates", afirma **Rubén Moreno**, secretario general de **Produlce**.

Desde las empresas españolas se diferencian 3 tipos de productos combinando diferentes innovaciones y formatos para estas fechas: envases que contienen una gran variedad de caramelos en su interior para poder compartir

durante la celebración, diseño de oferta exclusiva para Halloween y adaptación temática de productos emblemáticos de las compañías.

Todos ellos ponen especial atención a las formas y los colores, tanto del packaging como del propio producto. Además del desarrollo de sus portafolios las marcas españolas cada año van un paso más allá, proponiendo corners temáticos en punto de venta o campañas virales a través de sus redes sociales.

Además, *"la actividad de internacionalización del sector del dulce siempre va acompañada de un exhaustivo estudio del mercado destinatario para adaptar los productos a sus costumbres, tradiciones, sabores y hábitos de consumo. Halloween se celebra hoy en gran parte de los países occidentales y adaptamos nuestra oferta a cada uno de estos mercados",* analiza **Rubén Moreno**.

Produlce



Dulces Guadalquivir, apostamos siempre por la calidad de nuestro producto

Dulces Guadalquivir es una empresa familiar, con tres generaciones de la misma familia dedicada al maravilloso mundo de la pastelería.

Tenemos que remontarnos al año 1960, año en que nuestro fundador y antepasado **D. José Gálvez Delgado**, en una modesta casa de vecinos de la calle Alcoba de Sanlúcar de Barrameda, comenzó esta andadura de nuestra empresa, realizando los primeros pasteles en su cocina y llevándolo a coser a un obrador de pan cercano.

Vendiendo los primeros pasteles unas modestas cestas de mimbré, por las casas de

vecinos y por diferentes lugares de nuestra localidad.

Hacia 1963 adquirió un terreno en la Avenida de Huelva, donde construyó una pequeña casa y adjunto, un pequeño obrador de una habitación, donde comenzó a fabricar los pasteles y tartas junto a sus hijos y señora.

Con el paso de los años fue adquiriendo los terrenos adjuntos al pequeño obrador, y a medida que la demanda y la empresa iba creciendo, fue agrandando el obrador para una mayor fabricación de pastelería.

Tras la jubilación de **Dª Mercedes**, dos de sus hijos **D. Daniel** y **D. Jesús** la terce-

ra generación de la misma familia, son los que llevan las riendas de nuestra empresa, que esperan seguir endulzando la vida de nuestros clientes, con la misma tradición de siempre pero a la misma vez elaborando e incorporando continuamente nuevos productos y sabores.

Nuestra pastelería apuesta siempre por la calidad de nuestro producto, eligiendo las mejores materias primas del mercado para su elaboración e incorporando los nuevos ingredientes siempre de la mejor calidad.



Para más información

Av. de Huelva, 70, (Bonanza)
11540 SANLÚCAR DE BARRAMEDA - Cádiz
Tel: 956 361 888
dulcesguadalquivir90@gmail.com
www.dulcesguadalquivir.blogspot.pe/



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



Hotel Convento San Diego, un retiro rural con mucho encanto

El **Hotel Convento San Diego** ocupa un antiguo convento franciscano del S XVI ubicado en Fuentes de León (Badajoz) en plena dehesa extremeña, pero cerca de Sevilla, Mérida y Badajoz.

Este edificio rehabilitado con mimo hace ahora 15 años, alberga 12 confortables habitaciones con encanto en el lugar que antaño ocuparon las celdas del convento, y que actualmente conviven con sillares originales y frescos que rememoran la quietud de tiempos lejanos.

Se trata de un maravilloso hotel rural que destila tranquilidad, no exenta de cierto ambiente. Gracias a los diversos espacios de que dispone para disfrutar desde un aperitivo, pasando por tradicionales platos extremeños con un toque de modernidad, y combinados y copas al atardecer, es una oferta atractiva y diferen-

te para los moradores de la región y gente de paso.

Adicionalmente, el emplazamiento del **Hotel Convento San Diego** ofrece un sinfín de posibilidades en cuanto a actividades y visitas en la zona, destacando el monumento natural de las Cuevas de Fuentes de León, que además del interés geológico gozan de gran interés arqueológico con visitas que no dejarán a ningún visitante, indiferente. Y para aquellos que así lo deseen, disponemos de servicio de masajes (fantástico) y peluquería. Y para los huéspedes amantes de la lectura, rincones y muchos libros a su disposición. Realizamos eventos culturales de toda índole dado que estamos abiertos a cualquier solicitud de esta naturaleza, ofreciendo nuestros espacios de forma gratuita.

En este entorno rural tan privilegiado y tranquilo, también disponemos de una piscina infinita que se vierte en la campiña añadiendo gran valor a la estancia. Y como apetece tomarse las cosas con calma... recomendamos a nuestros huéspedes levantarse tranquilamente y desayunar en el mismo **Hotel Convento San Diego**, donde ofrecemos un generoso y variado desayuno con productos preparados al momento con beicon, embutidos, huevos, tortillas, etc. Nos gusta mimar a nuestros huéspedes y darles un trato cercano y personalizado.

En nuestro restaurante encontraréis una carta de cocina tradicional y de proximidad, con un toque evolucionado, manteniendo la esencia e influencia de nuestra rica gastronomía regional. Y en nuestra cafetería servimos platos

ligeros, tapas y meriendas para las personas que buscan algo diferente.

En definitiva, un lugar mágico en medio de la dehesa extremeña, la gran desconocida. Ven conócenos y disfruta de la naturaleza en un entorno privilegiado.


Convento San Diego



Para más información

Calle Convento, s/n,
06280 FUENTES DE LEÓN - Badajoz
Tel: 926 437 205
hotelconventosandiego@gmail.com
www.hotelconventosandiego.com



Hotel La Casa de Juansabeli, en el corazón de los Picos de Europa

El **Hotel La Casa de Juansabeli** está situado en Arenas de Cabrales (Asturias), a la orilla del río Cares y puerta de entrada a los Picos de Europa. Es un antiguo edificio de piedra rehabilitado, decorado con gran esmero para conseguir un espacio acogedor, en un marco de incomparable belleza natural.

Nuestro hotel está concebido para prestar un servicio que supere las expectativas de nuestros clientes, estudiando cada detalle, equipado con las últimas novedades en cuanto a servicios hoteleros, un equipo de profesiona-

les en constante actitud de servicio para que no falte nada y un diseño que fusiona lo tradicional de su arquitectura con la innovación en el moderno diseño de sus instalaciones.

15 habitaciones: madera noble, colores cálidos, sensación de quietud y paz interior, baño completo, calefacción con termostato independiente, televisión, teléfono conectado a centralita, secador de pelo, caja fuerte, cuna a disposición del cliente, productos de acogida.

Nuestra cocina se caracteriza por un trato cui-

dado de la materia prima, de los ingredientes que nos aporta la tierra y el mar, siempre respetando la frescura y la calidad el producto. Aplicamos nuevas técnicas de cocción para renovar las recetas tradicionales.

Organizamos celebraciones familiares y comidas de empresa entre 20 y 65 personas. Haga de su banquete, un día inolvidable.

La comodidad de las instalaciones, junto con la calidad de los productos y la calidez en el trato son nuestras señas de identidad.



Para más información

Ctra. General
33554 LAS ARENAS DE CABRALES – Asturias
Tel: 985 846 790 / 695 459 439
reservas@hoteljuansabeli.com
www.hoteljuansabeli.com

Restaurantes Sibaritas

Rubén Amro y Begoña Gardel, ganadores del Campeonato de España de Cocina y Repostería



Los equipos de Madrid se han proclamado ganadores en el **Campeonato de España de Cocina y Repostería** disputado durante dos días en la **Feria Internacional del Turismo de Interior (INTUR)**. **Rubén Amro y Begoña Gardel** han obtenido el primer puesto en las categorías de cocina y repostería, respectivamente, y el primero será además el representante de España en el campeonato de Europa de la academia **Bocuse d'Or**.

Además y según ha informado la Consejería de Cultura y Turismo, el cocinero salmantino **Víctor Gutiérrez** se ha alzado con el tercer premio del concurso y el primero de la categoría *'Mejor carne'*, y su hija, la cocinera **Paula Gutiérrez** ha conseguido el primer galardón como *'Mejor ayudante de cocina'*.

En el caso concreto de la prueba de cocina, los participantes han tenido que elaborar un plato de carne y uno de pescado a lo largo de más de cinco horas mientras que para la elaboración de la repostería los aspirantes han dispuesto de tres horas. Según han explica-

do desde la Consejería de Cultura y Turismo, la celebración del **Campeonato de España de Cocina en INTUR** ha permitido conocer *"las últimas tendencias culinarias a nivel nacional"* de la mano de los representantes de las comuni ...

Según han explicado desde la Consejería de Cultura y Turismo, la celebración del Campeonato de España de Cocina en INTUR ha permitido conocer *"las últimas tendencias culinarias a nivel nacional"* de la mano de los representantes de las comunidades autónomas a través de nueve horas de cocina en directo y ha contado con la participación de ocho equipos de cocineros en cada una de las dos jornadas, ayer y hoy.

