

rs

/rincón del sibarita/

42 6,00 euros/trimestral/

Rafael Ansón Oliart
"Democracia a la hora de alimentarse"

Entrevista: D. Ismael
Álvarez de Toledo
*Presidente de la Cofradía del
Queso Manchego*

Las barricas

Club del gourmet

Oro líquido

Repostería Artesanal

Restaurantes y recetas



*«Para poder conocer un lugar
y a la gente, tienes que comer
su comida»*

(Emeril Lagasse)

¡SUSCRÍBETE ahora a
EL MUNDO Expansión MARCA

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



POR SOLO
1,20 €/día
 Antes ~~1,50 €/día~~

POR SOLO
1,60 €/día
 Antes ~~2,00 €/día~~

POR SOLO
0,80 €/día
 Antes ~~1,00 €/día~~

¿QUIERES SUSCRIBIRTE?

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

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

WWW.ELCLUB.ES

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



sumario

/rincón del sibarita/

- 06** Editorial
- 08** Rafael Ansón: "Democracia a la hora de alimentarse"
- 10** Ismael Álvarez de Toledo
Presidente de la Cofradía del Queso Manchego
- 14** Las barricadas
- 36** Copa y espuma
- 46** Club del gourmet
- 70** Sabías que...
- 72** Oro líquido
- 84** Repostería artesanal
- 100** Restaurantes sibaritas
- 150** Recetas
- 156** Libros/Música

rs

/rincón del sibarita/

Edita

Rincón del Sibarita

Presidente de Honor

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Director General y Comercial

José Antonio Zabaco

Presidente FECOES / CEUCO

Carlos Martín Cosme

Dirección Comercial / Contenido RS Viajes

Francisco Fernández / Ana Puente, Irene Somenson

Director de Recursos Humanos

Manuel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

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

Edición Miguel A. Fuente Calleja, Victoria Fernández

Dirección de Arte Graphe Disseny

Maquetación Graphe Disseny

Dietética/Nutrición Álvaro Zabaco

Fotografías Victoria Zabaco - www.pixabay.com

Administración Comercial María López

Coordinación y Atención al Cliente Ramón Márquez

Agradecimientos: 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





Rafael Ansón Oliart

Presidente de Honor
de la Real Academia
de Gastronomía
Española



Decía Ortega que “la libertad no ha aparecido en el planeta para desahuciar el sentido común”. Todo lo contrario, la libertad es un espacio para la variedad y la sensatez, para la democracia a la hora de alimentarse. Pueden ser tanto tapas tradicionales bien hechas, como otras más creativas e incluso sofisticadas y lo mismo cabe decir con respecto a las raciones de mayor tamaño.

Cada uno debe buscar siempre lo que más se acomode a su paladar y a su estado de ánimo en el momento de la comida. También hay que tener en cuenta el vino que mejor armonice con cada tapa, teniendo presente que, en su origen, tanto tapas como pinchos se inventaron para acompañar al vino.

En este momento quiero hacer el elogio de la bebida más universal, después del agua. Probablemente de la única que realza el sabor de los alimentos y de los platos. La mitad de lo que comemos es líquido y hay que saber escoger esa parte líquida para que armonice bien con la parte sólida. El vino no es una bebida alcohólica es un alimento que tiene algo de alcohol. Hay que tomarlo con moderación, como todo. No sólo el vino. Pero si el vino es un alimento, incluso saludable, tomado con moderación, es, sin duda alguna, el ingrediente más importante de una comida desde el punto de vista gastronómico.

Es imposible comer bien si no se dispone del vino adecuado.

Volvamos a las tapas. Hay que distinguir históricamente dos espacios distintos en el territorio nacional: los “pinchos” del norte y las “tapas” del sur. Los primeros representan una cocina más simple, tradicionalmente “pinchada” en un palillo o servida en porciones pequeñas. Lo importante era comer, el vino hacía de consorte.

Las segundas son porciones pequeñas, sencillas, que pueden comerse con una mano, mientras que en la otra se sostiene la bebida.

Lo importante era beber, la comida hacía de consorte.

RAG

Democracia a la hora de alimentarse

D. Ismael Álvarez de Toledo

Periodista, escritor, autor de numerosos escritos sobre gastronomía y viajes y Presidente de la Cofradía del Queso Manchego

¿Quién tiene la culpa de su pasión por la gastronomía?

Aunque siempre me ha llamado la atención la forma en que los grandes chef elaboran platos tradicionales, con una apuesta minimalista y vanguardista en los fogones, al estilo de nuestros vecinos franceses, fue hace veinte años, cuando de la mano de mi mentor, maestro y amigo; Carlos García del Cerro, un gastrónomo consumado y apasionado, descubrí la importancia de todo lo que rodea la “culinaria”, desde la importancia de la vajilla hasta el resumen final del plato. Un verdadero arte para quienes nos gusta disfrutar de los fogones.

Periodista, escritor y gran divulgador de la gastronomía. ¿Con cuál se queda?

Me quedo, sin dudar, con mi faceta de divulgador, en general, pues un periodista que se precie debe ser un gran comunicador, en cualquiera de sus facetas. Durante más de cuarenta años he escrito infinidad de artículos en prensa que poco o nada tenían que ver con la gastronomía y, ahora, lo hago encantado divulgando la importancia de nuestra gastronomía, como base de la “Dieta Mediterránea”.

Es el presidente de la Cofradía del Queso Manchego. Explicanos brevemente cuál es el objetivo de la misma.

La Cofradía del Queso Manchego, que surgió en los años noventa, tiene entre sus objetivos la promoción del mejor queso del mundo, a través de actividades que redunden en beneficio de los productores. Estas actividades abarcan todas formas del máquetin, por lo que utilizamos tanto las redes sociales, la prensa escrita y audiovisual, como la presentación y divulgación de sus peculiaridades organolépticas a través de catas y degustaciones.



La Cofradía ¿Comparte líneas de actuación junto con la D.O.P. Queso Manchego?

Evidentemente, como no puede ser de otra manera, los objetivos de la Cofradía y de la D.O.P Queso Manchego son los mismos, aunque por cuestiones complejas no caminemos de la mano desde la misma fundación de la Cofradía, algo que asombra y nos preguntan continuamente.

Explíquenos que es “Campo y alma”

Es la marca de garantía, puesta en valor por el gobierno de Castilla-La Mancha, para los productos de calidad diferenciada con Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida.

Sin duda, la marca sirve para dar a conocer a los consumidores la autenticidad de los productos de Castilla-La Mancha, con sello o

marca de calidad ante el intrusismo que existe con productos foráneos o sin controles de calidad.

¿Qué relaciones tienen con las Instituciones de la Comunidad?

Las relaciones de la Cofradía del Queso Manchego con el resto de Instituciones de la Comunidad Autónoma es inmejorable. Siempre que les necesitamos abren sus puertas para nosotros, aunque como cualquier asociación sin ánimo de lucro, los recursos de que disponemos nos gustaría que fueran aumentados, para mejor promoción del producto que representamos. Fíjese que partimos de una subvención que no llega a los cuatro mil euros al año, cuando tenemos campañas de promoción casi todos los meses, algunas bastante importantes, por lo que tenemos que recurrir a la “beneficencia” de los productores asociados a la Cofradía del Queso Manchego y, en cambio, a la D.O.P se la dota con un elevado, a nuestro juicio, presupuesto para promocionar el mismo producto.

“la Cofradía del Queso Manchego tiene entre sus objetivos la promoción del mejor queso del mundo, a través de actividades que redunden en beneficio de los productores.”

¿Hay que tener un buen paladar para disfrutar de un buen queso, o «el mejor es el que gusta»?

Sobre gustos no hay nada que hacer. Cada cual tiene sus gustos y prioridades a la hora de degustar un buen queso. Nuestro paladar, y todo lo que ello conlleva, es el encargado de transmitir al cerebro los gustos y disgustos de lo que comemos. Pero en el caso del Queso Manchego, uno de los quesos más reconocidos a nivel mundial, deben ponerse de acuerdo todos los paladares para darle el prestigio que tiene.

¿Cómo seducen a la juventud?

Es difícil “seducir” a nadie, sea joven o no, si no es con calidad y prestigio. El Queso Manchego aporta sabores genuinos, como el salado, picante, algún toque dulce, de acuerdo a la maduración de cada queso y el empeño que pone en ello el maestro quesero. Todo ello, hace que el consumidor valore muy positivamente una buena tabla de Queso Manchego.



¿Cree que la etiqueta debería tener más información pedagógica?

Las etiquetas no deben ser aburridas, es mi opinión, deben informar acerca de los valores nutricionales, de los marchamos de calidad en el producto y, poco más. La información pedagógica la transmitimos nosotros, de viva voz, o a través de los distintos medios de que disponemos y, de esta manera, podemos responder a preguntas e inquietudes que tenga el consumidor acerca de lo que está comprando o degustando.

Actualmente en 24h nos llegan a casa productos artesanos de origen simplemente disponiendo de un Smartphone. Este acercamiento ¿es positivo o por el contrario corre el peligro de perder ese valor añadido que es «lo artesano» comprado físicamente en origen?

En un mundo tan globalizado, como el actual, es imperativo disponer de todos los medios y recursos al alcance para llegar al consumidor. La compra on line se está abriendo paso frente a los usos de compra tradicionales, y ello, no va en detrimento del producto, ya que se compra en origen igualmente, con la misma calidad y mejores márgenes comerciales que si lo hacemos en la cadena alimentaria tradicional.

Sabemos de la diversidad y de la riqueza de variedades de quesos que tenemos. ¿Es el queso manchego el nº 1 del mundo?

En 2021, por poner un ejemplo, se ha producido “más queso que nunca” y se ha vendido “al mayor precio”. En cifras, se han producido 17,1 millones de kilos de queso manchego del que se ha exportado alrededor del 70%. Ello nos da una idea de la importancia que tiene el Queso Manchego en el exterior, lo que nos lleva a afirmar que si no es el nº1 del mundo, está en el podio de los tres mejores, aunque sin duda es el más reconocido de todos.



¿Cocina de autor o tradicional?

La cocina de autor suele estar ligada, casi siempre, a la zona geográfica donde pertenece, por lo que una base tradicional tiene, ya que se basa y complementa con productos locales. Cada chef tiene una interpretación particular de los platos de toda la vida. Por lo que no está de más disfrutar de esa innovación sin perder la tradición. Lo importante de cualquier cocina es la materia prima, que se lleva un 80% del resumen del plato, el resto son “filiigranas”, muchas de ellas interesantes y discutibles.

Y por último. ¿Cuál es el plato por el que “pecaría”, mínimo una vez, si se lo descartaran de su dieta?

Aunque como buen aficionado a la gastronomía “pecaría” constantemente, soy un incondicional de los pucheros, de los platos de cuchara, de aquella cocina de nuestras madres y abuelas. La cocina de temporada que nos ha hecho ser lo que somos. “Bendita dieta mediterránea”.

JAZ/RS

AQUI NO SE TIRA NADA

— EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO —

#alimentosdespaña



Las Barricas

La FEV refuerza su apuesta por el enoturismo con la creación de un grupo de trabajo específico y la renovación de su acuerdo con FINE Wine Tourism Expo

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

Refrán popular



La **Federación Española del Vino (FEV)** ha dado un nuevo paso en su apuesta por contribuir a la promoción y desarrollo del enoturismo español con la constitución de un nuevo grupo de trabajo específico formado por profesionales en la materia de 28 bodegas líderes y asociaciones de bodegas en distintos territorios especialmente implicados con la actividad enoturística. De esta forma, se da cumplimiento también al Plan Estratégico 2019/24 de la organización, que incluía al enoturismo entre los ejes a impulsar durante este periodo, en colaboración con otros actores relevantes e instituciones y organismos que ya están trabajando en este ámbito.

La primera reunión del grupo ha servido para analizar el contexto actual del enoturismo en España, sus principales barreras a día de hoy y las buenas perspectivas que existen a futuro, en un contexto de gran oportunidad para el desarrollo de un modelo turístico basado en la sostenibilidad que engloba en torno a la actividad vitivinícola multitud de experiencias turísticas de alto valor añadido como el turismo gastronómico, cultural o de actividades en la naturaleza, en entornos poco masificados y de gran valor ecológico en muchos casos.

En la reunión participó también el director general de Feria de Valladolid, **Alberto Alonso**, para presentar las novedades y previsiones de la tercera edición de **FINE Wine Tourism Expo**, plataforma de negocio para

el sector enoturístico que celebrará su tercera edición los días 1 y 2 de marzo próximos en Valladolid.

En este sentido, hace unos días se renovó el acuerdo de colaboración entre la **FEV** y **Feria de Valladolid** para el impulso, divulgación y promoción del enoturismo a través de diferentes acciones en el marco de **FINE #WineTourismExpo**, la feria internacional para profesionales de este sector. El convenio, firmado por el director de la Feria y el director general de la **FEV**, **José Luis Benítez**, incluye además condiciones preferentes de contratación para los socios de la **FEV** y la adhesión de **FINE** al programa **Wine in Moderation, Wine in Moderation (WiM)** impulsado en España por la **FEV** y cuya finalidad es promover una cultura del vino sostenible basada en el consumo moderado y responsable del vino, también a través del enoturismo.

En **FINE 2022** se espera la participación de bodegas, hoteles, territorios y rutas, así como compradores nacionales e internacionales especializados en este segmento. La pasada edición, celebrada en junio de 2021, ya registró un incremento del 42% con respecto al año anterior en el número de entrevistas previas concertadas entre expositores y compradores, con más de 2.000 encuentros programados, y se espera que las cifras continúen mejorando en esta nueva edición. **FEV**



La Denominación de Origen Ribeiro logra seis medallas en el concurso 'mundus vini'

La **D.O. Ribeiro** ha recibido un total de seis medallas tras la publicación de los resultados del concurso internacional de vinos **Mundus Vini**, una competición que se celebró del 22 al 27 de febrero en Alemania.

Las bodegas de la **D.O. Ribeiro** han obtenido un total de seis medallas. Las dos distinciones de oro han recaído en los vinos de la cosecha 2020 **Ramón do Casar Nobre** y **Ramón do Casar Treixadura**, ambos de **Adega Ramón do Casar S.L.** y los cuatro galardones de plata han sido para los vinos cosecha 2020, **Beade Primacia de A Portela, S.A.T**, **Viña do Campo de Bodegas Docampo, S.A.** y **Ramón do Casar Godello** y **Ramón do Casar Varietal de Adega Ramón do Casar S.L.**

El presidente del **C.R.D.O. Ribeiro**, **Juan**

Manuel Casares Gándara ante estos magníficos resultados comenta *"nuevamente, los concursos internacionales dejan patente la gran calidad de los vinos de la D.O. Ribeiro, esto permitirá que sigamos recorriendo paso a paso el camino hacia la excelencia en esta denominación de origen"*.

Vinos de todo el mundo se presentaron al **30º Gran Premio Internacional del Vino Mundus Vini**, concurso que rinde homenaje a los mejores vinos en la degustación de primavera de 2022. En esta edición celebra un resultado récord. En total, el jurado internacional de expertos concedió 43 medallas de Gran Oro, 1.685 de Oro y 1.294 de Plata a los mejores vinos de la **Cata de Primavera de Mundus Vini**.