El campeonato de **España de Cocina y Repostería** está organizado por **Facyre, Maestros de Cocina de Castilla y León y Bocuse d'Or** y se ha celebrado por primera vez en el marco de la Feria Internacional de Turismo de Interior, INTUR, con la colaboración de la Junta en el objetivo de convertir el

certamen ferial *"en un gran escaparate promocional para las últimas tendencias culinarias a nivel nacional"*.

El consejero de Cultura y Turismo, **Javier Ortega**, ha reafirmado la apuesta de la Junta por la promoción del turismo de experiencias y especializado y por el turismo enogastronómico en la Comunidad con el apoyo a la celebración de eventos de repercusión nacional e internacional, como el **'Campeonato de España de Cocina y repostería'** y la selección del candidato **'Bocuse d'Or 2021'** o la designación de la **'Capital Española de la Gastronomía 2022'**.

Según ha recordado a este respecto, la Junta trabaja en el impulso de *"importantes citas gastronómicas de referencia a nivel nacional"*, lo que permitirá *"una mayor promoción de la oferta enogastronómica de la Comunidad en el exterior"*.

Europa Press



Uzalacaín presenta su exclusiva propuesta de catering para las zonas vip de la próxima edición de Ifema Madrid Horse Week

IFEMA Madrid Horse Week es el evento hípico más importante a nivel nacional y se ha convertido en un gran escenario para generar oportunidades de negocio y construir relaciones profesionales a través de una experiencia única. Por ello, la organización ha confiado en el equipo de **UZALACAÍN Catering** para garantizar el éxito del evento en cuanto a su parte gastronómica.

De esta forma, los asistentes a los exclusivos Palcos y Mesas VIP, desde donde se disfruta de todo el espectáculo de este deporte, podrán degustar una propuesta gastronómica de **UZALACAÍN Catering** diseñada a medida para la ocasión.

Con una oferta de servicios y productos de

máxima calidad, siempre bajo los conceptos de excelencia y dedicación, señas de identidad que caracterizan a ambas marcas, la propuesta gastronómica de **UZALACAÍN Catering** que se servirá en **IFEMA Madrid Horse Week** se basa en la cocina tradicional y el producto de temporada. Elaboraciones que no pierden la esencia ni las raíces pero que se presentan a sus comensales actualizadas y elegantes. El concepto gastronómico del nuevo **UZALACAÍN Catering** reúne referencias de platos míticos del legendario restaurante **Zalacaín**, pionero en alcanzar las tres estrellas Michelin en España y referente de la alta gastronomía española, junto con otras referencias ideadas ad hoc por el chef **Iñigo Urrechu** y su equipo, especialmente concebidas para satis-

facer a los clientes más exigentes.

Una propuesta gastronómica de altura para un evento único

Los invitados de las zonas VIP del evento encontrarán aperitivos tan icónicos como el Steak Tartar, uno de los clásicos de la casa, picado a mano y aliñado como siempre se ha hecho, las deliciosas Croquetas de jamón y de boletus, que se trabajan con una receta fraguada a lo largo de varios años, y la irresistible Brandada de bacalao, una emulsión sedosa de bacalao y nata, trabajada a mano con paciencia y mimo y "boleada" con cucharillas para darle su característica forma antes de gratinarla.

En el menú primará una materia prima excepcional, con grandes protagonistas como la merluza, la lubina y la pularda rellena, un plato muy acorde a estas fechas de otoño, así como referencias actualizadas como la Ensalada de Burrata con Sopa de Pistacho y la Perdiz Escabechada con Vinagreta de Trufa y Lenteja caviar, ambas incorporaciones recientes a la propuesta gastronómica de **UZALACAÍN Catering**.

En palabras de **Iñigo Urrechu**: "En **UZALACAÍN**, hemos diseñado una propuesta gastronómica en la que confluyen lo mejor de los universos de Zalacaín, trabajados con mucho cariño y en los que prima el producto de calidad y la creatividad que caracteriza a ambos conceptos".

Madrid Horse Week

'Condado de Huelva' edita un libro de recetas elaboradas por chefs onubenses con sus vinos y vinagres

Las **Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva** han presentado este lunes en el Centro de Recepción y Documentación del Puerto de Huelva un libro de recetas 'Sabores con Denominación de Origen' elaboradas por chef onubenses en las que están integrados sus vinos y vinagres amparados para promocionar estos productos entre los hosteleros y amantes de la cocina en general.

Para ello ha contado con el patrocinio de la Autoridad Portuaria de Huelva y la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, según han informado en una nota de prensa.

A través de la elaboración de un recetario único, se quiere transmitir la calidad de los productos amparados por esta denominación, recetario que se puede consultar también a través de la web www.saborescondadodehuelva.es.



La ejecución de este recetario ha sido llevada a cabo por chefs como **Luismi López** de 'Arrieros'; **Carmelo Rufo** de 'Restaurante Época'; **Manuel García** de 'Restaurante Montecruz'; **Antonio Macías** de 'El Cerrojo Tapas'; **José Duque** de 'Casa Dirección'; **Juan Martín** de 'Azabache'; **Juan López** de 'Ultramarino'; **Alejandro Ojeda** de 'Casa Braulio'; **Nacho Rodríguez**, profesor del Instituto Superior de Gastronomía; y el bartender **Gonzalo Domínguez**; una amplia representación de la cocina onubense de todas las comarcas.

Estos cocineros han elaborado un entrante, un primer plato y un postre en el que los vinos blancos, finos, olorosos, tintos y vinagres con denominación de origen 'Condado de Huelva' han sido los protagonistas.

Se trata de "recetas sencillas, sabrosas, con productos onubenses con denominación de origen de la gran variedad que existen en nuestra Denominaciones de Origen", ha indicado el presidente de las mismas, **Manuel Infante**.

Europa Press



Mediterránea Gastronomía cierra la edición más profesional de su historia

El público profesional se ha volcado con Mediterránea Gastronomía, la feria gastronómica más importante del Mediterráneo. Durante tres días, miles de visitantes pertenecientes al sector han asistido a Feria Valencia, que ha cerrado hoy sus puertas cumpliendo todos sus objetivos.

Mediterránea Gastronomía ha cerrado hoy las puertas de una edición histórica. No solo ha sido la feria donde el sector ha podido por fin reencontrarse, sino que también ha sido la más profesional de su historia. Y es que miles de profesionales han llenado los pasillos de Feria Valencia y han asistido a las ponencias de sus

14 espacios, que han acogido a más de 150 ponentes.

Mediterránea Gastronomía ha sido mucho más que una feria. Ha sido ilusión, ha sido negocio, ha sido celebración, sector y gastronomía en estado puro desde un ángulo de 360 grados. “Cerramos esta edición muy contentos”, ha declarado Carlos Mataix, presidente del certamen. “La cantidad de gente que trabaja en el sector que nos ha visitado ha sido la más alta de nuestra historia”, ha aplaudido. Ha querido destacar también que Mediterránea Gastronomía ha logrado fomentar la formación y profesionalización del sector, así como trasladar cultura gastronómica a la sociedad gracias a las ponencias y a la parte experiencial de la feria.

“Con esta edición se ha demostrado una vez más la fuerza del sector”, ha asegurado Manuel Espinar, vicepresidente de Mediterránea Gastronomía y presidente de la FEHV. “Es importante volver a conectarnos de forma

presencial y sumar sinergias todos los que formamos parte del sector, tanto proveedores como profesionales y productores, todos sumamos y esto es un punto de partida para la recuperación, no solo económica, también emocional”, ha añadido y ha recordado que ha sido también el certamen del reencuentro.

Ponencias, premios y un ronqueo

La última jornada ha tenido de todo: ponencias con grandes maestros de la cocina en la Cocina Central, como Andrea Bernardi (Nub, 1*, 1SOL), Jacob Jan Boerma (The Leest, 3*, Holanda), Pablo Vicari (El Kano, Getaria, 1*, 3Sol, 16°50Best), Miguel Barrera (Cal Paradís, 1*, 2Sol), Ferdinand Bernardi, o Sergio Giraldo. También Cooking, Aula Arroz de Valencia D.O o la Cuina Molt de Gust ha contado con alta gastronomía de la mano de Pedro Juan Carrasco, Chef Ejecutivo Hotel The Westin Valencia 5*, Carlos Julián (Hospes Palau del Mar) y Aurora Torres (Lula,

Los Montesinos). Además, #pandeverdad y Be Sweet han contado con la participación de Jesús Escaleras, mejor chef pastelero de América Latina o al panadero Mario Roulando.

Uno de los momentos más esperados ha sido el espectacular roqueo del atún rojo. Se ha despiezado y, como punto culminante, José Ynglada, de Arahy, y Ulises Menezo, de Grupo Tastem, han preparado diferentes presentaciones en base al ejemplar de 190 kilos que ha centrado la atención del público que ha abarrotado la Cocina Central.

El broche final lo ha puesto la entrega del galardón ‘Uno de los nuestros’ a Manolo de la Osa, uno de los primeros estrella Michelin de España por una sopa de ajo que dejó al jurado sorprendido. En la celebración del acto se aplaudió a una de las grandes figuras de la gastronomía española. Fue el cierre perfecto a una edición llena de ilusión que deja al sector con muchas ganas de volver a celebrar feria el próximo año.



Mediterránea Gastronomía, que ha colaborado en la presentación de la marca ‘Molt de Gust’, se celebrará en Feria Valencia del 7 al 9 de noviembre y cuenta con el apoyo de Turisme Comunitat Valenciana, de la Conselleria d’Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, de las diputaciones de Alicante, Castellón y Valencia y de Delicious 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.

Maria Comes



Bar Norai Taberna, disfrutarás con sus codiciadas tapas

Bar Norai Taberna es un pequeño negocio familiar ubicado junto al muelle del puerto de Lekeitio, utilizan una excelente materia prima que utilizan en preparaciones sencillas pero muy bien elaboradas.

Su decoración, con motivos marineros, es el protagonista tanto en el interior como en la barra. Su oferta gastronómica está mayoritariamente elaborada por productos del mar de primera calidad que unido a sus ricos pintxos y raciones convierte a **Bar Norai Taberna** en un lugar abarrotado a cualquier hora del día, pero especialmente a la hora del "poteo"

del mediodía, donde disfrutarás con sus codiciadas tapas y con una buena copa para acompañar de su amplia terraza con vistas espectaculares al puerto.

La barra es repertorio de pintxos y raciones de todo tipo, además de una buena selección de vinos para todos los públicos. En cuanto a las sugerencias no os podéis perder los Tacos de lomo de merluza albardada, pequeños montaditos y rebozados, Pintxos de croquetas de txipirones en su tinta, Pimientos rellenos, Jamón con piquillo y anchoa.

En cuanto a la carta el repertorio es variado y

fiel a la filosofía del **Bar Norai Taberna**, producto de calidad y sencillez en la preparación: Escalope de ternera y de pollo, Entrecot, Codillo, Merluza rebozada, Bacalao al horno, Zamburiñas, Croquetas caseras de Jamón, de chipirones y de bacalao.

En **Bar Norai taberna** te preparan la comida para llevar y fiestas privadas si así lo deseas. Un establecimiento donde siempre hay buen ambiente. Esperan tu visita, ves a echar un vistazo.

NORAI



Para más información

Muelle Txatxo Kaia, s/n
48280 LEKEITIO - Bizkaia
Tel: 655 838 798

reinaldomarandari33@gmail.com
www.bar-norai.eatbu.com/?lang=es

**PALMARES:****2012**

Campeón del "Campeonato Internacional de Pintxos Medievales"

2014

Campeón del "Campeonato Internacional de Pintxos Medievales"

2015

- Establecimiento Revelación De Gipuzkoa
- Campeón del "Primer Encuentro Gastronomico Transoceanico" (Colombia, Brasil, Francia, País Vasco y Navarra)
- Mención Especial del Jurado en el "Campeonato de Bocado de Gipuzkoa"
- Mención Especial del Jurado en el "Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa"

2016

- Pintxo Innovación en "Campeonato de Euskadi de Pintxos"
- Ganador del Concurso de Televisión "Juego de Cartas" como Mejor Gastroteka de Gipuzkoa

2017

Premio al Pintxo Popular en el "Campeonato de Pintxos de Euskadi"

**!!! Y más premios !!! en:
2018 / 2019 / 2020 / 2021 / 2022....**

Gastroteka Danontzat, un espacio único donde vivir una experiencia especial

Gorka Irisarri, jefe de cocina y autor de las grandes creaciones de la **Gastroteka Danontzat**. Prestigioso cocinero reconocido internacionalmente, desde Euskadi hasta Japón.

"Entendemos la gastronomía como una forma de arte efímero. Convertimos la necesidad de comer en una placentera y elevada experiencia."

Cocina de innovación con productos de cercanía, desde los mercados hasta tu plato, pasando por la cocina.

Con buen humor, buena música y un equipo fantástico les esperamos para vivir una brutal experiencia de sabores. Juntos viajaremos a otro planeta.

Gastroteka Danontzat la mejor Gastroteka de Euskadi, en el casco viejo de Hondarribia.

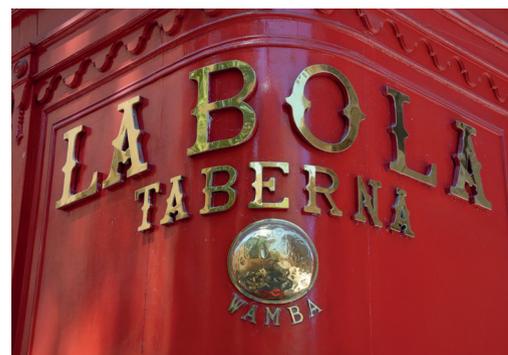
Regálasele o regálatele!!!

Un regalo con sabor para vivirlo con pasión. Nuestro menú degustación con maridaje es un obsequio ideal para nuestros seres queridos, cenas románticas, celebraciones en grupo...



Para más información

Denda Kalea, 6
20280 HONDARRIBIA - Gipuzkoa
Tel: 943 646 597
www.gastrotekadanontzat.com



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

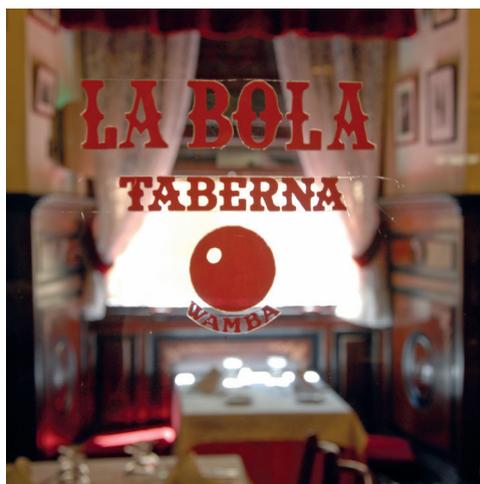
Este local abierto en 1870, ha pasado por 4 generaciones de la misma familia y mantiene la tradición de hacer el cocido madrileño tal y como se hacía antaño, cocinando en carbón de encina en pucheros de barro individuales. Esta técnica centenaria implica una serie de dificultades técnicas, ya que con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

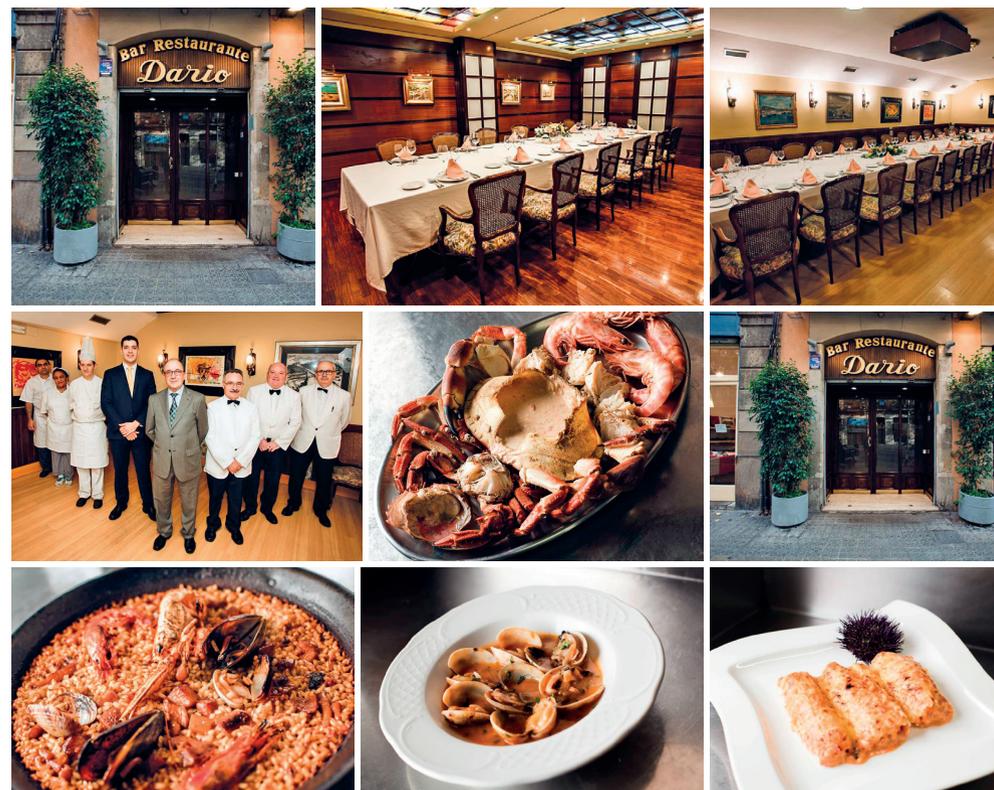
¡El arroz está en marcha! ¿Te apuntas?