CECRV

Un total de 25 miembros del sector de los vinos y licores gallegos completan con éxito el I programa superior en dirección y gestión de empresas vitivinícolas

La acción formativa, impulsada por la Asociación de **Consejos Reguladores Vitivinícolas Gallegos** y de las **II.GG Aguardientes y Licores Tradicionales de**

Tal y como destacó en el acto de clausura el presidente de **Acruaga**, **Juan Gil de Araujo**, esta acción formativa evidencia la apuesta que el campo del vino, de los aguardientes y de los licores tradicionales gallegos realiza por la formación tanto para gerentes y propietarios de bodegas como para trabajadores.

En total, el programa ofertó 25 plazas que fueron todas cubiertas. El programa perseguía el objetivo de favorecer la competitividad y la internacionalización de las empresas vitivinícolas gallegas, y también del sector del



Galicia (Acruaga), contó con el apoyo del **IGAPE** y fue realizada en colaboración con la **Galicia Business School**

El **I Programa Superior en Dirección y Gestión de Empresas Vitivinícolas** de la **Galicia Business School** fue clausurado esta mañana en el Hotel Balneario de Laias. El programa, impulsado por la **Asociación de Consejos Reguladores Vitivinícolas Gallegos y de las II.GG Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia (Acruaga)**, contó con el respaldo del **Instituto Galego de Promoción Económica (IGAPE)** y fue completado con éxito por 25 personas cuya actividad

aguardiente y de los licores tradicionales.

Formación y promoción

Potenciar la formación en sus sectores de actividad y promover la internacionalización de bodegas y empresas productoras y comercializadoras de destilados gallegos son dos de los objetivos estatutarios de la recién creada **Acruaga**.

De hecho, de la mano de esta asociación que engloba a los consejos reguladores del vino, aguardiente y licores tradicionales de Galicia, un total de 100 bodegas y 10 empresas comercializadoras participaron en la feria Vinexpo, una de las más importantes del sector vinícola de cuantas se realizan en Europa.



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



Anís Raza, destilando desde 1876

Anís Raza comienza a fabricarse y hacerse hueco en 1976 entre las mejores y más reconocidas marcas de Rute, lo cual lleva a subir progresivamente en el mercado, por lo que tras empezar a fabricarse en una antigua casa del pueblo, tienen que adquirir terrenos anejos para poder hacer frente a la demanda.

Aun así, **Raza** continúa expandiéndose por el territorio español y sigue quedándose pequeña la destilería, por lo que en 1980, se trasladada, ya bajo la gerencia de **Diego Molina Pérez**, a la actual sede situada en Ronda de Priego para poder hacer frente al crecimiento

de las ventas, y a las futuras expectativas de negocio, ya que, durante los años 80, se registran los mejores números conseguidos por **Raza** hasta la fecha.

Hoy bajo La razón social hijo de **Diego Molina y Reyes SL** (cuarta generación de fabricantes), **Anís Raza** sigue manteniendo el mismo esmero y calidad en la fabricación de todos sus productos como cuidando la selección de sus materias primas y controlando con la máxima precisión los procesos artesanales desde sin destilación.

En la actualidad y ya en activo, la quinta gene-

ración se prepara para seguir con las riendas del negocio. Al igual que **Diego Molina**, comenzó con su padre en 1966, ahora es **José Manuel Molina** el que desde el año 2017, ha comenzado su formación con la idea de renovarse y adaptarse a los nuevos y futuros tiempos.

Nuestros anises destilados y bidestillados a través de los años, son fruto de los que pusieron parte de sus vidas en lograr una calidad única, para hacer de su paladar un exquisito e inmejorable deleite.

Destilerías

RAZA
Rute



Para más información

Ronda de Priego, 7
14960 RUTE – Córdoba
Tel: 957 538 650
administracion@anisraza.com
www.anisraza.com



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*)



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



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

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

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

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

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



VALLEGARCÍA



Para más información

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



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

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

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

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

Bodegas Castillejo de Robledo es un "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

Copa y Espuma

"Birra en ruta",
la primera serie
documental sobre
cerveza artesana
AECAI



"Birra en ruta" es un proyecto audiovisual muy ambicioso, que pretende recorrer mediante una serie de 6 capítulos varios rincones clave de la geografía nacional, mostrando las peculiaridades y las historias que hay detrás de las cervezas craft que se producen en todo el país.

La serie ha sido creada y dirigida por **Víctor Perezagua**, profesional del medio audiovisual con una amplia experiencia en trabajos para publicidad y televisión, contando con la asesoría en guiones y contenidos temáticos de **Carlos Vallejo**, apasionado y conocedor del mundo cervecero.

Los primeros pasos de esta innovadora serie documental han tenido lugar en Segovia, hasta donde sus creadores se han desplazado en varias sesiones de rodaje para documentar el pujante sector cervecero artesanal segoviano.

Este capítulo cero de 45 minutos de duración sirve de presentación tanto estilística como argumental de la futura serie, mostrando el auge de la cerveza artesanal en la provincia. En palabras de sus autores, "hemos decidido dedicar el capítulo cero de Birra en ruta a Segovia porque nos fascina que, siendo una

de las provincias menos pobladas del país, cuente con un buen número de cerveceras artesanales. Éstas no solo tienen catálogos de productos y modelos de negocios muy diferentes entre sí, sino historias personales detrás que merecen ser contadas. Creemos que puede ser un buen punto de partida para la serie, pues aunque las cervezas segovianas son muy apreciadas por los aficionados, todavía son algo desconocidas para el público general".

Aunque el hilo conductor de este capítulo es la cerveza, se han abordado diferentes temas transversales relacionados con el sector cervecero. Así, en las entrevistas realizadas a las diferentes cerveceras participantes (**90 Varas**, de Cerezo de Abajo; **Marijave**, de Consuegra de Murera y Castroserna de Abajo; **MaltmanBrewing - 3 Cumbres**, de El Espinar; **La Granja de Goose**, del Real Sitio de San Ildefonso; **Casuar**, de Montejo de la Vega de la Serrezuela; **San Frutos**, de Hontoria; **Veer**, de Sebúlcor; y **Octavo Arte**, de La Lastrilla), se han abordado aspectos como el arraigo de los productores en la España vaciada, el reciclaje y la preocupación por el medio ambiente, la distribución del producto o la integración en el medio rural.

Cultura cervecera... en ruta

La cerveza artesanal está de moda, y la legión de seguidores de esta bebida tradicional, pero con un punto actual no para de crecer. Cada día son más los profesionales que se dedican a elaborarla, y poco a poco aumentan tanto el número de aficionados y consumidores como el de hosteleros y vendedores que la incluyen en sus grifos y lineales.

Pese a su creciente éxito, el sector cervecero artesanal todavía es algo desconocido entre el gran público. El proyecto "Birra en ruta" nace con el objetivo de cambiar esta tendencia, generando cultura cervecera y dando a conocer la amplia oferta de cervezas artesanales y de calidad que se producen hoy día en nuestro país.

De cara a acercar la cerveza a todos los públicos, la serie también planea incluir contenidos dedicados a diversos aspectos del mundo cervecero, como festivales, colecciones, etc. centros de formación. Además, se dedicarán secciones específicas y didácticas a temas como los ingredientes y el proceso de elaboración de la cerveza, los acontecimientos históricos que han marcado su desarrollo, y la gastronomía y el maridaje con cerveza.



Seattle Garden, un lugar distinto donde sentirte a gusto

Seattle Garden es una cervecería, un bar musical decorado con absoluta dedicación y esmero, una gran terraza situada en un entorno perfecto para disfrutar de tu tiempo libre.

Pero nada de eso hace del **Seattle** un lugar especial. Lo hace su ambiente, el que se genera con la música Rock, Heavy, Black, Punk, Grunge, etc... de todos los tiempos y épocas.

También nuestro equipo, un equipo real con esmero absoluto en dar el mejor servicio a la

par que fomentar ese ansiado buen ambiente y diversión. Qué decir de nuestra variedad de cervezas. 7 grifos con rubias, tostadas, de trigo, americanas, rojas y hasta sin alcohol. Y más de 20 variedades más de casi todos los rincones cerveceros del mundo para satisfacer a los paladares más exigentes.

Y sobre todo, los clientes, la mezcla de gentes en nuestro local, fundamentalmente en nuestra terraza cubierta y descubierta, es nuestro verdadero tesoro.

Jóvenes, veteranos, altos y bajos, rubios y morenos, zurdos y diestros, familias con niños conviven y disfrutan del, sin duda, punto más cosmopolita de la Cuenca Minera.

No lo pienses y pásate a comprobarlo.



Para más información
Manuel Llana, 45
33600 MIERES – Asturias
Tel: 684 606 944
sgcerve@gmail.com
www.seatlegarden.es



Cervezas Mascletà, amor por la tradición

Cervezas Mascletà nace en 2018 como proyecto empresarial con la convicción de ofrecer un producto de tanto consumo en España como es la cerveza pero dándole una vuelta y añadiendo valor e innovación en todos nuestros productos y servicios.

No hacemos cerveza artesana, hacemos "cerveza de autor". Nuestra filosofía se basa no sólo en la calidad del producto interior, sino en todos los detalles que lo rodean; un esmerado diseño de las etiquetas, envoltorios divertidos y materias primas 100% ecológicas de primera calidad. Siempre pensando, en la sensación que nuestros clientes van a

experimentar, desde el momento en que entren en contacto con uno de nuestros productos. Para nosotros, esto es un producto de Autor.

Mascletà, una obra de arte

No es una cerveza al uso, es una obra de arte. Es un producto completo, es un todo. Una cerveza artesana por dentro y por fuera, por su exquisito sabor y por los cuidados detalles de su envase... donde destaca la etiqueta ilustrada por el artista José Luis Molina Ferrer. Cada botella es un suspiro, una bocanada de aire, un aliento de pólvora, humo, mandarina, luz.



Pólvora Blue, el mediterráneo en una botella

Son fuegos de artificio, luz valenciana y mediterránea. Fiestas tradicionales de cualquier rincón de la Comunitat Valenciana. Frescor, humedad, azahar, naranja.

Todas nuestras cervezas se elaboran con agua, maltas de cebada y trigo procedente de agricultura ecológica, flor de lúpulo y levaduras. Aptas para veganos. Fermentamos individualmente en cada una de nuestras botellas, consiguiendo una carbonatación natural, sin CO2 añadido. Terminado este proceso las levaduras duermen en el fondo de la botella.



Para más información

Carretera Font d'en corts, 98
46013 VALENCIA
Tel: 962 120 406
info@cervezamascleta.es
www.cervezamasclata.com



Senda Craft Beer, cerveza artesana con sabores y aromas serranos mediterráneos

Unimos nuestras dos pasiones: la zona interior de Valencia, y en concreto el pueblo de Chelva y la comarca de Los Serranos y el Alto Turia, tan desconocida como apasionante, y el amor por la cerveza bien hecha y con ingredientes naturales y de alta calidad. De ahí sale esta cerveza artesana con sabores y aromas serranos mediterráneos.

Senda Craft Beer comienza con la búsqueda de una cerveza que reuniera los valores "serranos". Un sabor equilibrado, transparente y que pudiera acompañarte en tu camino.

Senda un producto de alta calidad, artesano en su creación y producción y elaborado sin prisas y con los tiempos necesarios para ofrecer un valor distintivo, dentro de los productos cerveceros.

Con una equilibrada selección de maltas de cebada y trigo, la variedad de sabores que aporta el lúpulo mosaic, que tiene infinidad de trazos, de ahí su nombre, pero en el que predominan los cítricos y el pino, otra concesión local, y sobre todo añadimos en la elaboración como ingrediente distintivo la manzanilla

silvestre, por su suavidad y aroma que hace que la cerveza **Senda** esté inseparablemente unida a un ambiente serrano y un toque de manzanilla, **Senda Craft Beer** te traslada a un mundo de sabores cítricos, a bosque mediterráneo y a hierbas aromáticas que te harán inolvidable la experiencia **Senda** como cerveza.

Desde tomar unas cuantas rodeados de amigos hasta compartir una cena en casa o una fiesta en la plaza del pueblo. Una cerveza fácil y acogedora como las gentes de Chelva.



Para más información

Calle Benacacira, 78
46176 CHELVA - Valencia
Tel: 639 176 904
senda@cervezasenda.com
www.cervezasenda.com



CachoBeer, cerveza con el toque de alcachofa de Tudela

En los viajes laborales de **Pedro** existía un denominador común. Amante de la cerveza artesana, le gustaba probar y disfrutar de una de ellas en sus momentos de relax. Y en muchos de los establecimientos le ofrecían cervezas locales o representativas de la zona.

Pedro descubre que es algo que no ocurre en su ciudad, y esto despierta su inquietud por crear una cerveza que se identificará con Tudela y La Ribera, y que se pudiera ofrecer en sus establecimientos hosteleros.

Pero no podía ser una cerveza cualquiera. Debía ser una cerveza con sabor ribero, y qué mejor ingrediente que la alcachofa para su elaboración.

Es entonces cuando junto con su amigo **Carlos** apasionado de la cerveza artesana y gran conocedor de esta hortaliza ya que su familia se ha dedicado durante más de tres generaciones a su cultivo, se ponen manos a la obra para crear la primera cerveza con 'denominación tudelana'.

CachoBeer nace con el objetivo de convertirse en la primera cerveza artesana del mundo con sabor ribero e IGP (Indicación Geográfica Protegida) Alcachofa de Tudela.

Una cerveza única. Se trata de un estilo de cerveza muy refrescante y fácil de beber, con 4,5%, siempre con el toque de alcachofa de Tudela que le aporta a la cerveza una nota

herbal.

Cachobeer Lager

Sabor con perfil de malta, notas a caramelo y final moderadamente seco. El amargor del lúpulo se mezcla con un carácter suavemente especiado resultado de la alcachofa. Cuerpo medio, carbonatación moderada. Temperatura recomendada entre 6 y 8 grados.

Cachobeer IPA

Corresponde con lo que previamente habíamos notado en aroma, notas tropicales y cítricas predominan en las primeras sensaciones en boca, dejando notas balsámicas muy refrescantes. En regusto se aprecian notas her-

bales que aportan más complejidad y dejan una agradable sensación en boca.

Cachobeer es medalla de plata en el *Barcelona Beer Festival*.

CachoBeer
- cerveza artesana -



Para más información

Tel: 670 334 014

contacto@cachobeer.com

www.cachobeer.com

Club del gourmet

Cáceres muestra sus riquezas gastronómicas y sostenibles en la feria Hospitality Innovation Planet en Madrid



La **Diputación de Cáceres** está presente en la feria **Hospitality Innovation Planet (HIP)**, que se celebra en Madrid, y en la que la gastronomía y los productos cacereños son protagonistas este lunes con las nueve denominaciones de origen protegidas (DOP) y las dos indicaciones geográficas protegidas (IGP) de la provincia.