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



Natura Restaurante y Bistró, cocina arriesgada y típica en un espacio artístico innovador

Natura Restaurante y Bistró es un restaurante "slow food". Basamos nuestra cocina en productos ecológicos, de la huerta y km 0. Nos comprometemos con nuestros clientes por ofrecerles lo mejor de nuestra tierra atendiendo a la calidad y frescura, creando elaboraciones que respeten al máximo sus sabores naturales.

Cada plato está concebido para que los comensales disfruten de la ceremonia de la bue-

na mesa, con una excelencia en el servicio y rodeados de la mejor arte y cultura, gracias a las actuaciones de todo tipo que tienen lugar en el espacio, saboreando Cuenca a cada bocado.

Se puede disfrutar de un menú diferente en cada estación del año, para poder aprovechar los productos de temporada y de proximidad, primando siempre la calidad. Y las sugerencias semanales del chef Nacho Ruiz, vanguardistas

e imprevisibles.

Sorprende por su ubicación en el espacio del Museo Paleontológico de Castilla-La Mancha, desde sus impresionantes cristalerías se puede disfrutar del jardín con figuras de los dinosaurios del cretácico y triásico y una espectacular panorámica de la ciudad de Cuenca. ¡Visita imperdible para cualquier visitante!

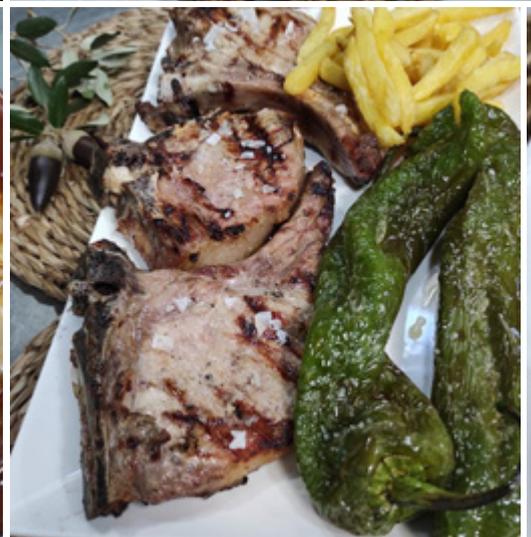


NATURA
RESTAURANTE



Para más información

Calle Río Gritos, 5 (Edif. Museo Paleontológico)
16004 CUENCA
Tel: 689 05 13 26
reservas@naturarestaurante.com
www.naturarestaurante.com



El Campito, una cocina sincera, reconocida por su excepcional materia prima

El **Restaurante El Campito** es uno de los enclaves característicos para disfrutar de no sólo un día en el campo, por su excelente ubicación rodeado de naturaleza, sino también por la calidad de su cocina que le hace ser un sitio de referencia para cualquiera que quiera disfrutar de unos platos que no os dejarán indiferentes.

Su cocina te ofrece propuestas creativas, ori-

ginales y muy sabrosas que te harán saborear una experiencia gastronómica diferente.

Aquí degustarás una cocina tradicional actualizada, a la brasa y local, sabores auténticos y contrastes asombrosos. Platos tan tradicionales como el chuletón de ternera, el cerdo en todas sus variables, presa de entraña de cerdo ibérico, guarrito frito. Muy recomendable sus ensaladas y pescados, salmón, atún,

pez espada,... y sus postres son caseros !!!
Disponen de un riquísimo y variado menú del día.

Dada su situación privilegiada os ofrecen todo tipo de celebraciones: bodas, bautizos, comidas de empresa y hasta despedidas de soltero/a



Para más información

Carretera de La Lapa, km 1200
06300 ZAFRA - Badajoz
Tel: 924 553 556



Restaurante Gladys, buena materia prima, mucho amor, innovación y actitud

Restaurante Gladys, ha sabido adaptarse a los nuevos mercados. Todo ello gracias a la gestión de **Manu Ramírez** y al gran apoyo de su chef **Conchi García**.

Restaurante Gladys en la ciudad de Badajoz te ofrece un ambiente acogedor y trato cercano. Disponemos de un amplio salón comedor y de celebraciones, zona de cafetería, barra y amplia terraza. Encontrarán en nuestra carta de vinos una buena bodega, que junto con el

asesoramiento de nuestro sumiller, harán que su experiencia gastronómica sea única.

Restaurante Gladys combina cocina tradicional con toques más actuales, pero siempre basada en una buena materia prima de primera calidad.

Cocina alternativa de mercado que busca la frescura en sus platos y tapas, así como menús para grupos en salones privados.

Nunca falta en la carta un buen pescado de las

costas nacionales, así como las carnes ibéricas de bellota, la ternera retinta extremeña, y una huerta de Km.0.

Declarado este 2020 como "**Restaurante Cultural y Solidario por Rotary, Juvenex y Músicos sin Fronteras**", de la mano del gran pianista **Pedro Monty**.

"QUEREMOS HACERTE FELIZ"



Para más información

Avd. Sinfiriano Madroñero 31
06011 BADAJOZ
Tel: 924 22 02 69
info@restaurantegladys.com
www.restaurantegladys.es



Casa Pepe, gastronomía mediterránea

Hablar de nuestro restaurante es hablar de gastronomía mediterránea, de cocina tradicional con un toque vanguardista e innovador, y sobre todo, de la máxima calidad en cuanto a productos.

Cuidamos todos los detalles empezando por la selección de nuestra materia prima.

Nuestra variedad de carnes y pescados, así como nuestros postres caseros, hacen que asistir a nuestro restaurante suponga un auténtico placer para los sentidos. Un lujo al alcance de todos, ya sean huéspedes o clientes

que quieran pasar un momento excepcional saboreando nuestras singulares propuestas gastronómicas.

Cualquier evento especial se convierte en algo único desde el momento en que entran en juego nuestros platos. Sus sabores nos trasladan a lugares de ensueño, haciendo que el acto de degustar un plato vaya mucho más allá de lo estrictamente gastronómico.

Nuestros platos no solamente están llenos de sabor, tienen también personalidad propia, contamos con el firme propósito de seguir in-

novando día a día, siempre pensado en la satisfacción de nuestros clientes.

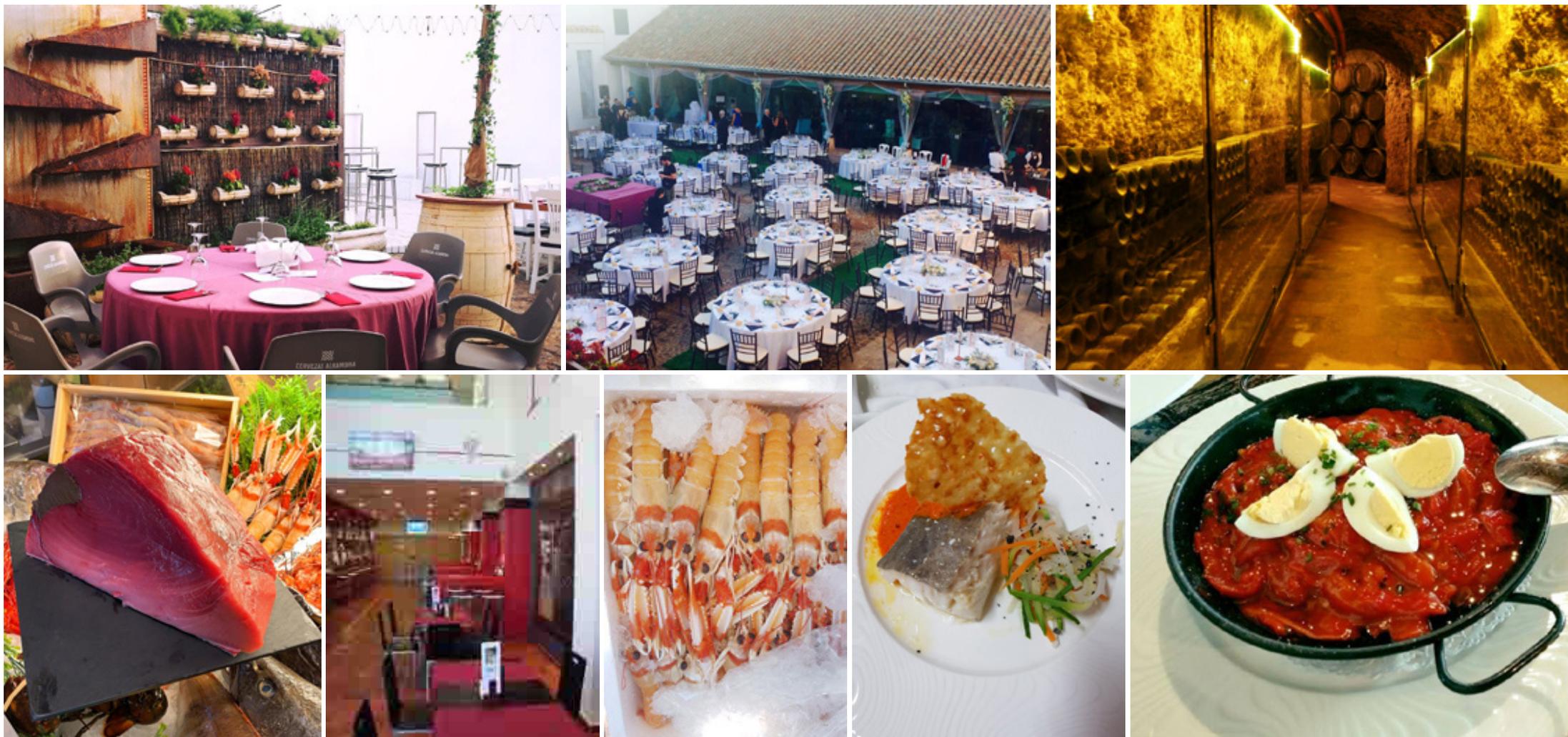
Para que grites a los cuatro vientos ese "¡Sí, quiero!" tan especial, en **Casa Pepe** ponemos todo a tu disposición para una boda única y original.

Haz este día inolvidable y diferente en unas instalaciones únicas y el mejor ambiente para disfrutar con todos tus invitados. Te dejamos las puertas abiertas en nuestros salones para bodas en Ciudad Real para que lo organices como quieras.



Para más información

Ctra. Nacional, 430 km 317
13005 CARRIÓN DE CALATRAVA - Cdad. Real
Tel: 926 814 079
info@casapepeciadreal.com
www.casapepeciadreal.com



La Antigua Bodega Los Llanos, exquisita cocina castellano manchega

En nuestro Restaurante nos dedicamos a prestar un esmerado servicio de hostelería con una cocina de gran calidad basada en la cocina tradicional. El establecimiento está ubicado en la localidad de Valdepeñas.

También le ofrecemos la posibilidad de celebrar bodas, comuniones, reuniones de empresa, etc, en un ambiente familiar y agradable.

Dentro de este histórico marco, el Restaurante le invita a disfrutar de la más exquisita cocina castellano manchega en un ambiente que au-

na la impresionante monumentalidad de su espacio con el más cálido y confortable servicio.

Nuestros salones de boda en Valdepeñas son amplios y están perfectamente preparados para la celebración de este tipo de eventos, así como de otros tales como bodas, comuniones, bautizos o comidas de empresa.

Siempre que busque restaurantes para celebrar sus eventos, nosotros nos erigimos como una de sus mejores opciones de calidad. Y es que, además de buenos servicios, exqui-

sita gastronomía de orientación mediterránea y atención cercana, ofrecemos el valor de lo exclusivo; unas instalaciones con encanto que permite olvidarnos de las prisas y el estrés, sólo para dejarnos llevar por la emoción en un día tan destacado.

Tenemos diversas opciones en nuestra carta, todas con clara orientación mediterránea, y una especialización en asados, opción muy recomendable para grupos.



Para más información

Castellanos, 92
1330 VALDEPEÑAS - CIUDAD REAL
Tel: 926 312 000
gerencia@laantiguabodegalosllanos.es
www.laantiguabodegalosllanos.es



Nuevo Almacén, descubre la gastronomía más popular de diferentes partes del mundo

No hay amante de la gastronomía contemporánea y pintoresca que no haya visitado **Nuevo Almacén Viajeros**.

Un restaurante de gastronomía internacional ubicado en pleno corazón del casco histórico de Toledo para que disfrutes de recetas muy variadas que te harán descubrir diferentes rincones del mundo. La unión de **Pedro**, con más de 30 años en el sector de la restauración, el apoyo de su mujer, **Yoli** y **Jorge** y las manos de nuestro chef **Ricardo**, espe-

cializado en las recetas más populares de todos los rincones del mundo hace de **Nuevo Almacén Zocodover** un lugar único en la ciudad.

Podríamos numerar todas las opciones ya que todas son excepcionales, pero podrás disfrutar desde las raciones más deliciosas para picar y compartir como nuestros tacos mexicanos, pasando por las opciones más sanas y veganas como por ejemplo nuestra ensalada de quinoa o el poké vegano.

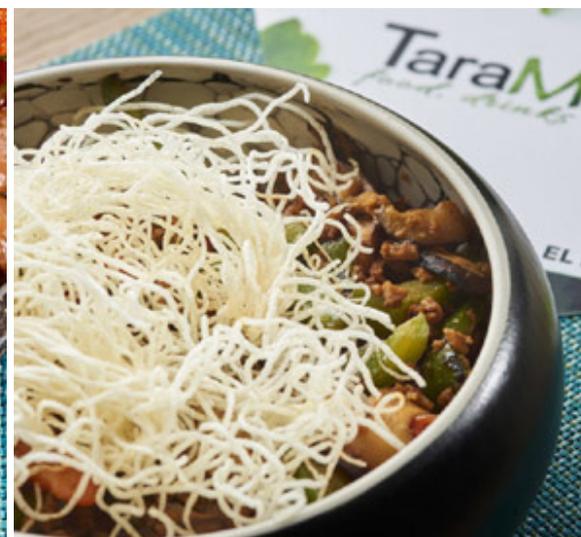
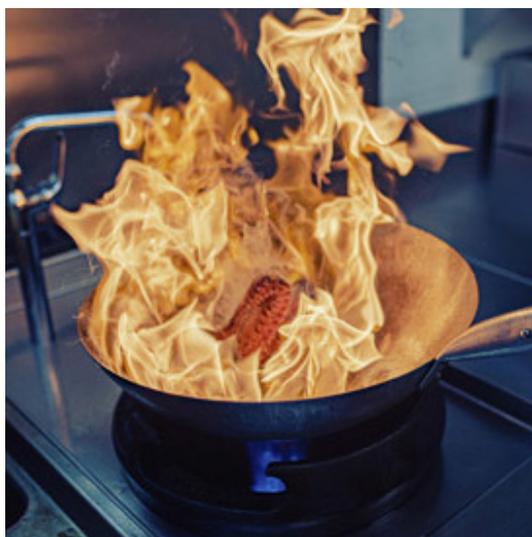
Sin duda, lo más demandado para degustar nuestra alma viajera son nuestros platos de cocina internacional como nuestro saté balinés de pollo, los gambones thai, oreja Hong Kong y un sinfín de posibilidades para disfrutar de una cocina diferente y auténtica, sin olvidar nuestras opciones más dulces de la carta y las carnes más deliciosas.

Todas nuestras carnes y hamburguesas están hechas en horno de carbón



Para más información

Nueva, 7 (Plz. Zocodover de Toledo)
45001 TOLEDO
Tel: 925 283 937
info@nuevoalmacen.es
www.zocodover.nuevoalmacen.es



Tarambana, sabores de origen

Tarambana es una propuesta gastronómica diferente, alternativa y creativa.

Su carta mediterránea y étnica junto con el mejor tardeo hacen de **Tarambana** una experiencia única en Toledo.

Tarambana es el proyecto de **Pedro**, con el apoyo de su mujer, **Yoli** y **Jorge** y con **Ricardo** al frente de una cocina creativa e imaginativa, aunque siempre sencilla, de raíz mediterránea con un indiscutible toque pro-

pio e inigualable. Todas nuestras carnes y hamburguesas están hechas en horno de carbón

Se trata de un restaurante de grandes dimensiones, cuenta con un local muy luminoso, con vistas a la calle, diversos ambientes y una estética muy moderna.

El local, además, dispone de cartas de almuerzo, meriendas y cenas; y también sirve gran variedad de cócteles tanto clásicos co-

mo de autor.

Es un restaurante «de primera copa», en el que, además, habrá habitualmente actuaciones en directo, toda una novedad para un barrio sin este tipo de oferta para el ocio.

Es el restaurante gastrobar para foodies en Toledo. ¿Te encanta el ambiente cosmopolita? Te enamorarás de este local y de una gran carta de platos de cocina viajera, con un indiscutible toque propio e inigualable.

MB 
food, drinks & friends



Para más información

Av. de Irlanda, 15
45005 TOLEDO
Tel: 925 690 005
info@tarambanagastrobar.es
www.tarambanagastrobar.es



La Cabaña del Jerte, gran variedad de platos de la cocina extremeña

La Cabaña se encuentra en pleno centro de la localidad de Jerte, frente a la entrada principal de la plaza mayor del pueblo.

En nuestro restaurante disponemos de una amplia carta en la que puedes encontrar una gran variedad en raciones, tapas, tostas, bocadillos, hamburguesas, platos a la carta, parrilladas, y desde los exquisitos productos

ibéricos de la región y platos de la zona, hasta una nueva elaboración y combinado de contraste de sabores que puedes degustar en nuestro extenso abanico de ofertas.

Para saborear nuestros productos, te ofrecemos nuestro salón-comedor climatizado con capacidad de 54 plazas. O si lo prefieres, puedes disfrutar de nuestra terraza. Disponibilidad

de proyector y gran pantalla en bar y terraza.

También realizamos eventos programados como bautizos, comuniones, despedidas, comidas de empresa, excursiones, etc.

Todos los días de la semana tenemos variedad de menú del día.



Para más información

Av. Ramón y Cajal, 17
10612 JERTE - Cáceres
Tel: 645 233 953

restaurantelacabanajerte@hotmail.es



La Ría del Campanu

En el muelle de Ribadesella, un balcón al "Cantábrico". Reconocida parrilla para disfrutar de los mejores pescados de río y mar y las mejores carnes asturianas.