La diputada delegada de Turismo, **Patricia Valle**, ha asistido a esta muestra donde ha resaltado el trabajo que hacen agricultores y ganaderos para poder contar hoy con los productos de calidad que han colocado en primera línea a la gastronomía cacereña

"Estos productos -ha dicho- son fruto del esfuerzo de estos ganaderos y agricultores, que trabajan teniendo en cuenta nuestras tradi-

ciones, y convierten sus productos en una puerta abierta para que la gente se acerque a conocer nuestra gastronomía, pero también nuestro patrimonio, nuestra cultura, nuestro folclore, nuestro medio ambiente".

Valle ha señalado que las DOP y las IGP como *"claros ejemplos de la sostenibilidad de nuestra provincia, que conlleva cohesión social, económica y natural"*.

A lo largo de la jornada, en el espacio **Oído Cocina**, se están llevando a cabo presentaciones y muestras de cocina en vivo, además de catas de diferentes productos, como Torta de Casar, Patatera de Malpartida de Cáceres, aceite Gata-Hurdes, Ternera de Extremadura, Vino Ribera del Guadiana, Cordero de Extremadura, Pimentón de la Vera,

Miel Villuercas-Ibores, Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura y Quesos de Acehúche.

Para ello han participado profesionales de primera línea en la cocina cacereña como **Francisco Romero**, jefe de cocina del Parador de Turismo de Cáceres; **Fátima Carrasco**, jefa de cocina de Casa Laura, de Valverde del Fresno; **July González**, jefe de cocina del Parador de Turismo de Trujillo, y **Olga Sánchez-Álamo**, jefa de cocina de Casa Labrador, de Jarandilla de la Vera.

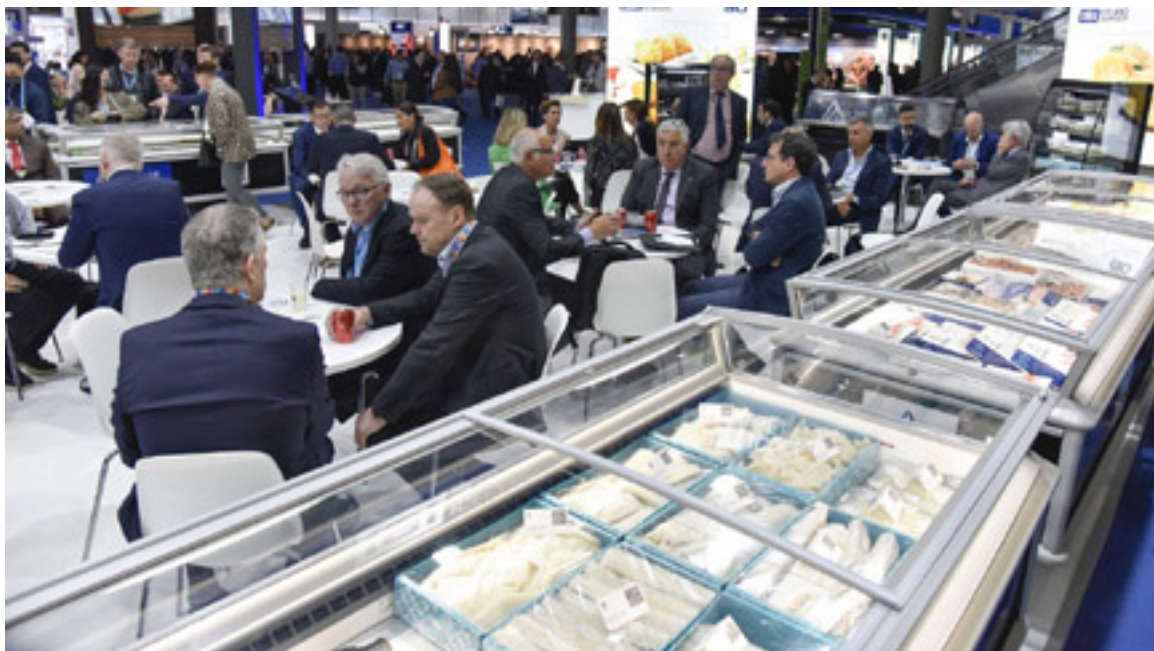
La diputada ha señalado también como clave del desarrollo y del éxito *"la importante colaboración público-privada en la que trabajamos con pleno convencimiento día a día, y que nos permite estar al nivel que hoy estamos"*.

Europa Press

Exitoso debut en Barcelona de la 28ª edición de Seafood Expo Global/Seafood Processing Global

La organización estima un total de más de 26.630 profesionales del sector de productos del mar asistentes al evento, una cifra comparable a la de 2019, cuando se celebró la edición más grande del salón

Un total de 1.550 empresas expositoras de 76 países diferentes han participado en la 28ª edición de la Expo. El salón, que se ha celebrado en el recinto de Fira Barcelona Gran Vía, ha concluido con éxito



estricta cuarentena en China han contribuido a reducir el número de personal de los expositores en el evento, los compradores y otros profesionales del sector asistentes, procedentes de alrededor del mundo, han superado las cifras de 2019.

La 28ª edición de la Expo reafirma su posición como el mayor evento comercial de productos del mar del mundo, que ha vuelto a reunir a proveedores y compradores del sector de todo el planeta. Durante los tres días que ha durado el evento, los pasillos estuvieron repletos de profesionales de los productos del mar, equipamiento y servicios.

Compradores de gran volumen de la venta al por menor, la restauración y la distribución han participado en el programa de Compradores Clave del evento, entre los que destacan: Aldi (Austria, Reino Unido, EE.UU., Irlanda, Alemania) Bidfood (Lituania, España, República Checa, Italia, Reino Unido, Polonia, Hong Kong, EAU, Australia, Países Bajos, Eslovaquia), Carrefour (Francia, Bélgica, Rumanía), Costco Wholesale (Reino Unido), Delhaize (Bélgica), Food Lovers Market (Sudáfrica), IKEA (Suecia), Hellofresh

(Alemania, Dinamarca, Reino Unido), Kesko (Finlandia), Lidl (España, Reino Unido), Makro (España, Portugal, República Checa), Mercadona (España), Metro (Turquía, Francia, Alemania, Bulgaria, Croacia, Eslovaquia), Sodexo (Reino Unido), Subway (Reino Unido), Sysco (Francia, Irlanda, Reino Unido), The Cheesecake Factory (Estados Unidos) y Whole Foods Market (Estados Unidos).

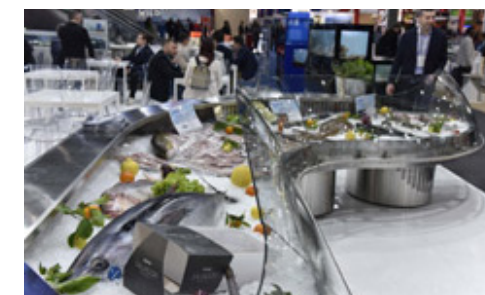
"Después de dos años sin la celebración del evento, ha sido un debut exitoso y productivo en Barcelona. En un año marcado por las cuestiones geopolíticas y las restricciones de la COVID-19, el hecho de haber podido organizar un evento con el 98% del tamaño de la mayor edición jamás celebrada es una muestra de que el sector estaba preparado para volver a reunirse en persona", ha declarado **Liz Plizga**, Vicepresidenta del Grupo Diversified Communications. "Los expositores y visitantes han expresado su satisfacción con el espacio expositivo, sus servicios y la ciudad de Barcelona. Y también han demostrado la importancia de participar en el evento para presentar y obtener nuevos productos y generar nuevas oportunidades de negocio."

Colaboración con el Banc dels Aliments de Barcelona

Seafood Expo Global/Seafood Processing Global ha colaborado con el Banc dels Aliments de Barcelona para entregar los productos del mar cedidos por los expositores. Esta tarde, más de 50 personas voluntarias han visitado los diferentes stands de la feria para recuperar los productos, en un dispositivo logístico equipado con vehículos refrigerados para el óptimo transporte de los alimentos.

Las últimas innovaciones en productos y el futuro del sector

La expo global ha sido un gran escaparate de las últimas innovaciones y tendencias de la industria de los productos del mar, destacando la salud, la sostenibilidad y el compromiso por alimentos respetuosos con el clima, fáciles de preparar y con nuevos sabores. El prestigioso certamen del evento, **Seafood Excellence Global Awards**, ha reconocido los mejores productos representados en la Expo. Pescanova España y sus tallarines de salmón han sido galardonados con el premio al Mejor producto para el comercio minorista. Por otro lado, GlobeXplore ha recibido el premio Mejor producto HORECA (hotel/restaurante/catering) por su paté de algas, yuzu y jengibre.



Esta edición también ha incorporado un amplio Programa de Conferencias con más de 20 sesiones divulgativas presentadas por más de 65 expertos internacionales de la industria. Las conferencias han analizado los principales retos del sector de los productos del mar. Otros temas han abordado las perspectivas de negocio, la acuicultura, los innovadores proyectos en materia de sostenibilidad e iniciativas para hacer frente al cambio climático y sus efectos en el ecosistema marítimo.

La Cofradía del Queso Manchego conoce los detalles de 'Campo y alma', una marca de calidad para el sector agroalimentario

El viceconsejero de Medio Rural, Agapito Portillo, así lo ha indicado en el almuerzo informativo que ha mantenido con la Cofradía del Queso Manchego para dar a conocer los detalles de la marca de garantía 'Campo y Alma', que engloba a los alimentos con denominación de origen e indicación geográfica protegida.



El viceconsejero de Medio Rural, Agapito Portillo, así lo ha indicado en el almuerzo informativo que ha mantenido con la Cofradía del Queso Manchego para dar a conocer los detalles de la marca de garantía

La Cofradía del Queso Manchego, en colaboración con la Dirección General de Agricultura y el patrocinio de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, presentó el pasado 17 de diciembre, en el Hotel Beatriz Toledo, la marca de calidad "Campo y Alma".

Una iniciativa del Gobierno de Castilla-La Mancha, que está impulsando el etiquetado de 'Campo y Alma' implicando a las figuras de calidad, a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para que, además de la venta tradicional de las empresas, canalizada en la distribución, aparezca esta marca de calidad en las etiquetas comerciales.

«A partir de ahora Castilla-La Mancha va a ser Campo y Alma, que ya lo éramos», ha dicho Portillo, pero «ahora lo pondremos en etiquetas de nuestros productos» con el objetivo de que los consumidores nos reconozcan por ella, con esta doble garantía de calidad.

Acompañado por el presidente de la Cofradía del Queso Manchego, Ismael Álvarez de Toledo y productores de queso manchego asociados a la misma, el viceconsejero ha agradecido a la Cofradía el trabajo que realizan en favor del queso manchego, como punta de lanza del sector agroalimentario de Castilla-La Mancha.

Por su parte, Álvarez de Toledo, ha manifestado el compromiso de la Cofradía del Queso Manchego para seguir reivindicando la marca de calidad "Campo y Alma" en futuras acciones de promoción del Queso Manchego para el ejercicio 2022.

Cofradía del Queso Manchego



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*



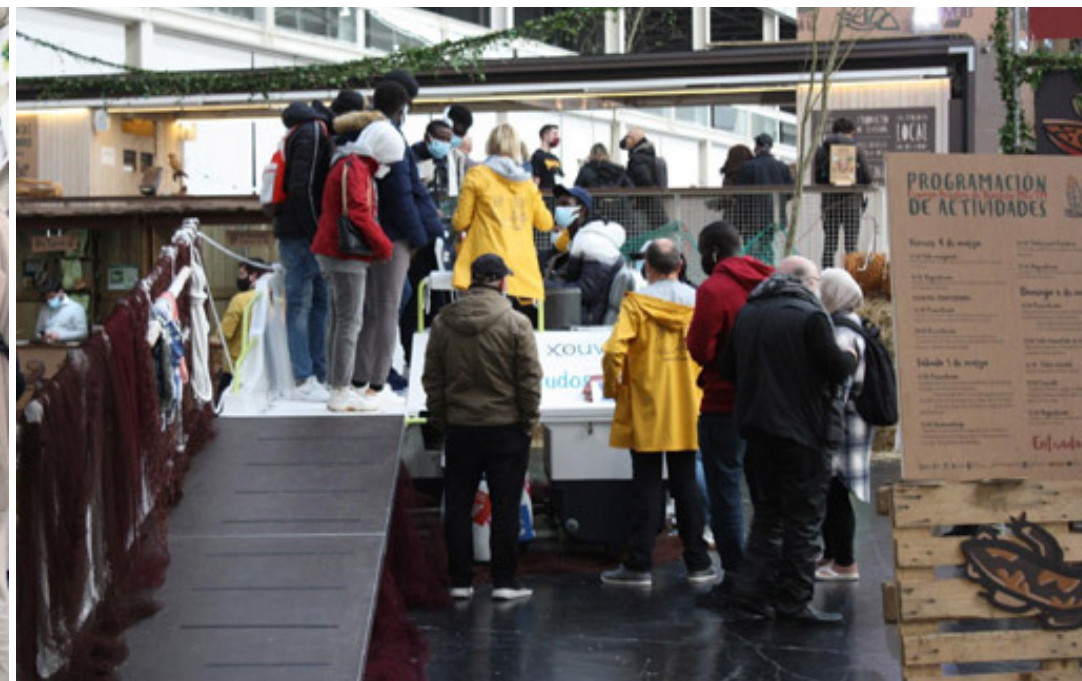
comunica



w_jamonescasabautista.com

Teléfono de pedidos 927 38 03 11





Biocultura se consolida en Galicia y pasará a celebrarse todos los años

BioCultura cierra hoy sus puertas satisfechos de la gran acogida que ha tenido la vuelta al formato presencial en Coruña, después de dos años desde la última edición en la ciudad herculina.

Todavía con restricciones, **BioCultura** ha conseguido llegar a un número de visitantes similar al de su última edición en Galicia (2020), justo unos días antes de la llegada de la pandemia. Desde la organización de **BioCultura** señalan que están satisfechos no solo por la cantidad de personas que se han pasado por **ExpoCoruña**, cerca de 11.000 visitantes, sino, sobre todo, por el entusiasmo del público que anhelaba poder volver a la presencialidad.

“Los visitantes han venido con ganas de conocer las propuestas y novedades del sector

ecológico y han participado de forma muy activa en las cerca de 80 actividades que han tenido lugar durante los 3 días de feria”, explica Ángeles Parra, directora de BioCultura.

El turismo sostenible ha sido uno de los grandes protagonistas de la feria y **BioCultura** ha servido para dar a conocer a los visitantes su entorno más próximo. Se ha puesto en valor la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, un tesoro todavía desconocido y con grandes oportunidades, que en **BioCultura Coruña** ha estado muy presente ofreciendo a los visitantes numerosas actividades a través de las que descubrir todas las posibilidades de esta zona.

El público ha agradecido fervorosamente el poder volver a reencontrarse en un evento de este tipo. Por ese motivo, la organización del evento ha decidido volver a celebrar **BioCultura** en Coruña en 2023; pasando a convertir la feria en un encuentro anual; has-

ta ahora era bienal. *“Nos lo han pedido los visitantes y los expositores y no podemos fallarles”, señala Parra* que se muestra muy satisfecha con la gran acogida que el evento tiene siempre en Galicia.

Durante estas tres jornadas **BioCultura** ha reunido a algo más de cien expositores y ha celebrado cerca de 80 actividades paralelas que han contado con mucha participación: *“Nuestra feria no sólo es algo comercial. Queremos, a través del cambio en el modelo alimentario, llegar a transformar toda la sociedad hacia una verdadera sostenibilidad. Como consumidores conscientes, queremos proteger nuestra salud y la de nuestras familias, pero también queremos proteger la biodiversidad, la salud del mundo, el alma del mundo, la belleza, los paisajes, la vida, la justicia social, el reparto justo de los recursos, una economía descentralizada que de trabajo digno para todos y todas...”*



En un mundo convulso como el actual hacen falta buenas noticias y estos tres días **BioCultura** ha sido buen ejemplo de ello.

Próxima cita marzo de 2023.

BioCultura



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



Leche Sandra, productos elaborados con leche fresca canaria 100% natural

Leche Sandra se creó hace más de 60 años con el propósito de suministrar a todas las familias canarias uno de los alimentos más esenciales: la leche.

Una empresa siempre comprometida con el bienestar y la salud de las personas que combina la tradición con la innovación para garantizar productos de altísima calidad. Primando la seguridad alimentaria, **Leche Sandra** controla de principio a fin todo el proceso, empezando por su granja llamada *El Parador de las Vacas*, donde todo está diseñado y organizado para la comodidad y el bienestar de sus animales. Y es que los patios de las vacas son como una auténtica suite, que para su mayor

placer cuentan con máquinas de masajes, camas acolchadas, techos y aspersores de agua para los días de calor. Su dieta es puro gourmet, completamente natural, libre de antibióticos y hormonas con un agua para beber filtrada, limpia y purificada. Sin duda, la mejor leche requiere la mejor alimentación.

En el ordeño, suena música clásica relajante para ofrecerles el máximo placer a las vacas, es uno de sus momentos favoritos en la granja. De ahí, se lleva la leche recién ordeñada a la lechería, donde su prioridad es el cuidado de la leche y para ello, cuentan con los equipos de refrigeración y envasado más innovadores. Con su homogeneizador de alta presión

logran un tratamiento sin aditivos ni conservantes que mejora la calidad y la vida útil del producto *¡Porque no hay nada mejor que lo natural!* De esta manera todos nosotros recibimos de sus productos lácteos frescos: calcio, proteínas, vitaminas (A, D y complejo B) y minerales (magnesio, potasio, zinc, fósforo). No es de extrañar que la leche sea uno de los alimentos más completos e importantes para el organismo.

Y así, **Leche Sandra** cumple con su promesa: ofrecer productos canarios de la mejor calidad, naturales y deliciosamente saludables. Si quieren más información pueden visitarles en Instagram y Facebook en **@LecheSandra**



Para más información

Profesor Mario Vega Artilles, 3
35250 INGENIO - Las Palmas
Tel: 984 186 155

artesanoslechefrescabec@gmail.com
www.lechesandra.com



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**

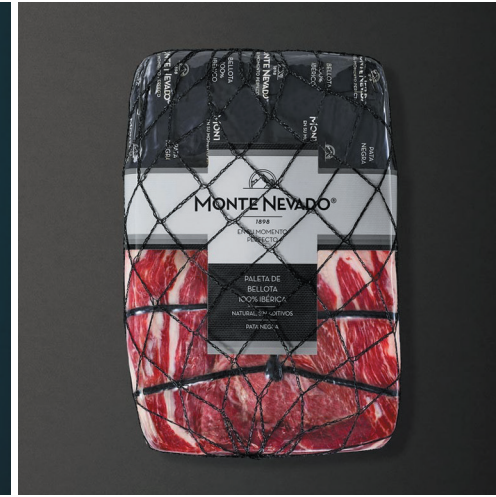
Rincón de Soto tienen una pulpa jugosa y suave, fundente en el paladar y muy dulce en su estado óptimo de madurez.

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

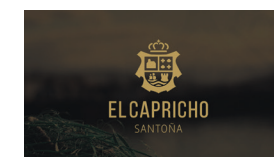
La innovación no tiene que ser un fin en sí mis-



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/



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



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...



Cómo congelar y descongelar la carne de forma correcta

Por Carne y Salud

Si hay algo que todos solemos hacer es congelar y descongelar la carne. Bien por aprovechar packs familiares de ahorro o por cocinar guisos con carne para más de una ocasión.

Aquí os dejamos una guía de cómo congelar y descongelar carne de la forma correcta. Es algo muy importante, ya que una acción inadecuada puede conllevar que el producto pierda cualidades o incluso se deteriore.

A la hora de congelar

Lo primero a tener en cuenta es que la carne debe congelarse lo antes posible, cuanto más fresca esté, mejor. El congelador debe estar, como mínimo, a -18°C para garantizar bien este proceso.

Es de vital importancia retirar antes los trozos de grasa que tenga la carne que vamos a congelar, pues estos se deterioran primero. Otro dato relevante es el de no congelar la carne en grandes trozos. Conviene que sean medianas o pequeñas porciones para que se congelen de forma más uniforme. Una buena opción es filetear o trocear las piezas antes de proceder al congelado.

Debemos intentar envasar la carne con la menor cantidad de aire posible. Hay envases

preparados para la conservación al vacío, pero otra opción es envolverla en papel film o aluminio. Mejor evitar los tupper grandes.

Si queremos congelar carne ya cocinada, primero debemos esperar a que se enfríe por completo.

El tiempo que las carnes se conservan en buenas condiciones congeladas varía en función del tipo y del estado inicial. Aves enteras y crudas, hasta 12 meses, bajando hasta 6 meses si se han congelado troceadas. Carnes rojas, entre 8-12 meses. Carnes grasas, hasta 3 meses. Carnes magras, hasta 9-12 meses, cifra que desciende a un máximo de 2 meses si se congela picada. Recuerda que es preferible no congelar carne picada y proceder al picado tras la descongelación, justo antes de empezar a cocinar.

Hay que tener en cuenta que las carnes más grasas aguantarán menos tiempo que las magras. Es recomendable consumirlas en máximo dos meses.

A la hora de descongelar

La forma de descongelar la carne es hacerlo lentamente y de forma natural. Sacarla del congelador e introducirla en la nevera (sin

coincidir en el mismo compartimento con carne refrigerada), y según la temperatura ambiente, sacarla de la nevera unos minutos antes de cocinarlas.

Bajo ningún concepto se recomienda poner la carne al sol, bajo agua caliente, cerca de un radiador o introducirla en el microondas, si este no cuenta con una opción de descongelado.

Esta función de descongelado del microondas sí es una buena elección si la carne que queremos descongelar ya está cocinada previamente.

Hay que recordar estas cuestiones importantes:

– La carne descongelada no se puede volver a congelar.

– Cuanto más lento sea el proceso de descongelación, mejor.

– La carne descongelada debe cocinarse nada más terminar la descongelación.

– No es recomendable terminar de descongelar un trozo de carne en la plancha o similar.

Oro Líquido



Andalucía atesora el mayor olivar del planeta, lo que la convierte en la columna vertebral de la producción de aceite de España. Te contamos cómo es el aceite de oliva andaluz y en qué zonas se produce.

Andalucía produce en torno a un 80% de todo el aceite español, por encima del millón de toneladas al año. Datos que confirman el potencial de Andalucía a la hora de producir y dotar de sabor y personalidad a uno de nuestros principales patrimonios gastronómicos.

Cómo es el aceite de oliva andaluz

El olivar es un símbolo de Andalucía, con más de millón y medio de hectáreas de cultivo a lo largo y ancho de prácticamente toda la comunidad autónoma. Hay que tener en cuenta que el cultivo se remonta a más de tres milenios y que durante la antigua Roma, el Valle del Guadalquivir era el principal proveedor del Imperio. Como no podía ser de otra forma,

Andalucía también aporta muchas de las más de 200 variedades de olivos que se cultivan en nuestro país. Encontramos, entre otras muchas, la variedad Hojiblanca, la Lechín de Sevilla, Lechín de Granada, Verdial de Huelva, Royal, Picudo y, por supuesto, la Picual la variedad con más hectáreas cultivadas en el mundo y la típica de Jaén.

Dónde se produce el aceite de oliva andaluz

Más de un tercio de olivar andaluz se cultiva en la provincia de Jaén, con algo más de medio millón de hectáreas. Le sigue la provincia de Córdoba con unas 360.000 hectáreas, Granada con 200.000, Sevilla, con 170.000 y Málaga con 130.000. Con muchas menos hectáreas dedicadas a este cultivo encontramos a Huelva, Cádiz y Almería. Pero Andalucía sólo atesora la mayor superficie de oliva de España, también cuenta con el mayor número de sellos de calidad del país:

Cádiz (DOP «Sierra de Cádiz»)

Córdoba (DOP «Baena», DOP «Adamuz», DOP «Priego de Córdoba» y DOP «Aceite de Lucena»)

Granada (DOP «Poniente de Granada» y DOP «Montes de Granada»)

Jaén (DOP «Sierra de Cazorla», DOP «Sierra Mágina», DOP «Sierra de Segura» y IGP «Aceite de Jaén»)

Málaga (DOP «Antequera»)

Sevilla (DOP «Estepa»)

Podríamos decir que el aceite andaluz es uno de los más reconocidos del mundo, pero antes de confirmarlo, dejamos que seas tú quien decida cuándo pruebas sus aceites de oliva virgen extra. ¿Aceptas el reto?

Aceites de Oliva de España

El aceite de oliva andaluz: ¿cómo es y en qué zonas se produce?



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 Recolección 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



Pastelería Eceiza, los creadores de las tejas y los cigarrillos

Desde que abriéramos las puertas de nuestro obrador en 1924, las elaboraciones artesanas de calidad son las que nos han diferenciado: la **Pastelería Eceiza**, reposteros referentes en Tolosa. Nuestros desayunos y postres son los productos con más historia de Tolosa: familias que se reúnen alrededor de nuestras bombas siempre que tienen una celebración, discusiones sobre si se prefiere la nata, la crema o el Chantilly, gente que no concibe el desayuno de todos los días sin nuestras pastas, aquellos que llevan un Croissant a casa por sorpresa...

Luis Eceiza, el hijo del fundador **Nicolás**

Eceiza, fue quien creó las Tejas y los Cigarrillos de Tolosa, hoy conocidos en el mundo entero. Se crearon a petición del "Asador Julián" de Tolosa, ya que necesitaban un postre a la altura de la calidad de la carne que ofrecen.

Tener un obrador de pastelería propio conlleva tener un carácter también propio: personalidad, verdad y coherencia para con nuestras convicciones de siempre (con la tradición). Desde 1924 hasta hoy, éstos son los ingredientes de **Eceiza**.

Si queremos obtener un buen resultado, es necesario que hasta el grano más pequeño que

usemos como ingrediente también sea bueno: leche de los caseños de Usurbil, traída en marmita, mantequilla 100% de calidad... Sin aromas, sólo con ingredientes puro

Sólo hay una manera de respetar las recetas tradicionales que nos enseñaron las generaciones anteriores: elaborar todos los productos a mano, con paciencia y con mimo. Por eso, no hay dos iguales. Hay muy pocas máquinas en nuestro obrador.

Empezamos a trabajar a las 3:00 de la mañana, para que los tolosarras se despierten con el olor de **Eceiza** desde antes de que se en-

ciendan las luces. Nuestros productos son frescos todos los días.

Tenemos a nuestras espaldas casi 100 años de repostería, durante los cuales hemos ofrecido productos variados en los establecimientos de Tolosa. Seguimos usando las mismas recetas de generaciones anteriores, y ése es precisamente el secreto de nuestros dulces: que los hacemos con nuestras manos y de la manera tradicional. Son bocados que saben a dulce, a familia, a celebración y a verdad.

Ésta es la gama de productos que nos diferencia:



Tejas y cigarrillos

Hechas a mano siguiendo la receta original: almendras, mantequilla, huevos... y algún secreto que no se puede desvelar.

Bombas

El producto estrella de nuestra casa, un dulce que se derrite en cuanto se mete a la boca, que se debe probar por lo menos una vez en la vida. Puede ser de nata, de Chantilly o de crema. O también puedes probar las tres, ¿no?

Pastas

Son todas distintas, pero hechas con un pro-

ceso parecido: casi no usamos moldes, y al sacarlas del horno, una a una se les añade la mermelada, el chocolate, o el dulce que corresponda. Para terminar, se rocían con las virutas de fruta que les dan sabor (coco...).

Pasteles

Además de usar ingredientes puros y de calidad para elaborar las cremas que rellenan los pasteles, también cuidamos rigurosamente las temperaturas concretas que hacen falta, para que siempre tengan la misma textura. Bizcochos, hojaldres, frutas de todo tipo... una oferta tan amplia como apetecible.

Croissants

La clave de nuestros maravillosos bollos está en los ingredientes que usamos para elaborarlos: mantequilla 100% y productos de la zona: huevos, leche de caseiro...

Para más información

Rondilla Kalea, 34
20400 TOLOSA - Gipuzkoa
Tel: 943 655 161



Para más información

San Frantzisko Ibilbidea, 8
20400 TOLOSA - Gipuzkoa
Tel: 943 651 916
eceiza@eceiza.eus
www.eceiza.eus



Pastelería Cideres, la calidad y la elaboración artesanal sus señas de identidad

Enamorados de la panadería más artesanal y con la defensa del uso de productos naturales por bandera, como conservadores de la esencia de la artesanía, defienden la masa madre a capa y espada: es un requisito indispensable para elaborar un producto de calidad. A pesar de que hoy en día ha caído en desuso de forma general, se mantienen firmes en la necesidad de rescatar este tipo de alimentos beneficiosos para nuestra salud.

El objetivo es dar a conocer la gastronomía asturiana con productos elaborados con mimo durante todo el proceso hasta la obtención del producto que llega a sus casas.

Este saber hacer ofrece en consecuencia una extensa variedad de productos elaborados con ingredientes frescos y cien por cien naturales (ni conservantes ni colorantes). En su compromiso por endulzar el paladar de todos sus clientes. La carta de **Pastelería Cideres** incluye, además de las más demandadas Madalenas caseras, muchos tipos de pastas como las de Nueces y pasas, Pastas de té, Tostadillas de potes, Suspiros de panes, Cabraliegas.

Para los postres un gran surtido de Pasteles, Tartas, Dulces típicos de temporada como los Roscos de Pascua, Roscos de Reyes,

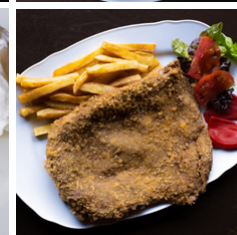
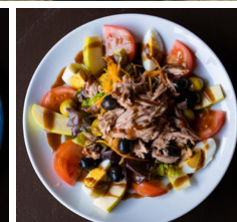
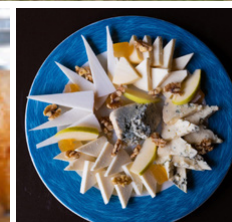
Polvorones, Mazapanes, Tartas decorativas, Buñuelos y mucho más. En bollería a destacar el Bizcocho casero, Croissant, Palmeras, Bombas, Caracolas, etc. Y por último no se puede olvidar el lanzamiento que han realizado, con gran éxito, la Trenza Cideres, que aunque hace años que la elaboran, el año pasado tuvieron la iniciativa de crear un envoltorio para ellas, una caja personalizada y que fue un gran éxito.