Restaurante distinguido con el sello de calidad de la Cofradía de Pescadores "Virgen de Guía" de Ribadesella, ofreciendo pescado con garantía de frescura y calidad.

Manuel Caso de La Villa, 48
33560 RIBADESELLA - Asturias
984 843 209

El Campanu

En un emplazamiento incomparable, con vistas al puerto de Ribadesella y con un ambiente cálido y hogareño. En el Campanu nos aseguramos de que los pescados y mariscos del Cantábrico lleguen a nuestras cocinas con la máxima calidad y frescura

Marqueses de Argüelles, 9
33560 RIBADESELLA - Asturias
985 860 358

El Campanu Gijón

Disfruta de los mejores platos de Asturias en el centro de Gijón.

Te ofrecemos, a diario, elaboraciones de calidad con lo mejor del Mar Cantábrico, manteniendo la esencia del producto en todos nuestros platos

Salustio Regueral, 9
33206 GIJÓN - Asturias
984 492 843

Restaurantes El Campanu, una de las cocinas más reconocidas y galatrdonadas

Siéntate en nuestra mesa y descubre los mejores platos de la gastronomía asturiana, degusta nuestros platos de cuchara caseros, la carne más succulenta y los mejores pescados y mariscos de Cantábrico siempre elaborados con productos de primera calidad.

Poder saborear cualquier tipo de carne (cabrito, jabalí, cachopos, ternera asturiana, carne roja, parrilladas...) así como los famosos y tra-

dicionales platos de cuchara asturiano: fabada, fabes con almejas.

En cuanto a la variedad de pescado contáis con una amplia, diversidad y rica carta para poder sifrutar, como el Bbogavante, Ccigala, Quisquilla, Pulpo de Pedreru, Almeja de carril, Andariques (nécoras), Centollo, Ñocla (buey de mar), Zamburiñas, Bbesugo, Cabracho, Lubina, Merluza, Rape (pixín), Xargo, Navajas,

Percebes así como cualquier pescado y marisco de temporada. Todos ellos pescados frescos y de la mejor calidad de la rula de Llanes y Ribadesella, capaces de garantizar el mejor resultado posible unido a un excelente equipo de cocina con el único objetivo de ofrecer un producto excelente con un servicio a la altura de nuestros clientes.



Para más información

Tels: 985 83 50 72 / 984 492 843 / 984 843 209
info@elcampanu.com
www.elcampanu.com



La Peskatería, especialistas en pescados y mariscos, carnes, arroces y platos de cuchara

La Peskatería es un proyecto que nace de la necesidad de innovar y mejorar día a día. Te ofrecemos el mejor trato y la misma calidad que venimos ofreciendo desde hace más de 11 años, pero con un nuevo nombre y una imagen de marca renovada.

Comenzando por la gerencia, y pasando por la cocina, la barra y la sala, todos nuestros empleados cuentan con más de 10 años de experiencia en sus respectivos puestos.

No somos unos recién llegados, somos personas que aman esta profesión, y que no tie-

nen miedo de embarcarse en nuevos retos y proyectos.

Nuestras instalaciones han sido remodeladas y actualizadas para crear un ambiente cálido y acogedor.

Nuestra especialidad es el pescado al horno/plancha y el marisco del cantábrico, admirado en todo el mundo por su gran sabor y calidad. Bogavantes, langostas, percebes, contamos con una amplia selección de marisco de primerísima calidad. Además, somos especialistas en arroces y platos de cuchara, no puedes

irte sin probar nuestra exquisita fabada. Y qué decir de las carnes, selecta ternera asturiana que hará las delicias de los más carnívoros.

Contamos con una amplia selección de vinos que maridarán perfectamente con el plato que elijas. Carnes, arroces, pescados, cuchara, mariscos... sea cual sea tu plato, tenemos el mejor vino para acompañarlo.

Si lo tienes claro, ¡elígelo!, pero si lo deseas, nosotros nos encargamos de elegirlo por ti.



Para más información

Puente Romano, 4
338555 CANGAS DE ONÍS – Asturias
Tel: 985 947 446
info@lapeskateria.com
www.lapeskateria.com



Sidrería Mirador, cocina tradicional asturiana con los mejores productos de la zona

Con más 45 años en el sector, nombrada como *“Mejor Sidrería de Asturias”* en 2014 según el colegio de críticos gastronómicos de Asturias.

La **Sidrería El Mirador** fue fundada en 1973 por **Belisario** y **Blanca**, padres del anterior propietario. Al inicio, el local dónde se encuentra El Mirador (cruce de la carretera principal con la que lleva al Fitu), estaba dividido en cafetería y sidrería.

Actualmente, el nuevo propietario, **Borja**, le ha dado un giro total convirtiéndolo en una sidrería restaurante moderno, donde predomina la buena sidra y el producto y servicio de primera calidad.

En toda sidrería, como es lógico, el producto tiene una importancia vital. Llevamos muchos

años teniendo el placer de degustar la mejor sidra de la región. Esto es posible gracias a los llagares de Foncueva (Sariego), que nos proporcionan la mejor calidad posible.

Los pescados, que llegan cada día de las rulas de Ribadesella, Llanes, Tazones y Lluvia, los cocinamos a tu gusto (horno, plancha, a la sidra, romana, salsa verde) y si lo deseas, te ayudamos a decidir encantados como por ejemplo la Merluza del pincho de Ribadesella rellena de centollo y Merluza con almejas y alcachofas en salsa verde o Lomos de pescado con salsa de boletus, crujiente de jamón ibérico y foie.

Disfruta los mariscos que recibimos de las lonjas de O’Grove, Ribadesella, Llanes y Pedreña y elige en nuestro vivero el que más te guste y

disfrútalo directamente en tu plato.

No te puedes perder nuestro delicioso jamón 100% puro bellota de la D.O. Jabugo, un verdadero bocado de dioses. Disfruta de una tapa del más selecto jamón, mientras esperas tu comida.

Y si eres más de cerveza que de sidra, te serviremos una caña directamente de nuestros tanques de cerveza Mahou 5 estrellas.

Sidrería Mirador es uno de los pocos lugares de Asturias, donde podrás degustar cerveza en tanque Mahou 5 estrellas, que viene directamente de la fábrica.



Para más información

Calle la Peruyal, 1
33540 – ARRIONDAS – Asturias
Tel: 984 193 507
info@sidreriaelmirador.com
www.sidreriaelmirador.com



Restaurante El Círculo, tratamos que el comensal disfrute al máximo

Abrimos en 2018 intentando plasmar una cocina diferente, una compleja sencillez, respetando el producto y potenciando nuestros alimentos de cercanía.

Una cocina arraigada a nuestra tierra con influencias de otras culturas, partiendo de una base tradicional y aplicando técnicas más vanguardistas.

Intentamos ofrecer una experiencia gastronómica diferenciándonos del resto de propuestas de la zona, y en la que tratamos que el comensal disfrute al máximo.

Nos caracteriza no descuidar la parte dulce, haciendo especial énfasis en los postres de nuestra carta.

Todo ello armonizado con una amplia gama de vinos cuidadosamente seleccionados. Partiendo de una base clásica hasta unos menos conocidos vinos naturales y ecológicos, pasando por vinos dulces y olorosos.

El propietario y jefe de cocina **Javier Rico**, estudio en CIFP de Hostelería de Gijón. Posteriormente se formó en diferentes cocinas francesas y profesionalizó en diversos campos

en el Basque Culinary Center.

Trabajó en cocinas tradicionales y vanguardistas hasta fundar **El Círculo** donde implanto su criterio gastronómico.

A día de hoy, tres años más tarde, hemos conseguido afianzar nuestro concepto, apareciendo en diferentes artículos de prensa culinaria como el *"Yantar"* o *"Gastronosfera"*; siendo respaldados por entidades como *"No Te Quedes Sin"*, *"Faba IGP"* y *"Alimentos del Paraíso"*, donde somos embajadores de la faba y verdina asturiana.



Para más información

Calle la Ferrería, 10
33402 AVILÉS – Asturias
Tel: 984 490 119

elcirculorestauranteyvinoteca@gmail.com
www.elcirculorestauranteyvinoteca.com



Restaurante Sidrería Nalón, un rincón gastronómico muy especial de Oviedo

En **Restaurante Nalón** llevamos desde 1963 conservando la tradición en nuestras cocinas manteniendo las elaboraciones artesanales y recetas que perduran en el tiempo gracias a su calidad e inconfundible sabor.

Un restaurante que ha ido pasando de generación en generación pero que conserva todo el sabor y cualidades de las recetas más legendarias de la gastronomía asturiana.

El caso más representativo de nuestra oferta gastronómica es la conocida **Merluza Nalón**. Una receta que se conserva intacta desde hace ya casi 60 años y que sigue siendo la pre-

ferida de todos nuestros clientes y el buque insignia de nuestro restaurante.

Cada plato está concebido para que los comensales disfruten de la ceremonia de la buena mesa, con una excelencia en el servicio. Se puede disfrutar de un menú diferente en cada estación del año, para poder aprovechar los productos de temporada y de proximidad, primando siempre la calidad. Y nuestras sugerencias como el Arroz con langostinos, cocido de garbanzos, callos asturianos, Fabada asturiana, Solomillo de ternera con guarnición, Picadillo con patatas y huevos, Tarta casera

de almendra.

En **Restaurante Nalón** somos conscientes de la importancia de renovarse constantemente por lo que ahora también ofrecemos toda nuestra carta para llevar o a domicilio.

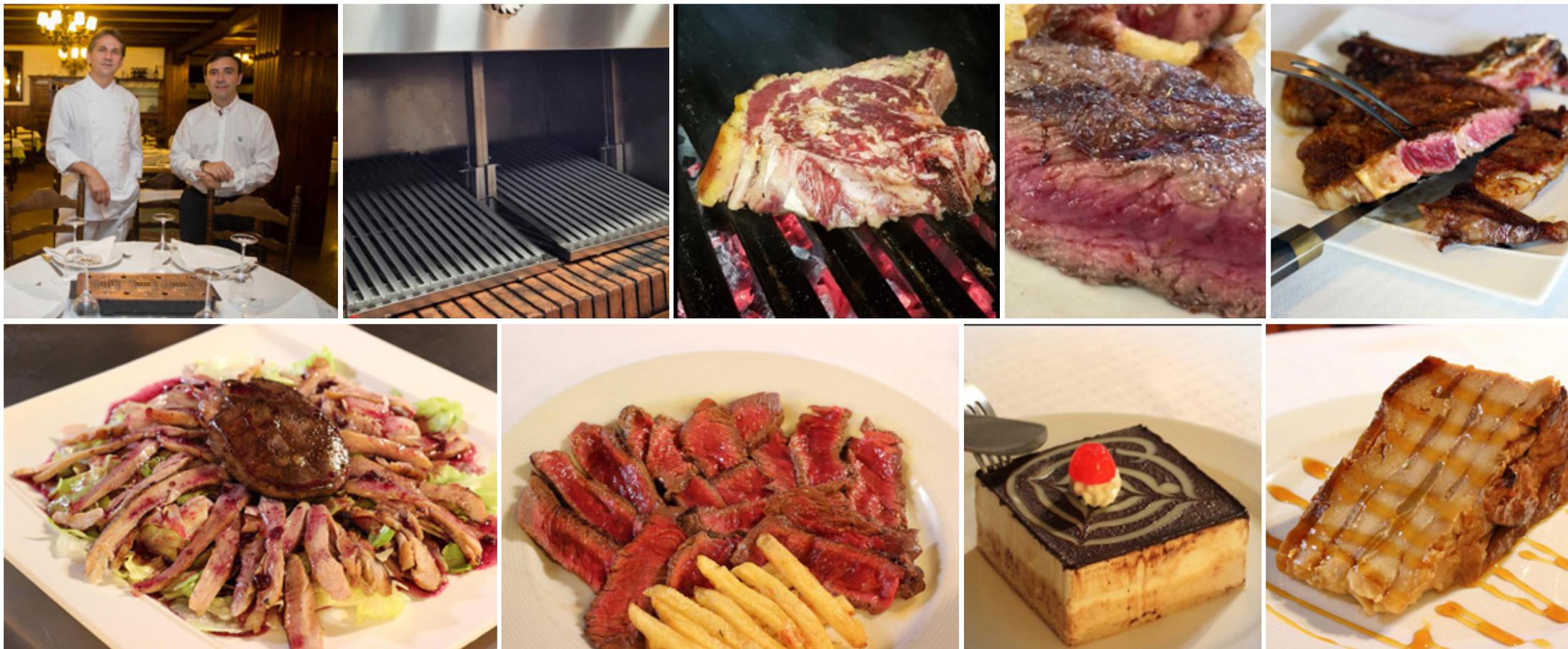
Puedes hacer tu pedido a través de nuestra nueva tienda online y venir a recogerlo para disfrutar cuándo y donde quieras.

Descubre nuestra carta completa y déjate llevar por los sabores inconfundibles de nuestra cocina casera.



Para más información

Calle Campoamor, 17
33001 OVIEDO - Asturias
Tel: 985 212 016
nalonrestaurante@gmail.com
www.restauranteoviedonalon.es



Restaurante El Sueve, lugar donde se cuida la materia prima de forma impecable

El restaurante **El Sueve** se halla situado en la zona del Llano en pleno centro de la ciudad de Gijón.

El **Sueve** ofrece una cocina casera y tradicional asturiana con especial dedicación a los platos típicos del Principado. Aunque las carnes rojas a la brasa sean su punto fuerte no olvida y elabora con mimo y esmero otras presentaciones locales como: Fideos al cabrales, Solomillo encachopado con setas, Ensalada templada de pavo al vinagre de arándanos, Falso solomillo, Venado con puré de avellanas, Pudín de manzanas, Flan de avellanas...

Disfrute de carnes rojas a la brasa de carbón vegetal, pionera local en oferta de carnes a la

brasa en piezas de excelente corte y punto de maduración, un lugar donde se cuida la materia prima de forma impecable y se consigue un punto de parrilla magistral; quien guste de la carne, de la buena carne en su difícil sencillez desnuda, reconoce de inmediato que ha de saber así, dorada por fuera, sonrojada por dentro y atemperada.

Por ejemplo, el bife en su punto, jugoso por dentro y dorado por fuera con sus cabos de grasa dulce y blanquiamarillenta, grosor de adentros rojos y jugosos y sabor suave, tierno, limpio y levemente salado. Y quien dice el bife, dice el chuletón, el churrasco de punta de pierna y el solomillo en turnedó y medallón.

O el venado con puré de avellana y mermelada de moras, de finos y suaves cortes de caza sobre un marco seco, dulce, goloso y tostado.

El **Sueve** es un restaurante donde tienes todo tipo de platos, muy ricas ensaladas, chorizo criollo, pasteles de setas, de merluza y de oricios frescos; patés al venado o al jabugo; cremas de puerros y espinacas y ensaladas de pavo al vinagre de arándanos conjugando así la mejor parrilla con una buena selección de cocina que da placer al combinar y disfrutar.

También disponen de ricos postres, pero sobre todo tienen una extensa y bien preparada carta de quesos. Además tienen una bodega muy buena y muy bien seleccionada.



Para más información

Calle Domingo García de la Fuente, 12
33205 GIJÓN - Asturias
Tel: 985 145 703
elsueve20213@gmail.com

Tomates con bonito y anchoas



Ingredientes

20 tomates pequeños de igual tamaño.
150 gr. de bonito.
75 gr. de anchoas.
75 gr. de mantequilla.
Aceite, vinagre, perejil y sal.

Elaboración

Se cortan los tomates en dos partes en sentido transversal y se vacían sacando la pulpa, las semillas y partes duras del centro.

Se les rellena con una mezcla confeccionada machacando el bonito hasta formar una pasta fina a la que agregaremos la mantequilla. Se sazona de sal y pimienta y se añade una cucharada de perejil picado. Se colocan en fuentecillas de entremeses y se rocían con aceite y vinagre. Las tiras de anchoa se cruzan por encima del tomate. Se adorna poniendo una cenefa de perejil rallado.

Lechazo asado al horno



Ingredientes

1/2 Lechazo IGP
Manteca de cerdo
3 Dientes de ajo
Oregano y Hojas de laurel
1/2 Cebolla
1 vasito de vinagre
2 vasos de agua

Elaboración

Lo primero y más importante es elegir la calidad de la carne: un Lechazo autóctono de Castilla y León, con características únicas en cuanto terneza, jugosidad, olor y textura, un Lechazo IGP.

Precalentamos el horno a 220 grados y mientras se va calentando, ponemos el Lechazo (ya troceado) en una fuente de barro y le untamos la piel con manteca de cerdo (puedes sustituirlo por aceite de oliva), a continuación lo cubrimos de sal gorda, picamos el ajo en láminas y lo regamos por el Lechazo, hacemos lo mismo con la cebolla, el agua, el vinagre y unas hojas de laurel. Lo introducimos en el horno 1 hora y media. En este tiempo, lo vamos regando cada 20 minutos con el propio jugo que va soltando.

Los últimos 20 minutos antes de sacarlo, le damos la vuelta para tostarlo por la otra cara.

Lo puede acompañar con una ensalada o unas patatas panaderas.

Ensalada Hurdana con Chorizo Ecológico de Bellota 100% Ibérico Señorío de Montanera



Ingredientes

2 naranjas
 1 limón (opcional)
 Taquitos de Chorizo Ecológico de Bellota 100% Ibérico **Señorío de Montanera**
 Rúcula
 1 Huevo
 Aceite de oliva Virgen Extra
 Sal y Pimienta

Elaboración

Pelamos y limpiamos las naranjas retirando la parte blanca todo lo que se pueda. Si queremos poner limón, también se añade de la misma manera. Cortamos las naranjas en rodajas y las reservamos.