En **Pastelería Cideres** queremos seguir creciendo, avanzando, innovando y abriéndonos a otros paladares.



Para más información

Calle Mayor
33560 ARENAS DE CABRALES – Asturias
Travesía de Panes, 79 - 33570 PANES - Asturias
Tels: 985 846 457 / 985 414 015
pancideres@hotmail.com



Camping Las Gaviotas en Santa María del Mar, tu camping en Asturias

Camping las Gaviotas es el Camping de Santa María del Mar, situado en Castrillón, el concejo de las siete playas. Es el lugar perfecto para pasar unas vacaciones inolvidables o una escapada de fin de semana. Sólo, con amigos, en pareja ó en familia, haremos lo posible porque tu estancia con nosotros sea inolvidable y cuando te marches quieras volver.

Según el tipo de viaje que desee hacer, disponemos de los **Apartamentos Marina**. Si prefiere alojarse en un hotel con todas las comodidades, el **Hotel Casa Román** es ideal, pero si prefiere un estilo de viaje más relaja-

do el **Camping Las Gaviotas** es su sitio, aquí podrá alojarse en una de nuestras parcelas o si lo prefiere en un **Mobil Home**.

El restaurante **La Sidrería las Gaviotas**, está ubicada a la entrada del Camping, a pie de la playa de Santa María del Mar.

Nuestro gran ventanal convierte el comedor en un espacio luminoso y abierto, donde disfrutar en un ambiente agradable con el sabor más tradicional de Asturias. Parrilla, cachopos premiados anualmente y buena sidra al lado del mar, buenas viandas y buen llantar en un entorno único.

En verano nuestro comedor se traslada a nuestro patio Asturiano de estilo rural, con Panera. Una terraza con encanto adecuada para disfrutar del sabor de la cocina asturiana. Cuarenta años de experiencia en eventos y celebraciones, especialmente espichas asturianas, reserve con nosotros.

Contamos con una soleada terraza con parque infantil donde los más peques podrán disfrutar de una extensa zona de juegos.

Somos un establecimiento pet-friendly y aceptamos mascotas en nuestras instalaciones.



Para más información

Paseo Marítimo
33457 SANTA MARÍA DEL MAR
CASTRILLÓN - Asturias
Tel: 985 519 070
info@campinglasgaviotas.es
www.campinglasgaviotas.net



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.

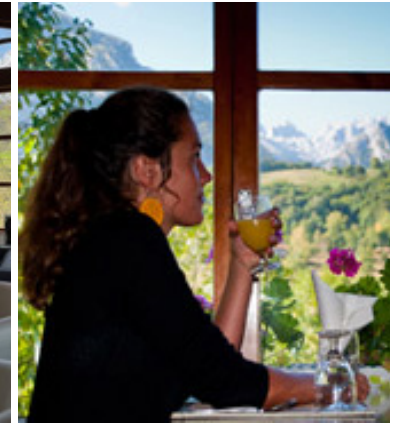
Aunque a lo largo de los años se hayan realizado numerosas reformas y ampliaciones de

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 Torrecerredo, lleno de carácter y un cuidadoso funcionamiento

A las afueras del pueblo Las Arenas, Cabrales, se encuentra el **Hotel Torrecerredo**, situado justo 3 minutos a pie del centro de la localidad.

Las Arenas, conocida también como Arenas de Cabrales, es la puerta de acceso a El Macizo Central de Picos de Europa. Debido a su centralidad es un lugar privilegiado para visitar todo: Picos de Europa y la cercana costa cantábrica.

Disponemos de 19 habitaciones con baño privado, cada uno equipado con lenguaje dual, TV, Wi-Fi y calefacción central para los meses más fríos. Para esos días fríos disponemos de una sala con increíbles vistas a Picos, ideal para relajarse viendo la vida pasar.

También contamos con una terraza jardín y bar desde donde se puede disfrutar de unas vistas impresionantes, incluyendo el pico más alto de la cordillera cantábrica y homónimo de nuestro hotel: El Pico Torrecerredo (2.468m).

Cada día, el hotel ofrece un menú diferente en los que incluyen especialidades locales o regionales adaptadas a las necesidades de las dietas actuales. Veganos, vegetarianos, sin gluten etc. Todas las dietas tienen cabida en nuestros menús.

El desayuno, siempre incluido en el precio de la habitación, es tipo bufé e incluye cereales, zumo de frutas, el queso, embutidos, té, café o tisanas varias, tortas, brindis & mermela-

da, bizcocho, huevos con bacon o tortillas al gusto.

El hotel se encuentra ahora en sus más de 40 años de funcionamiento, ya somos tres generaciones trabajando por un desarrollo responsable y sostenible.

Actualmente está dirigido por una familia de "Espanglish"; **Pilar Saiz, Llara J.Thomson y Jim Thomson**, y un equipo estable de profesionales dispuestos a dar lo mejor para ofrecer una experiencia a la altura de vuestros deseos.

Hotel Torrecerredo



Para más información

Vega de Barrio, s/n
33554 LAS ARENAS DE CABRALE – Asturias
Tels: 985 846 640 / 661 910 352
hoteltorrecerredo@gmail.com
www.hoteltorrecerredo.com



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

Restaurantes Sibaritas

Diputación y Universidad de Cádiz colaboran en la nueva programación de actividades del Campus Gastro UCA



La gastronomía gaditana es la protagonista de las actividades que la **Universidad de Cádiz** y la **Diputación Provincial** ponen en marcha dentro del **Campus Gastronómico Gastro UCA**. El diputado de Desarrollo de la Ciudadanía, **Jaime Armario**, y el vicerrector de Cultura de la UCA, **José María Pérez Monguió**, han sido los encargados de presentar el nuevo programa que se iniciará próximamente y que está abierto a toda la ciudadanía.

Según ha informado la institución provincial en una nota, **Armario** ha recordado que esta colaboración entre las dos instituciones se enmarca en el convenio suscrito para el desarrollo de actividades culturales, por el que la **Diputación** aporta una financiación de 90.000 euros.

En este caso, el programa de actividades relacionadas con el mundo de la gastronomía entronca con la política de promoción de la cocina gaditana como uno de los grandes atractivos de la provincia.

En ese sentido, **Armario** ha explicado que la

institución provincial realiza este trabajo en varias vertientes, como son el apoyo directo a las diferentes ferias sectoriales que se celebran en los municipios de toda la provincia; la presentación de **Cádiz** como destino gastronómico en las grandes ferias turísticas que se celebran tanto en España como en el extranjero; y también como sector clave para la creación de empleo, con el apoyo a la internacionalización de las empresas de la mano de las Cámaras de Comercio.

Además de esto, **Armario** ha destacado que en pocos días se pondrá en marcha la primera edición de la **I Feria Agroalimentaria** de la provincia, **Cádiz Bienmesabe**.

Por su parte, **José María Pérez Monguió** ha agradecido la participación de la **Diputación de Cádiz** en estas actividades que organiza la **UCA**. Ha sido el encargado de desgranar el programa.

En primer lugar, ha presentado la celebración de una serie de talleres que se llevarán a cabo en la **Institución Provincial Fernando**

Quiñones de la Diputación.

Cada uno de ellos se desarrollará en dos jornadas de cuatro horas cada una y llevarán por título: '*Los snacks y aperitivos para ocasiones especiales*', '*Trabajos con chocolate para principiantes*' y '*Masas fermentadas: dulces y bollería*'. En cada uno de ellos se puede inscribir un total de 15 personas.

Por otro lado, se van a llevar a cabo unas jornadas gastronómicas de la mano de la **Asociación cultural Agar Agari**. Las mismas contarán con ponencias y show-cooking. Las temáticas serán '*Tortillas por el mundo*', '*Pan y cerveza*' y '*Cuentos pa' comérselos*'

Los llamados **Talleres de Primavera** completan la programación. En este caso se desarrollarán con la colaboración de los colectivos **Candié** y **Alma de Tomate**. Están previstos los talleres '*Caviar vegetal y raíces*', '*Perfumes de primavera*', '*Monocromismo frutal*', '*Tubérculos y flores*' y '*Tomatada popular I y II*'.

Europa Press



Cuatro chefs de Ibiza se reúnen en Madrid para elaborar una cena degustación y mostrar la oferta culinaria de la isla

Cuatro prestigiosos chefs de Ibiza protagonizarán este lunes la cena degustación 'Ibiza sabe a mar y tierra' en un restaurante de Madrid para presentar y visibilizar la diversidad del producto ibicenco y su variada oferta culinaria. El evento, que se celebrará en el restaurante Sa Brisa de Madrid y que ha sido impulsado por el Ayuntamiento de Ibiza, contará con la cocina sofisticada y vanguardista de uno de los considerados mejores chefs de España y reciente ganador de la estrella Michelin, Óscar Molina, actualmente chef ejecutivo del restaurante La Gaia by Óscar Molina.

Cuatro chefs de Ibiza se reúnen en Madrid para elaborar una cena degustación y mostrar la Asimismo, la maestra de la cocina tradicional

ibicenca, Catalina Riera, propietaria y chef del restaurante Ca n'Alfredo, trasladará a los comensales con sus platos a la Ibiza más profunda. También estará presente en esta reunión gastronómica la chef de Eat is Life, Pualina Mauvecín, para demostrar que Ibiza también es tierra de hortalizas, frutas y verduras, gracias a su cocina sana, vegana y de kilómetro cero.

Del mismo modo, los fogones del chef de ReArt y Pomona, David Reartes, se encenderán en el restaurante madrileño apostando por una cocina innovadora y moderna con rasgos de antiguas civilizaciones.

Finalmente, estará presente el chef de Sa Brisa, Ernesto Portuondo, que, en esta oca-

sión, será un comensal más y podrá saborear la cocina de los cuatro chefs invitados al evento 'Ibiza sabe a mar y tierra', organizado por NM Events Ibiza, que busca trasladar la isla a la capital española sin tener que salir de ella.

Europa Press

El concurso 'GranaJovenchef' llega a su novena edición con una apuesta por la dieta saludable y sostenible

La novena edición del concurso culinario 'GranaJovenchef' organizado por el Ayuntamiento de Granada y el diario Ideal para promocionar el talento de los jóvenes cocineros, ya sean profesionales o amateur, va a invitar a los amantes del arte de la cocina a mostrar sus creaciones gastronómicas en torno a una dieta saludable y respetuosa con el medio ambiente.

El concejal de Juventud de Granada, **Eduardo Castillo**, acompañado por el director comercial del periódico granadino, **Luis Guijarro**; el chef del restaurante granadino El Claustro AC Palacio Santa Paula, **Rafael Arroyo**, y la directora gerente de la **Escuela de Hostelería La Inmaculada**, **Inmaculada Criado**, ha animado a los jóvenes procedentes de toda

“promocionar el talento de los jóvenes cocineros, ya sean profesionales o amateur”

España y con edades comprendidas entre los 18 y 35 a participar en el concurso.

La cita se ha consolidado como un "excelente escaparate y plataforma, tanto para dar a conocer las creaciones e innovaciones culinarias, como para favorecer la inserción laboral de nuestros jóvenes cocineros", ha dicho **Castillo**.

Especial mención ha prestado a la promoción que desde este certamen culinario se realiza de los productos naturales y de proximidad de cada una de las regiones de la provincia de

Granada, a la vez que ha indicado la "importancia que en los tiempos que vivimos tiene apostar por una gastronomía saludable y la cocina de aprovechamiento".

En este sentido, ha respaldado el apoyo del Ayuntamiento de Granada a eventos a través de los que "promocionamos la calidad de



la gastronomía granadina, donde se combinan la cocina de los bares y restaurantes de toda la vida, con los jóvenes talentos que se están incorporando al mundo de la restauración y están ofreciendo un increíble gastronómico a la ciudad, convirtiéndola en un auténtico reclamo turístico".

'GranaJovenchef' retoma en esta edición su formato habitual, una vez que en 2020 por causas de la pandemia tuvo que suspenderse y el pasado año se celebró de forma muy restringida, por lo que se prevé que los seis concursantes seleccionados para la fase semifinal cocinarán ante un jurado, compuesto por seis especialistas de reconocido prestigio en la restauración, que decidirán los tres concursantes finalista.

La final tendrá lugar en junio en las instalaciones de la **Escuela de Hostelería La Inmaculada**, donde los tres finalistas deberán cocinar ante el jurado una receta con los productos e ingredientes facilitados por la organización. Los galardones previstos son 1.300 euros para el ganador; 800, para el segundo clasificado, mientras que el tercer finalista recibirá 500 euros.

Europa Press



El chef tailandés Anthony Burd consigue la victoria en el III Concurso Internacional 'Cocinando con Trufa'

El chef tailandés **Anthony Burd** ha conseguido alzarse como 'Campeón Mundial de Cocina con Trufa', en la tercera edición del concurso, organizado por la Consejería de Cultura y Turismo, que ha contado con la participación de chefs de ocho nacionalidades.

La delegada territorial de la Junta en Soria, **Yolanda de Gregorio**, acompañada del presidente de la Diputación Provincial de Soria, **Benito Serrano** y de la concejala de Turismo, Yolanda Santos, ha participado hoy en la clausura y entrega de galardones.

Tras la competición culinaria, celebrada en la mañana de hoy, en el **Palacio de la Audiencia**, el chef ganador ha sido **Anthony Burd**, procedente de Tailandia, que se ha convertido en '*Campeón Mundial de Cocina con Trufa*' y ha recibido un premio de 4.000 euros, informa la Junta a través de un comunicado remitido a Europa Press.

El jurado ha otorgado el segundo premio al esloveno **Jure Dretnik**, dotado con 2.000 euros y un tercer premio de 1.000 euros, que ha recaído en el italiano **Giuseppe D'Errico**.

Además, como novedad en la presente edición, se ha otorgado el premio '*Pequetrufa*', cuyo ganador ha sido el único representante de España, el chef soriano **Juan Carlos Benito**, concedido por el jurado infantil, que ha participado por primera vez en este concurso y compuesto por niños sorianos, de entre 10 y 12 años, que se han inscrito para participar en el mismo, capitaneado por **Javier Valverde**, concursante de la Comunidad en el programa '*Masterchef Junior*'.

El concurso ha contado con ocho equipos

de cocineros procedentes de Italia, Ecuador, Tailandia, Estados Unidos, México, Eslovenia, Francia y España, que han elaborado un plato de cocina con la trufa como protagonista.

Las diferentes creaciones culinarias han sido valoradas por un jurado de prestigio internacional, con personalidades de "*gran relevancia*" en la gastronomía mundial, como la directora de la '*James Beard Foundation*', la presidenta de la Real Academia de la Gastronomía, **Lourdes Plana**; la chef colombiana **Leonor Espinosa**, con su restaurante LEO distinguido entre los mejores restaurantes del mundo y los chef **Javier Peña** y **Fran Martínez**, con dos estrellas Michelin, entre otros.

Dentro del concurso internacional, como novedad en la presente edición, se ha desarrollado la mayor cata del mundo de trufa entre todos los asistentes, que ha consistido en una explicación técnica de las características y cualidades de la trufa y su posterior cata comentada.