Picamos el chorizo de bellota 100% ibérico en unos tacos pequeños y reservamos.

Se calienta una sartén antiadherente o plancha. Empapamos una hoja de papel absorbente con el aceite y la pasamos por la superficie. Cuando la sartén o plancha esté bien caliente, añadimos el huevo y lo dejamos cocinar a fuego medio por unos 3 minutos. Si preferimos que la yema esté bien hecha podemos tapar la sartén o darle la vuelta, con esta cantidad mínima de aceite el huevo se cocina perfectamente.

Añadimos los ingredientes a la ensaladera y condimentamos con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta al gusto. La ensalada hurdana es una ensalada fría que hay que servir a temperatura ambiente, acompañada de pan.

Cortesía de:
Señorío de Montanera
www.tienda.senorio.es

Torrijas con Miel



Receta elaborada por
Chef Miriam Hernández

Cortesía de:
Madrid Miel / Abeja Dorada
www.abejadorada.com

Ingredientes

1 paquete de pan brioche o pan de leche.
 1 litro de nata.
 1 litro de leche.
 7 huevos.
 200gr de azúcar.
 200gr de Miel de **LA ABEJA DORADA**.

Elaboración

Cortamos el pan brioche o bien separamos el pan de leche en torrijas de unos 3cm de ancho.

En un solo bol y ayudándonos de una varilla, mezclamos la leche, nata, huevos, azúcar, miel.

Tras ello, cogemos las el pan brioche o pan de leche y los vamos empapando en esta mezcla, dejándola remojar sobre 3 minutos aprox. (con cuidado de que no se «borrachen» mucho ya que se pueden romper).

Una vez empapadas, las dejamos reposar en la nevera unos 5 minutos aprox. Cogemos una sartén, encendemos un fuego, ponemos un poco de mantequilla en la base y doramos las torrijas por los dos lados.

¡Voilà! Ya tenemos nuestras torrijas con miel preparadas. Puedes tomarlas calientes o bien dejarlas enfriar.

¡TRUCO!

Si eres muy goloso, puedes gratinar la torrija con un poco de azúcar en el horno precalentado a 180°

Migas



Ingredientes

500gr Pan asentado
 4 Cucharadas soperas de aceite de oliva
 2 Dientes de ajo
 1 Pimiento rojo pequeño
 1 o 2 Cucharadas de Pimentón de la Vera
 Panceta
 Sal

Elaboración

Picamos el pan asentado (es decir, de días anteriores que hemos ido dejando) en daditos pequeños. Calculamos más o menos la cantidad de pan echándolo en un bol o cazuela.

En una sartén honda echamos el aceite de oliva y cuando esté caliente echamos los ajos picados en láminas y el pimiento en trozos.

Cuando estén dorados, añadimos el pan y lo movemos con una cuchara de palo para que no se queme, pero que se impregne bien del aceite con los ajos y el pimiento. A su vez, a parte,

Después, añadimos un vasito de agua pequeño, removemos e incluimos el pimentón según

Si nos gustan más mojadas, echaremos un poco más de agua. Para acabar, añadimos la panceta y mezclamos todo bien.

Arroz negro con calamares



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra de España
 300 gramos de arroz
 1 litro de caldo de pescado y ¼ vaso de vino blanco
 4 calamares medianos
 5 cucharadas de tinta de calamar
 ½ cebolla, ½ pimiento verde y 4 dientes de ajo
 4 cucharadas de 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 blando 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 y su salsa alioli.



Eva Cristina Fernández Petite El saludable sabor de lo prohibido

En El saludable sabor de lo prohibido encontrarás un centenar de recetas saladas en su versión más saludable para disfrutar en cualquier momento. Su autora, Cris o como muchos la conocen Petit Fit, nos vuelve a enseñar lo fácil y delicioso que puede ser llevar una alimentación saludable y equilibrada a través de la cocina.

Aprenderemos a elaborar de forma sencilla y rápida, con ingredientes de calidad y fáciles de encontrar, todos esos platos que tan locos nos vuelven: pizzas y pastas de escándalo, burgers de infarto, tequeños y croquetas sin frituras, snacks sorprendentes, salsas saludables e infinidad de recetas más.

¡Abrid y no perdáis detalle!

Oberon

MasterChef Junior Recetas del mundo para flipar

Espasa

Un recorrido a través de la gastronomía internacional, recetas fáciles para hacer con niños, con las que podrás viajar por la cocina del mundo. Divertidos platos como la pizza de Italia, la quesadilla de jamón y queso mexicana o el arroz tres delicias chino.



Mutsuo Kowaki Escuela de cocina japonesa

Larousse

Los secretos de la cocina japonesa de la mano de Mutsuo Kowaki, un cocinero conocedor de las gastronomías japonesa y mediterránea. Esta propuesta incluye las principales técnicas y preparaciones de base empleadas en la cocina japonesa, con fotografías y textos paso a paso, además de un conjunto de recetas, desde las más tradicionales a otras innovadoras y sabrosas, clasificadas en función de los distintos métodos de cocción.



Shine 100 recetas para hacer al menos una vez en la vida

Espasa

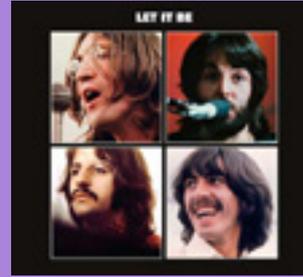
Tanto si quieres sorprender a los tuyos como si necesitas incorporar ideas nuevas a tu menú diario, aquí vas encontrar recetas fantásticas con las que sin duda triunfarás. Las cocochas de bacalao al pilpil, el solomillo Wellington, el pastelito éclair de chocolate y crema o el cóctel margarita de fresa son algunos de los 100 platos imprescindibles que descubrirás en este libro y que todo amante de la gastronomía debería preparar por lo menos una vez en su vida.



Juan Eslava Galán – Diana Eslava Cocina sin tonterías

Planeta

Recetas sin tonterías, las de toda la vida, recetas de cuando entonces, muchas de ellas aprendidas de mi abuela Emilia, que me enseñó a cocinar y me legó sus libros de cocina. No quisiera decepcionar al lector que busque fórmulas sofisticadas de la nouvelle cuisine. No, mis pretensiones son mucho más modestas: presentar un ramillete de platos ricos y sencillos de la buena cocina popular española.



The Beatles Let it be (50th anniversary)

Let it be de los Beatles en ediciones especiales -ampliadas con grabaciones inéditas de las sesiones, ensayos y jams en el estudio- coincidiendo con su 50 aniversario. Con nuevas mezclas en estéreo, sonido 5.1 Surround y Dolby Atmos. Incluye el Get back LP de 1969 anteriormente no publicado mezclado por Glyn Johns. Con tres tracks como primeros avances: "Let it be" (2021 Stereo Mix), "Don't let me down" (first rooftop performance), y "For you blue" (Get back LP Mix).

Let It Be ha sido nuevamente remezclado por Giles Martin y el ingeniero Sam Okell en estéreo, 5.1 Surround DTS y Dolby Atmos. Todas incluyen la nueva remezcla del álbum guiada por la versión original "reproducida para el disco" de Phil Spector y extraída directamente de la sesión original y de la grabación de las cintas de 8 pistas que realizaron en la azotea.

Cortesía de:
LAHIGUERA.NET
www.lahiguera.net

Coldplay Music of the spheres

Music of the spheres es el título del noveno álbum de estudio de Coldplay, una obra con la colaboración en labores de producción de Max Martin (Britney Spears, Taylor Swift, Ariana Grande). Se trata de una colección de 12 pistas con Higher power como primer single, al que dieron continuidad con Coloratura y My universe con BTS.



Santana Blessings and miracles

Una colección de 15 pistas que cuenta con Move entre los avances, canción en la que vuelve a colaborar Rob Thomas, vocalista de Matchbox 20, tras el éxito de "Smooth"; además con American Authors (especialmente Zac Barnett). También como anticipo She's fire, una balada con el rapero G-Eazy y Diane Warren. Dan continuidad la versión de Whiter shade of pale con Steve Winwood y Joy con Chris Stapleton. La última mencionada combina country, reggae, blues y góspel con un coro.



Elton John The lockdown sessions

Una colección de 16 pistas, 10 de las cuales son nuevas e inéditas, celebra la unión y cuenta con las colaboraciones de Miley Cyrus, Gorillaz, Young Thug, Andrew Watt, Brandi Carlile, Yo-Yo Ma y Stevie Wonder, entre otros. Como primer avance Cold heart (Pnau remix) con la colaboración de Dua Lipa. Dan continuidad After all con Charlie Puth y Finish line con Stevie Wonder.



The Rolling Stones Tattoo you (40th anniversary edition)

Con motivo del 40 aniversario del lanzamiento del disco original el 24 de agosto de 1981. La remasterización del álbum de 11 temas por sus 4 décadas incluye "Hang fire", "Waiting on a friend" (con la participación del saxofonista jazz Sonny Rollins) y el tema que abre el disco, "Start me up". Los formatos deluxe incluyen además Lost & found: Rarities y Still life: Wembley Stadium 1982.



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