Durante la jornada de hoy sábado, en el exterior del palacio de la Audiencia y en colaboración con las asociaciones de truficultores: **Atrusoria** y **Asfoso**, se ha organizado el '*Mercado de la Trufa*', con el objetivo de poder promocionar y comercializar el producto, abierto tanto a público final, como a los profesionales del sector que han acudido al concurso y a los propios concursantes, que participaron ayer en un encuentro comercial con los truficultores. Además, desde el pasado jueves y hasta mañana, se están celebrando unas Jornadas Gastronómicas, que están permitiendo degustar los diferentes platos participantes en el concurso, en los ocho restaurantes que están apadrinando a los chef.

Cada uno de los restaurantes '*padrinos*' ha acogido a un concursante y se ha convertido en asistente y ayudante durante la fase de concurso de hoy sábado. El plato a concurso se está pudiendo degustar en los ocho restaurantes '*padrinos*' de Soria: La Galiana, La Taberna del Kiosco, Mesón Castellano, El Trashumante, La Lobita, La Chistera, El Baluarte y el Parador de Soria. Una actividad de dinamización de la restauración soriana que se está realizando en colaboración con la Asociación de Empresarios Turismo, Ashotur.

Europa Press



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

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

En 2013 se nos han concedido los siguientes galardones:

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

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

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



Información y reservas

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





El Mollete by Harry & Sally

Bola, 4
28013 MADRID
Tel: 915 477 820

El Reloj de Harry & Sally

Reloj, 16
28013 MADRID
Tel: 913 483 759

EL Mollete

by HARRY & SALLY



el Reloj de HARRY & SALLY

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

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

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

locales fabulosos situados en el centro de Madrid.

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

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

res, incluso los celíacos.

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

res sino a otros tiempos.

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



Para más información

El Mollete by Harry & Sally

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



Restaurante El Pentágono, tu espacio en el centro de Madrid

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

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

La cerveza es el complemento ideal a nuestra carta.

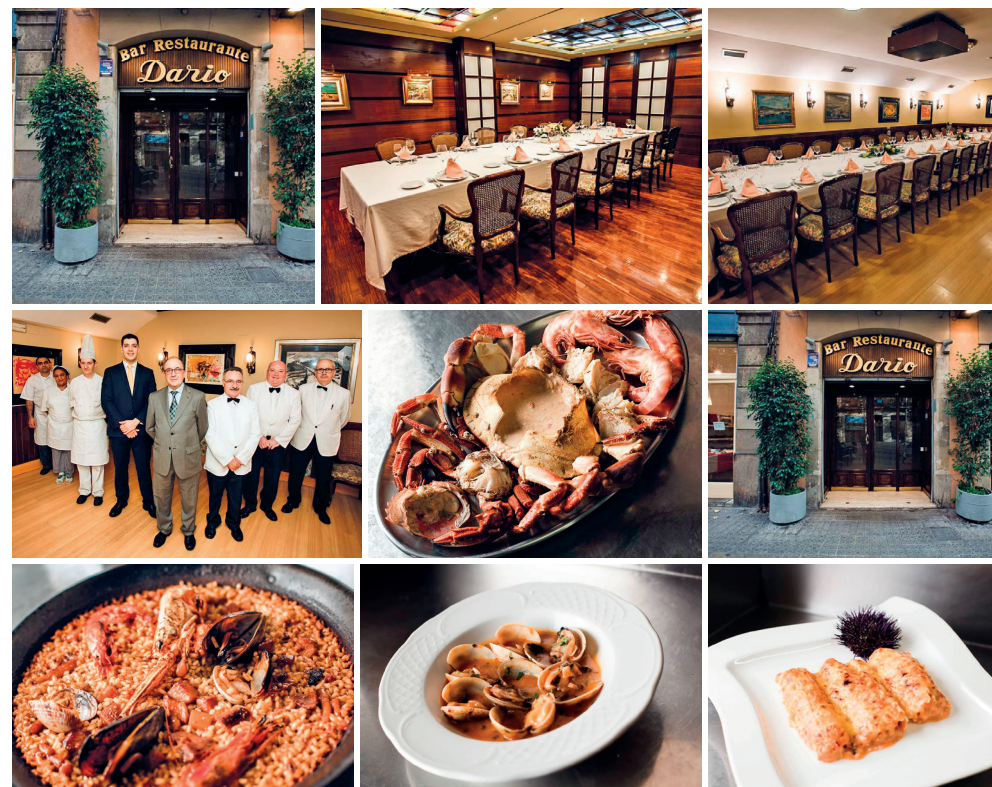
¡El arroz está en marcha! ¿Te apuntas?



Para más información

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

www.elpentagonorestaurante.com



Casa Darío

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

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

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

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

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



Para más información

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



Yantar de Salamanca, paraíso terrenal de todo gourmet que se precie

El **Yantar de Salamanca** se dedica a la venta de productos delicatessen y gourmet. Su principal objetivo es seleccionar productos extraordinarios, diferentes, especiales, que no se encuentren en los canales de distribución habituales. Productos que se caractericen por ofrecer un alto grado de calidad, que ofrecen unas cualidades que permitan disfrutar de sabores y sensaciones que nos haga disfrutar del momento.

En **Yantar de Salamanca** han seleccionado

una amplia gama de estos productos gourmet en un gran abanico de categorías como son los jamones, lomos y embutidos de Guijuelo, sin duda una de las grandes señas de identidad de nuestra gastronomía. También los quesos y aceites extremeños de Serena, vinos, licores, patés, mermeladas, vinagres, etc.

Es una buena muestra de que los productos que allí encontraréis son de máxima calidad y cuentan con ofertas muy interesantes en jamones adquiriendo la pieza completa.

No lo dude y navegue unos minutos por sus redes sociales, verá que muchos de estos productos delicatessen le despertarán la curiosidad por probarlos y disfrutar unos momentos con su degustación.

El Yantar de Salamanca



Para más información

Calle de José Ortega y Gasset, 92
28006 MADRID
Tel: 639 017 010
elyantardesalamanca@gmail.com



Casa de comidas El Gallineru, ven y disfruta de nuestra oferta gastronómica

Gallineru es uno de los enclaves característicos para comer, beber unas botellas de sidra o picar algo en Villaviciosa. No sólo por su excelente ubicación sino también por su excelente calidad y servicio, reconocidos a lo largo de las últimas décadas.

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

diferentes.

En **Gallineru** podemos disfrutar de exquisitos platos tan tradicionales como la Fabada asturiana, Ternera rellena, Bacalao en salsa, Cabritu guisado, Fritos de "Pixín", Calamares fritos de potera, Pulpo a la gallega, Fritos de embutidos, Tabla de quesos asturianos y más.

Cenas de empresa, convenciones, bodas... 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.

Sus platos no solamente están llenos de sabor, tienen también personalidad propia, cuentan con el firme propósito de seguir innovando día a día, siempre pensado en la satisfacción de sus clientes.

Cuentan con una hermosa terraza y un jardín que contiene la atmósfera ideal para una experiencia memorable. En la zona alta te espera una propuesta que no podrás resistir.



Para más información

C. Les Caleyas, 9
33300 VILLAVICIOSA - Asturias
Tel: 663 804 087
hello@elgallineru.es
www.elgallineru.es



Sidrería Restaurante El Sauco, tradición familiar desde 1977

Sin perder de vista la tradición de la buena mesa, **El Saúco** se ha convertido en un punto de referencia en la gastronomía contemporánea en Asturias. Desde 1977, la fama de los deliciosamente mantecosos lechones y de sus renombrados garbanzos traídos de la zamorana Fuentesauco, convirtió a este establecimiento gijonés, en referencia de los paladares más exigentes de la villa.

Nuestras instalaciones permiten la celebración de cenas y comidas de empresa, banquetes para diversos acontecimientos, así como encuentros más íntimos con familiares y amigos. Disponemos de una amplia terraza

Especialidades

En nuestra carta podrá encontrar una selección de los mejores productos de la tierra y la mar. Una cocina que aúna, los sabores de an-

taño con las combinaciones más sabrosas y arriesgadas.

Deliciosos **cochinillos asados de Fuentesauco** cocinados a fuego suave durante más de cuatro horas. Los lechones son traídos desde tierras zamoranas. Se mantiene la tradición de partirlo con un plato para demostrar al comensal su ternura.

Los pescados más frescos traídos, por las lanchas de pescadores de la bahía gijonesa y los mariscos, de su cetárea propia, directamente a los fogones. Sabrosos platos elaborados con las materias primas más selectas de Asturias.

Jugosas carnes seleccionadas de las mejores piezas y cocinadas con las mejores materias primas. Además, dispone de un selecto y variado menú diario.

En la bodega con una cuidada selección de vinos, que son el complemento ideal a nuestros platos. La sidra es tratada con profesionalidad y respeto para que llegue, en las mejores condiciones, a su mesa.

Reconocimientos

- 2010** Premio a la mejor barra
- 2011** Ganador del Primer Certamen de Tortilla en la categoría de tortilla nacional
- 2012** Certamen Gijón de Sidras: mejor cazuela y mejor equipo Sidrería-Llagar
- 2013** Certamen Gijón de Sidras: mejor equipo Sidrería-Llagar
- 2014** Mejor restaurante y casa de comidas de Gijón en 2013
- 2015** mejor cachopo de Gijón
- 2019** 3er clasificado mejor cachopo de Asturias

- 2019** mejor cachopo de Gijón
- 2019** segundo premio campeonato de pinchos
- 2021** segundo mejor cachopo de España con IGP ternera Asturiana



Para más información

Calle Valencia, 20
33210 GIJÓN - Asturias
Tel: 985 398 330
info@elsaucocom
www.elsaucocom



La Casona de Cerdeño, gastronomía y especialidades

Estamos a 5 minutos del centro de Oviedo, en plena naturaleza, en un entorno donde podrás disfrutar de unas vistas espectaculares y huir del ruido y la contaminación de la ciudad.

En La Casona de Cerdeño ofrecemos la mejor cocina tradicional, compuesta por las materias primas de la zona y servidas por profesionales atentos y rápidos. Fabes con almejas, arroz con bogavante, Ventresca de bonito, Lubina, Langostinos plancha, Pote asturiano, Jamón

ibérico y todo tipo de carnes a la parrilla, con especial atención al Chuletón y al Lechazo, harán que disfruten de una gran experiencia, hasta el punto de que no sabrán qué plato escoger entre tantos manjares.

Además, somos uno de los pocos restaurantes de Oviedo que disponen de parrilla propia. El sabor de una buena brasa es inconfundible y, como tal, nuestras propuestas también son únicas.

Nuestros platos están elaborados con el esmero y cuidado que se merecen, utilizando recetas tradicionales y con las mejores materias primas de la zona. ¿Quién ha dicho que disfrutar de una buena parrilla en Oviedo es imposible? Hemos rescatado esta tradición y preparamos unas exquisitas parrilladas de carne, verduras, pescados y mariscos y el chuletón. Comer en un entorno único, relajado y alejado del mundanal ruido de la ciudad es posible en nuestra terraza, con capacidad para 80 personas.

*La Casona
de Cerdeño*



Para más información

Las Peñas, 2
33010 CERDEÑO – LAS PEÑAS - Oviedo
Tel: 985 116 303
lacasonadecerdeno@hotmail.com
www.lacasonadecerdeno.com



Restaurante Meraki, amor, pasión y creatividad

Meraki es un restaurante situado en pleno casco antiguo de Oviedo, en una de las plazas más emblemáticas, la Plaza del Paraguas. Inaugurado el 14 de Septiembre de 2017, toda su carta es sin gluten con platos del mundo, sin perder la esencia de Asturias-

Su cocina te ofrece propuestas creativas, originales y muy sabrosas que te harán disfrutar de una experiencia gastronómica diferente. Haz un intermedio para degustar sus gene-

rosos cachopinos de ternera asturiana con cecina y queso de oveja, su guacamole elaborado a diario o sus croquetas de shiitake. En **Meraki** vas a poder saborear el singular arroz "canalla" con chipirones a la plancha o sus tacos de carrillera al PX con pico de gallo y compota de manzana. Y para terminar puedes degustar algunos de sus postres, como su brownie clásico de chocolate y nueces o su quesada de Afuega'l pitu blanco y manzana.

Cada plato está concebido para que los comensales disfruten de la ceremonia de la buena mesa, con una excelencia en el servicio y de una decoración fresca y elegante, con finos y exclusivos detalles que crean un ambiente encantador y elegante. .

La carta de **Meraki** está validada por **ACEPA** (Asociación de Celíacos del Principado de Asturias)



Para más información

Plaza del Paraguas, s/n
33009 OVIEDO - Asturias
Tel: 984 393 044
merakioviedo@gmail.com
www.merakioviedo.negocio.site



Mesón Bodegón, calidad, cantidad y atención inigualable

La constante búsqueda de superación en su carta han convertido al **Mesón Bodegón**, en uno de los mejores restaurantes de Avilés. Deléitate con su excelente cocina de mercado, fresca, moderna y ligera.

Cada plato está concebido para que los comensales disfruten de la ceremonia de la buena mesa, con una excelencia en el servicio y 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, vanguardistas e imprevisibles. Sorprende a tu paladar con deliciosos platillos que satisfacen a los gustos más exigentes.

Algunas de sus delicias a escoger son las Patatas con costilla, Escalopines, Lacón con patatas, Calamares, Spaguetis, Longaniza con patatas, San Jacobo, Garbanzos con callos, Carne guisada, Chuletas, Pollo al ajillo, Trucha, Fabada asturiana, Merluza a la cazuela, Jabalí guisado, Bacalao a la vizcaína, Tarta

de queso, Postres caseros, Cachopo de merluza, Sopa de pescado, Paellas.

A su vez, tienes una vinoteca con excelentes y variadas sugerencias para acompañar dichos platos.

Mesón Bodegón cuenta con una hermosa terraza, la atmósfera ideal para una experiencia memorable que además te ofrece el marco perfecto para que estés a gusto, para que puedas conversar mientras disfrutas con todos tus sentidos la experiencia que vives.



Para más información

Santa Rita, 13 - 15
33403 AVILÉS - Asturias
Tel: 985 571 028



Sidrería El Polesu 'Casa Pinín', casi un siglo de sidra y cocina casera

El abuelo 'Pinín' fundó el llagar, y posteriormente la sidrería, en 1929, donde elaboraba la sidra 'El Polesu'. En la actualidad, siguen conservando intacto el llagar, el más antiguo de Cangas de Onís, para que los comensales disfruten del lugar y la tradición, acompañados de los mejores platos de nuestra tierra.

Está en el centro de la villa de Cangas de Onís, junto a la Iglesia de la Asunción, al otro lado de la avenida principal, en una pequeña bocacalle entre la Avda. de Covadonga y el río Güeña.

Basta entrar para que el buen presagio y el mejor asombro se unan: si la sala de barra y tapeo nos reencuentra con una sidrería de siempre, popular, vecinal, animada, con culinarios diestra-

mente escanciados, la sala posterior distribuye sus mesas sin modificar el antiguo 'Llagar de Pinín', muy bien conservado, enmarcado con grandes toneles rodeando la sala y entre medias, mesas para sentirse como antaño.

Es la típica taberna popular dispone de una cocina muy variada, desde una cuidada selección de quesos de la zona a platos típicos asturianos, la Fabada, Tortos ilustrados o Polesinos, Rabo de toro, Carrileras al PX, Cachopo... a raciones innovadoras y adaptadas a los nuevos tiempos, como el Bacalao, Las Manitas de cerdo, el Entrecot, los Sebarguinos, el Ñeru o las imprescindibles Croquetas cremosas 100% caseras, Chorizo picante, Patatas tres salsas, Revuelto de setas, Chipirones plancha,

Pollo al ajillo, Pulpo, Solomillo en setas, cebolla caramelizada y manzana, Tabla de embutidos... Otra especialidad de la casa a degustar es su exquisita casquería.

Disponemos también de una variedad de postres que van, desde los más buscados en Asturias como son el Arroz con leche o la Tarta fría de queso hasta el Coulant de chocolate, El tocino de cielo o los Frisuelos, sin olvidar el Peñasanta, un helado insignia de Cangas de Onís

Si estás aquí, no olvides hacerles una visita y disfrutar de sus platos y su Sidra, la mejor de la zona. Seguro que disfrutareis de un buen rato.



Para más información

Calle Ángel Tarano, 3
33550 CANGAS DE ONÍS – Asturias
Tel: 985 947 584
elpolesucasatinin@gmail.com
www.llagarelpolesu.es



Sidrería Narcea, el producto de calidad y la variedad son nuestras características

Sidrería Narcea se ubica en pleno centro de Cangas del Narcea, en un entorno paradisíaco cercano al Parque Natural de las Fuentes del Narcea y al río que le da nombre, podrás degustar exquisitos platos de la cocina casera acompañándolos de la bebida estrella de esta localidad asturiana: La sidra.

La **Sidrería Narcea** conseguirá hacerte sentir como en casa con su ambiente tan familiar y acogedor. Dispondrás de varias zonas donde poder celebrar tu velada: comedor, sidrería o

las amplias terrazas, ideales para realizar todo tipo de eventos, reuniones y degustaciones.

La cocina de **Sidrería Narcea** se basa en platos tradicionales y productos de la región, además de su oferta de vinos y sidras. Algunos de los ejemplos que componen la carta son sus famosos Guisantes, Entrecot de buey a la piedra, Pitú de caleya con setas, Cabritín a la sidra con patatinos, Solomillo al genestoso, Pote de berzas, Cecina con queso de cabra, Revuelto de oricios y ajetes, Setas al ajillo

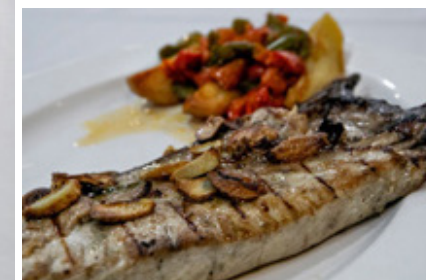
con chosco, Cachopo vaqueiro, Gambón con uños... y, para terminar, postres como el Arroz con leche casero, Requesón con miel o la tarta de queso con arándanos.

La **Sidrería Narcea**, es en la actualidad toda una institución en la villa por ser una de las pocas que existen, y uno de los pocos sitios donde se sirve sidra, en una comarca profundamente vitivinícola.



Para más información

Dos Amigos, 12
33800 CANGAS DEL NARCEA - Asturias
Tel: 985 810 038
informacion@sidrerianarcea.com
www.sidrerianarcea.com



Restaurante El Ancla, si quieres disfrutar de un buen producto

Nuestro restaurante pertenece al consejo de la hermosa ciudad de Ribadesella donde puede disfrutar del Mar y La Montaña. Huele a Cantábrico y a Picos de Europa. Y al agua dulce del río Sella. A su historia y tradición. A gastronomía. Territorio Asturiano. Ideal para hacer Turismo.

Restaurante EL Ancla es un restaurante de cocina tradicional, sin pretensiones en su de-

coración, pero con una muy buena materia prima y una excelente relación calidad-precio, tanto en su comida como en su excelente bodega. Disponemos de una amplia selección de tapas, comida a la carta, menú, especializado en Arroces, Calamares en tinta, Rollo de bonito, Lechazo confitado, su singular Rape, su perfectamente elaborado Chuletón o su tierna Paella, las Zamburiñas, las Navajas y los

Chipirones, y no podía faltar las Fabas con almejas, el Cachopo y el "Pixín". Para terminar no os dejéis su espectacular Crepe con nata y mantequilla... y como no, su sidra seleccionada.

Ven a **Restaurante El Ancla** y haz un intermedio para degustar y disfrutar de su carta.



Para más información

Gran Vía de Agustín Arguelles, 31
33560 RIBADESELLA – Asturias
Tels: 984 841 108 / 684 665 666
info@elanclaribadesella.com
www.elanclaribadesella.com



K.M.R. Bar-Restaurante, sabores auténticos y contrastes asombrosos

Si deseas disfrutar de la alta cocina del norte, visita **K.M.R. Bar-Restaurante**

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

Te ofrecen el marco perfecto para que estés a gusto; ambiente agradable, acogedor y familiar para que puedas conversar mientras disfrutas con todos tus sentidos la experiencia que vives.

Cocina de mercado, basada en la bondad de los platos elaborados con productos de primera calidad propios de la región, casera y tradicional con un toque moderno y creativo. En la carta encontrarás una oferta diferente, exitosa y de gran aceptación por parte del público. Mención especial a sus exquisitas carnes y pescados a la parrilla, Paella de marisco, Bacalao en salsa verde, Salmón a la Rinbereña...

Cuenta además con postres caseros riquísi-

mos, como sus Tartas, el Mousse de Baailys y sus sugerentes helados; con la que puedes dar fin a una experiencia gastronómica muy sabrosa.

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



Para más información

Av. Alcalde José Fernandín, 33
33450 PIEDRAS BLANCAS - Asturias
Tels: 633 918 390
kmr.bar.rest@gmail.com
www.kmr-bar-restaurante.negocio.site



Taberna Pata Negra, come y bebe que la vida es breve

Desde la primera visita, nos gusta tratar bien a nuestros clientes con una atmósfera encantadora y sabrosas creaciones culinarias. Siempre estamos encantados de recibirte en la cafetería **Taberna Pata Negra** y ofrecerte las delicias de nuestra carta y los mejores té y cafés. Siéntete como en casa en nuestras salas climatizadas, sin importar la temperatura exterior.

Aprovecha nuestro WiFi gratis para compartir tus fotos mientras degustas nuestra gran variedad de pintxos tanto fríos como calientes.

Te esperamos en **Taberna Pata Negra** para disfrutar de la raza, nuestros pinchos, una cervecita (o dos) y la mejor compañía.



Para más información

Zaballa Kalea, 2
48901 BARAKALDO - Bizkaia
Tel: 946 555 238 / 632 820 217
rosmaryvidalromero@gmail.com
www.taberna-pata-negra.metro.biz





Cevitxef, cocina de autor con tendencias peruanas

Cevitxef es un homenaje al Euskera, y su encuentro con nuestras raíces venezolanas y culinarias. Es un acercamiento a todo eso que no conocíamos, pero al probarlo queremos seguir descubriendo. Es fresca, salud, sabor y diferencia. Sabores peruanos y venezolanos mimetizados con el entorno y plasmados en platos saludables, frescos, exóticos y deliciosos.

Txamo y **Yefferson** somos dos primos venezolanos que comparten la misma pasión por la cultura de la calle y la gente. **Yefferson** aprendió el arte culinario en dos de las más prestigiosas escuelas de Sudamérica: la Universidad Le Cordon Bleu Perú y en el

Instituto Gastronómico D'Gallia. Junto con el background de **Txamo** consiguieron brindar a Bilbao lo que les une con un proyecto gastronómico.

Disfruta de nuestra cocina peruana y de sus sabores fusión como el pescado fresco curado en limón o lima, condimentado con el toque especial de la cocina de autor, donde se expresan sutiles toques de cilantro, sal, cebolla morada, choclo, canchita serrana, puré de boniato y nuestras leches de tigre. Las Acevichadas, compuestas por una base de puré de patata aliñado y tamizado rodeado de trozos de tuna, pulpo o langostino regados por nuestras leches de tigre. Láminas de pesca-

do, tuna, salmón o pulpo bañados en leche de tigre, tallarines, zamburiñas, camarones, pescado frito.

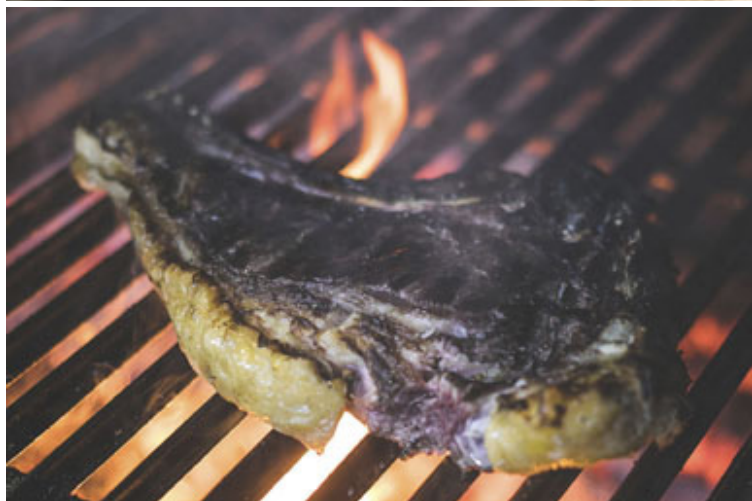
Con mucho "ceviflow" nuestros cócteles entre ellos el Pisco: clásico, de fresa o maracuyá o el Cóctel Chilcano, en su versión de canela y tomillo.

Celebra tu evento con comida peruana. Si somos lo que comemos y con quienes lo compartimos, no se nos ocurre mejor lugar para celebrar tu evento que en nuestra casa. Celebra tu evento entre ceviches, piscos y tiraditos peruanos.



Para más información

Alameda de Recalde, 53
48010 BILBAO - Bizkaia
Tel: 946 123 971
info@cevitxef.com
www.cevitxef.com



Prim erretegi, especialidad en pescado de temporada y carnes a la brasa

Prim erretegi se encuentra situado en el puerto de Lekeitio. Dispone de dos ambientes: un salón interior y una fabulosa terraza desde donde disfrutar del mar.

Hablar de nuestro restaurante es hablar de gastronomía vasca, de exquisitas carnes y pescados a la parrilla, de productos ecológicos, de la huerta y km 0. De cocina tradicional y platos de temporada con un toque vanguardista e innovador, y sobre todo, de la máxima calidad en cuanto a productos. Cuidamos todos los detalles, empezando por ofrecer

lo mejor de nuestra tierra, creando elaboraciones que respeten al máximo sus sabores naturales y cada plato está concebido para que los comensales disfruten de la ceremonia de la buena mesa, con una excelencia en el servicio. Para ello, nuestro equipo de profesionales trabaja para sacar a relucir los sabores de cada plato y de ofrecer un ambiente familiar.

Nuestra carta se divide en tierra y mar, en lo que nos da el Cantábrico y lo que viene del interior de nuestro pueblo. Recetas como las carnes rojas, el Chuletón de ganado ma-

yor, el Solomillo. Las carrilleras al vino tinto, el Cordero lechal, o las Anchoas del Cantábrico, las Kokotxas de merluza a la brasa, las Almejas, el Rodaballo, el Besugo, el Bacalao al pilpil y a la vizcaína, alcanzan una untuosidad y sabor que rozan lo sublime.

Una cuidada selección de proveedores hace que cada día entren a nuestros fogones los mejores productos, que cocinados con mucho mimo son la esencia de **Prim erretegi**.

Prim erretegi  

Para más información
Arranegi Kalea 24.
48280 LEKEITIO - Bizkaia
Tel: 946 754 832
www.asadorprim.com



Taberna Ganbara, todo sabe distinto por su peculiar forma de elaborarla

En el marco incomparable del municipio de Bergara se encuentra nuestro pequeño pero interesante restaurante.

Taberna Ganbara es hablar de delicatessen por sistema, uno de los lugares más relevantes en el día a día de la gente. Es un sitio ideal para probar productos de alta calidad, cocinados con sencillez, servidos con amabilidad y profesionalidad. Trato inmejorable, atención

extremadamente cuidada...y una cocina excepcional.

Destaca por su pintxos variados y sus tremendos "bocatas" de tortilla de patatas, roquefort y setas... y el bocata Bergara: setas, pechuga, piquillo y queso. Su cocina te ofrece propuestas creativas, originales, sencillas y muy sabrosas que te harán disfrutar de una experiencia gastronómica diferente. Entre sus es-

pecillidades caben destacar las tortillas, rabas, champiñones con gambas, hamburguesas así como su estupendo jamón ibérico y su café Segafredo.

Disponen de una fantástica terraza para disfrutar de su gastronomía y no te pierdas los jueves el pintxo pote



Para más información

Calle Domingo Irala,
20570 BERGARA - Gipuzkoa
[Tel: 943 765 575](tel:943765184)



Cynthia Gastrobar, siéntete como en casa disfrutando con la mejor gastronomía

Cynthia Gastrobar es un rincón gastronómico muy especial de Valdepeñas, reconocido por su excelente cocina y por ser íntimo.

Aquí degustarás sabores auténticos y contrastes asombrosos. Su cocina te ofrece propuestas creativas, originales y muy sabrosas que te harán disfrutar de una experiencia gastronómica diferente. La calidad de sus productos le hace ser un sitio de referencia para cualquiera que quiera disfrutar de unos platos y unas delicias que no nos dejarán indiferentes. Algo más allá de lo común.

Su especialidad, y uno de los platos que más te recomendamos, son sus arroces: Arroz bogavante, Arroz "Senyoret", Arroz negro con chipirones y gambas y el Arroz risotto.

Algunas de sus delicias a escoger son sus verduras, y carnes, sazonadas de una forma indescriptible.

Algunos ejemplos con los que nos encontramos es "Tataki" de solomillo con mango, la Berenjena de Almagro en tempura (el complemento perfecto para tapear), Costillas confitadas y hechas a baja temperatura en grill, Gambones a la Pavía confitado y sazonado solo para paladares selectos, Pollo "Teriyaki" un delicioso salteado de pollo con especias envuelto de salsa teriyaki y cortes de cebolla, Albondigas de carne de res adobadas en suave fusión de especias, muy caseras, Pulpo confitado y marinado al grill con selección de especias y acompañado de patatas con pi-

mentón, Calamar confitado al grill y la variedad de Hamburguesas gourmet.

Cuenta además con postres caseros riquísimos, como las Natillas, el Helado "Cynthia", la Tarta de quesos, con lo que puedes dar fin a una experiencia gastronómica muy sabrosa.

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

Si deseas disfrutar de la alta cocina, visita **Cynthia Gastrobar** en el corazón de Valdepeñas.



Para más información

Plaza San Nicasio, 2 local 2 (frente Auditorio)
13300 VALDEPEÑAS - Ciudad Real
Tel: 608 663 265
cynthiagastrobar@gmail.com
www.cynthiagastrobar.es



Restaurante Asador Medieval, productos de primera calidad y cocinados con esmero y dedicación

En el **Asador Medieval de Sigüenza** estamos situados en el corazón del casco histórico, contiguo a una de las antiguas puertas de la muralla medieval, en un edificio recuperado en el año 1988.

Apostamos por una gastronomía basada en la cocina castellana. Tenemos una carta basada en cocinados en horno y parrilla. Nuestros productos son de primera calidad y cocinados con esmero y dedicación.

Una de nuestras especialidades es, sin du-

da, los asados; de cordero, cochinillo y cabrito, carnes de vaca, que elaborados en nuestro horno adquieren una piel crujiente y dejándola sabrosa por dentro. Nuestra calidad de carnes es excelente y buscamos siempre que el cliente quede satisfecho y seguro de que lo que está comiendo es un producto excepcional.

Otras de nuestras especialidades son los Medallones de buey a la piedra volcánica, Migas de matanza, Boletus con patata paja y huevo, Lubina a la espalda, Lomo de bacalao con tomate.

Asados acompañados de una excelente bodega de vinos tintos. Para redondear el paladar disponéis de nuestros postres caseros; Leche frita. Borrachitos seguntinos. Nos gusta trabajar bajo pedido al tener que disponer de tiempo para un correcto cocinado.

Asador Medieval es ideal para celebrar comidas de empresas y grupos, ya que disponemos de dos comedores y menús de grupos adaptables a cada ocasión.

**Restaurante
Asador
Medieval**



Para más información

Calle Portal Mayor, 2
19250-SIGÜENZA - Guadalajara
Tel: 949 393 233
restaurante@asadormedieval.com
www.asadormedieval.com



El Buen Vivir, cocina elaborada y servida con pasión

El Buen Vivir nace en el año 2008 del sueño de infancia de montar un restaurante de **Daniel Camarillo**, apasionado desde muy temprana edad por la gastronomía y la hostelería. Se trata de recuperar el ambiente distendido de las tabernas y su gastronomía basada en tapas y raciones para compartir, pero con una elevada calidad gastronómica y un estilo moderno y elegante.

El Buen Vivir ha ido creciendo y desarrollándose para seguir ofreciendo, a día de hoy, esa gastronomía diferente y de calidad, con la misma pasión con la que se inició este bonito sueño.

En **El Buen Vivir** elaboramos una cocina de mercado con raíces en la maravillosa cocina tradicional de nuestro país, dese el Mediterráneo hasta el Atlántico, sin renunciar al mestizaje con otras culinarias que la enriquecen y aportan novedosos aromas y sabores.

Nuestra cocina se basa en las tapas y las raciones, esa manera de comer y relacionarnos tan española a la que, desde **El Buen Vivir**, rendimos homenaje y tratamos de acercar a nuestros días.

El vino, por su parte, constituye otro de los ejes fundamentales de nuestra esencia.

Movidos por nuestra pasión hacia este extraordinario producto, queremos ayudar a descubrir la inmensa variedad de elaboraciones que aguardan en cada rincón de nuestra geografía así como allende nuestras fronteras.

Mención especial merecen los vinos Castellano Manchegos, vinos de nuestra tierra que han alcanzado, durante los últimos años, niveles de calidad inimaginables. En nuestra carta hemos querido reflejar la admiración y el orgullo que sentimos por estos vinos realizando una relevante y cuidada selección de algunos de los mismos.



Para más información

Pl Capitán Boixareu Rivera, 81 (Pque Concordia)
19002 GUADALAJARA
Tel: 949 223 839
info@elbuenvivir.es
www.elbuenvivir.es



Restaurante keittiö, innovación y tradición unidas de la mano de Javier Aguado

Javier Aguado (Talavera de la Reina, 1994) después de pasar por “Miramar”, “Dstage”, “Annua” y “Diverxo” decide abrir su propio negocio y crea “keittiö”.

Keittiö abre sus puertas en marzo de 2019 con **Javier Aguado** al mando y un equipo joven pero experimentado para dar una nueva propuesta gastronómica en Talavera de la Reina, exactamente en la “terrazza del casino de Talavera”.

En **Keittiö** se desarrolla una cocina de producto de temporada con especias, salsas, técnicas de curación, fermentación y salazones de diferentes países del mundo.

Desde su apertura se ha apostado por una

carta no muy extensa pero bien seleccionada para todos los paladares, edades y gustos. Con dos años y poco de vida (y con una pandemia de por medio) ya hay clásicos que no se pueden retirar de la carta como: la ensalada cremosa de calabacín con emulsión de sésamo, Parmesano y mango habanero, las croquetas de carrillera ibérica y curry rojo, Pad Thai con gambones, Pulpo al Wok con kimchi y parmentier de patata y La tarta de queso de la abuela cántabra.

En la actual carta nos podemos encontrar platos nuevos como su versión de un nigiri flambeado de salmón en el cual curamos con miso el lomo del salmón, el jarrete de cordero char siu, chipirones rellenos en su tinta y alioli de

yuzu, el cachopo de vaca tudanca o Pato Pekín.

Para maridar estos platos en keittiö se apuesta por una arriesgada bodega (ya que son vinos generalmente poco conocidos de pequeña producción y poca intervención) pero creemos que va acorde con nuestra apuesta gastronómica y manera de trabajar la materia prima.

Contamos con denominaciones de origen de casi todo el ámbito nacional y cada vez más a nivel internacional.

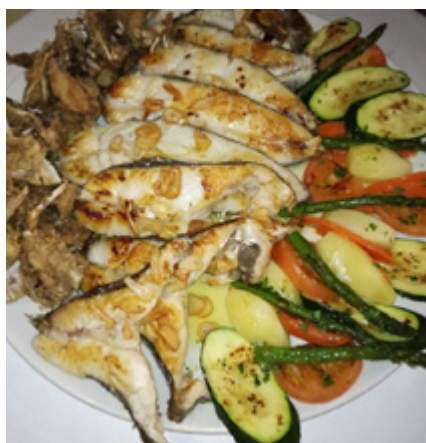
Además de nuestro día a día con la carta dentro de este “pequeño paraíso” contamos con diferentes espacios donde ya muchos clientes han realizado su evento, desde reuniones for-

males de empresa (tanto sentados como en formato cóctel), hasta preebодas, bodas, bautizos o comuniones que se pueden desarrollar tanto en el salón como en una amplia terraza de 600 metros cuadrados.



Para más información

Plaza villatoya, 2 “Terraza del Casino”
45600 TALAVERA DE LA REINA - Toledo
Tel: 679 529 367
info@keittio.es
www.keittio.es



Cervecería Caldereros, excelencia en gastronomía manchega

Cervecería Caldereros es un restaurante situado en el corazón de Albacete, más concretamente en la calle Caldereros justo al lado de la calle concepción, que es una de las vías de la ciudad dedicada al ocio nocturno con más vida.

El restaurante está dirigido por **Miguel Ángel Jiménez de la Rosa**, un profesional de gran recorrido en el sector de la restauración y la hospitalidad.

El restaurante se basa en una cocina de mercado, mediterránea y dando mucha importancia a la temporada. Entre sus especialidades encontramos diferentes guisos, en la temporada de invierno, que nos pueden recordar a la cocina de nuestras abuelas.

En nuestra carta se le da un lugar especial durante todo el año al marisco y al pescado, donde buscamos la mejor calidad para nuestros clientes ofreciendo una amplia variedad de productos, según temporada.

Cada día de la semana se ofrece un guiso tradicional diferente: Potaje de legumbres y rellenos, Es un plato de cuchara vegetariano con los garbanzos y alubias como protagonistas; Marmitako de bonito, es un guiso que nos gusta mucho y al trabajar tanto el pescado, pensamos que no nos puede faltar; Ajo aceite con manitas de cerdo, Es uno de los guisos más típicos y tradicionales de la zona y su característica principal de este guiso es el "ajo aceite" que se elabora con patatas y ye-

ma de huevo; Cocido, en nuestra casa se sirve en dos vuelcos, primero la sopa de fideos y después el arreglo que consta los garbanzos, las verduras y toda la carne; Olla de aldea, es muy parecido al cocido solo que algo más contundente. Judías con perdiz, típico de las épocas de caza

Otro platos tradicionales son: Ajo harina con setas de cardo, ajo mataero, atascaburras, o postres de semana santa como las torrijas o los rellenos dulces.

Todos los postres los realizamos en casa de forma tradicional cabe destacar entre otros muchos la tarta de manzana con helado de frambuesa, un clásico ya consolidados entre nuestros clientes. También el soufflé de melo-

cotón con crema inglesa y caramelo, así como la tarta de queso cremosa, un clásico que en la actualidad vuelve a ser tendencia



Para más información

Calle Caldereros, 13
02001 ALBACETE
Tel: 967 610 217
www.caldereros.es

Longaniza blanca de Avilés con patata del cocido de garbanzos



Ingredientes

1 Kg de longaniza blanca de Avilés, cocida en un cocido de garbanzos español con su compango 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 cebolla

Elaboración

Una vez realizado el cocido de garbanzos, de entre los compangos que se habían incorporado, se retira la longaniza blanca, a la cual, por su textura, le falta todavía cocción, se retira el caldo de la misma y se refuerza esta cocción hasta que la longaniza esté en un punto tierno óptimo para su consumo. Es bueno reservar ese caldo para posteriores cocciones puesto que servirá para cocer otras longanizas sin necesidad de emprender todo el proceso desde el principio.

Para este segundo uso del caldo, se vigilará el punto de sal puesto que, cuanto más veces se cueza, mayor será el grado de sal y el exceso puede afectar al producto. En él se cocerán las longanizas y, en otro recipiente pero con el mismo fondo, las patatas, previamente troceadas y con unas hebras de azafrán. En un recipiente cerrado, añadiremos ¼ de litro de aceite de oliva y unos 100 gramos de pimentón ligermnetepicante y lo dejaremos cocer de forma leve, dejando que se enfríe posteriormente.

Alubias de Tolosa guisadas



Ingredientes

500 g alubias de Tolosa
60 g tocino
200 g chorizo
4 nabos pequeños
1 cebolla grande
1 morcilla de cebolla
Sal

Elaboración

Lavar muy bien las alubias. Colocar en una cazuela. Cubrir con agua fría dos dedos por encima. Sazonar. Cuando rompa a hervir agregar el tocino y el chorizo. Bajar el fuego y continuar la cocción a fuego muy lento (sin que aparezcan los borbotones) durante 4h.

Agregar el agua que se consuma durante la cocción en pequeñas cantidades con un pellizco de sal. 2 horas después de comenzar la cocción incorporar los nabos limpios y la cebolla entera. 25 min antes de terminar la cocción añadir la morcilla.

Durante la cocción mover de vez en cuando el puchero para que el caldo espese. Servir muy caliente con el chorizo y la morcilla cortados en rodajas.

Nota: Las alubias que se utilizan para esta receta siempre son rojas y no les hace falta remojo previo

Rodaballo a la Meunière



Receta elaborada por
Alfonso López

Cortesía de:
Comepescado
www.comepescado.com

Ingredientes

4 filetes de rodaballo
1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 cebolla
2 patatas grandes
100 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de perejil fresco picado
Zumo de un limón, Harina de trigo (para rebozar el pescado)
Aceite de oliva virgen extra. Sal

Elaboración

En una sartén con un poco de aceite de oliva, salteamos las verduras a fuego fuerte. Salamos al gusto y reservamos.

Pelamos las patatas. Las cortamos en rodajas y las freímos 2/3 minutos en aceite de oliva bien caliente. Queremos que se queden a medio hacer, ya que luego van a ir al horno.

En una fuente para horno colocamos una base de patata y por encima repartimos las verduras uniformemente.

Horneamos 20 minutos a 180°C. Cuando queden 5 minutos del tiempo. Salamos los filetes de rodaballo y los pasamos por harina. En una sartén, añadimos 50 gr. de mantequilla y la derretimos a fuego medio. Cuando coja temperatura, freímos el pescado vuelta y vuelta, y reservamos. Exprimimos el limón y picamos el perejil bien fino.

Colocamos los filetes de pescado sobre las verduras, con la piel hacia abajo. Lo mantendremos 2/3 minutos en el horno. Salsa "meunière": derretimos 50 gr. de mantequilla en una sartén aparte. Dejamos que se tueste ligeramente, añadimos el perejil y salamos al gusto. Pasado un minuto, vertemos el zumo de limón y seguimos cocinando otro par de

Pan "tumaca" con ajo y jamón



Cortesía de:
Aceites de Oliva de España
www.aceitesdeolivadeespana.com

Ingredientes

Tomate
Jamón curado
6 rebanas de pan
Ajo
Sal al gusto
Aceite de oliva virgen extra de España

Elaboración

En primer lugar, pelamos los tomates y el ajo. Para esta receta, te recomendamos utilizar tomate maduro de la variedad pera ya que es más carnoso y dulce que otros tomates.

Una vez pelados los tomates y el ajo, los trituramos junto con la sal y el aceite de oliva virgen extra. Como ya sabemos, en España existen más de 260 variedades de aceituna, esto hace que haya aceites de oliva para todos los gustos, unos más dulces y otros más potentes, picantes, frutados... Dependiendo de nuestro paladar, podemos utilizar uno u otro para preparar este pan tumaca con ajo a nuestro gusto.

Después tostamos en pan, en este caso, las seis rebanadas. Si no tienes una tostadora, puedes hacerlo directamente en el horno o la sartén.

Para finalizar, extendemos sobre el pan tostado la mezcla que hemos hecho con el tomate, el ajo y el aceite de oliva virgen extra, y colocamos el jamón curado encima.

Dados de Foie Gras de pato con Pedro Ximénez al chocolate blanco



Ingredientes

160 g de Bloc de Foie gras de Pato con Pedro Ximénez
200 g de cobertura de chocolate blanco

JARABE

100 ml de vinagre balsámico de Módena
50 g de azúcar
|

Elaboración

Fundir la cobertura al baño maría hasta que esté tibia. Pinchar los dados de Foie Gras de aprox. 20 g con pequeñas brochetas y bañarlas en el chocolate. Cocer el vinagre y el azúcar hasta conseguir una textura líquida pero que no cubra la cuchara. Dejar enfriar.

Para degustar, bañar el “bombón” en el jarabe de vinagre.

Ensalada de Lacón Gallego caramelizado y fruta



Ingredientes

Lacón Gallego desalado en dados grandes
Pera en láminas largas
Kiwi en rodajas
Fresa en láminas gruesas
Azúcar para caramelizar
Aceite de oliva
Vinagre de Módena
Pimienta negra semi-molida

Elaboración

Cocer los dados de Lacón Gallego al vapor durante 1 minuto. Reservar.

Poner el azúcar en una sartén con unas gotas de agua, hacer un caramelo.

Pinchar el lacón con un tenedor y pasarlo por el caramelo caliente, impregnándolo bien.

Colocar la fruta en el fondo del plato, alternando los colores y sobre ella distribuir el lacón caramelizado.

Adobar con vinagre, aceite y un toque de pimienta negra.



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.



COSALINDA



Vive el
presente con
el corazón en
la mano

MADE
"WITH LOVE"
IN SPAIN

*Cosalinda recomienda un consumo responsable