

# rs

/rincón del sibarita/

**43** 6,00 euros/trimestral/

Rafael Ansón Oliart  
*"Llamar a la puerta del sistema  
educativo"*

José Luis Lapuente  
*director general del Consejo  
Regulador de la DOCa Rioja*

Las barricas

Club del gourmet

Oro líquido

Repostería Artesanal

Restaurantes y recetas



*«El buen seso huye de todo  
exceso» (Sabiduría popular)*

¡SUSCRÍBETE ahora a  
**ELMUNDO** Expansión **MARCA**

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



POR SOLO

**1,20 €/día**  
Antes ~~1,50 €/día~~



POR SOLO

**1,60 €/día**  
Antes ~~2,00 €/día~~



POR SOLO

**0,80 €/día**  
Antes ~~1,00 €/día~~

**¿QUIERES SUSCRIBIRTE?**



LLAMA YA AL **91 275 19 88** O ENTRA EN [WWW.BIENINFORMADO.ES](http://WWW.BIENINFORMADO.ES)

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

[WWW.ELCLUB.ES](http://WWW.ELCLUB.ES)

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



Síguenos en  

# sumario

/rincón del sibarita/

**06** Editorial

**08** Rafael Ansón

"Llamar a la puerta del sistema educativo"

**10** José Luis Lapuente

director general del Consejo Regulador de la DOCa Rioja

**14** Las barricadas

**32** Copa y espuma

Centenario de la Asociación Cerveceros de España

**40** Club del gourmet

**68** Sabías que ...

Como congelar y descongelar la carne de forma correcta

**72** Oro líquido

Cómo utilizar el aceite de oliva en tus barbacoas y parrillas

**90** Repostería artesan

**102** Restaurantes sibaritas

**158** Recetas

Julius y Hung-Fai los Reyes de las 'Mar-bacoas'

**166** Libros y 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 y Maquetación** Graphe Disseny

**Fotografía y Multimedia** Victoria Zabaco

**Dietética/Nutrición** Álvaro Zabaco

**Fotografías** 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 Gerhard

**Distribución:** Nacional e Internacional

**Colaboradores:**



**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 lo hacen ser la más completa alternativa para vivir las mejores vacaciones con familia o amigos.



CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N - COTA 1.700  
25588 BAQUEIRA (LERIDÀ)  
(+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](http://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



Gracias a esta evolución, ganan peso la alimentación y la gastronomía y llaman a la puerta del sistema educativo con una fuerza creciente. Y los conocimientos de alimentación y educación del gusto pronto se facilitarán con profusión y calidad en ese ámbito, que habrá de sustituir a las 13 experiencias y valores alimentarios que antes se transmitían de generación en generación en el seno de la familia.

Entre todos tenemos que contribuir a preservar la salud de las nuevas generaciones y también esa calidad de vida que tanto nos enorgullece. Hoy, a pesar de estar instalados en el epicentro de la dieta mediterránea, muchos de nuestros niños de menos de 12 años sufren obesidad y sobrepeso, resultado de una pésima alimentación que también se manifiesta en el colesterol alto y el peligro de desarrollar diabetes y otras enfermedades crónicas.

#### **Un compromiso europeo**

No queremos que la demanda de que los conocimientos y las experiencias en materia de

alimentación tengan su espacio en el sistema educativo, se quede sólo en nuestro entorno. Hemos impulsado en el Parlamento Europeo una iniciativa para que, en breve, se apruebe una resolución pidiendo a los 28 países de la UE que incorporen los conocimientos de alimentación y la educación del gusto, la salud integral y la necesidad de realizar ejercicio físico, al sistema educativo, y no sólo a las escuelas y colegios, sino también, a los otros niveles de enseñanza. Sin olvidar nunca que, en lo que atañe a los temas sensoriales no basta con los conocimientos teóricos sino que hay que educar los sentidos. Hacen falta experiencias.

#### **Ciudadanos gastronómicamente responsables**

El mensaje ha de calar tanto entre los jóvenes como en el conjunto de los ciudadanos. La gastronomía, placentera y saludable, debe recibir un impulso importante entre todos los habitantes de todos los países.

Los europeos debemos adquirir conciencia

de que la dieta, la alimentación, el placer y la cultura gastronómica son elementos básicos para construir una sociedad moderna, innovadora y capaz de afrontar el futuro.

A la larga, creo que estas demandas pueden contribuir extraordinariamente a mejorar la calidad de vida, a ahorrar dinero en sanidad, a generar ingresos por consumo y por turismo, y, por lo tanto, puede ser un elemento que cambie sustancialmente las perspectivas de la población europea en los próximos años. Y lo haremos (o lo harán las generaciones futuras) en gran medida comiendo mejor.

Frente a quienes decían antaño que los gastronómicos éramos tan solo “unos privilegiados que disfrutamos comiendo”, hemos ido abriendo a todos este importantísimo componente social de la despensa y la cocina, de la lonja, del mercado, de la taberna y del restaurante. Tampoco cuando surgió la cocina burguesa en el siglo XIX se supo definir y valorar la relación entre buena mesa y salud. Tiempo que hemos perdido, sin duda. **RAG**

## **Llamar a la puerta del sistema educativo**

# D. José Luis Lapuente

*director general del Consejo Regulador de la DOCa Rioja*

**Rioja es el destino turístico vinícola más importante de España. ¿Cómo se ha llegado a este máximo?**

La historia, experiencia, liderazgo y proyección nacional e internacional nos impelen a ser pioneros y responder a las expectativas. El turismo y experiencias que giran en torno al vino constituyen el mejor escaparate para presentar nuestro producto. Con esta premisa buscamos alcanzar la misma excelencia que pretendemos para todo lo que hacemos.

**¿Con qué propuestas cuentan para acercar al turista al mundo del vino?**

Cerca de 200 bodegas, de las 600 de nuestra Denominación, ofrecen experiencias de diversa índole con las que satisfacer los gustos y necesidades más variados. Hemos comprobado que prestar el mejor servicio exige especialización y poner las cosas lo más fáciles posible al visitante. Es por ello por lo que hemos organizado nuestra oferta de manera estructurada, en torno al turismo de negocios (MICE), familiar, gastronómico y de lujo.

**Al margen del vino, ¿qué ofrece Rioja al turista?**

Es indudable que Rioja es fundamentalmente vino, pero también es verdura y huerta, calzado, sierra y valle, es camino de Santiago y la cuna de la lengua castellana; ¿el común denominador de todos estos atractivos? Su gente; un talante hospitalario que acoge a todo el que llega para que se sienta un paisano más.

**La mejor compañera del vino de Rioja es su gastronomía. ¿Cuáles son las experiencias con las que se encuentra el turista? ¿Es el turismo gastronómico una de las claves para la promoción del vino?**

Tenemos una gastronomía que juega con la ventaja del producto propio y cercano, amén de ser una región con la ratio más alta de es-



trellas Michelin por habitante. La inclusión del vino en nuestra dieta, siempre consumido por moderación, implica que un entorno ideal para su consumo sea el culinario, así como el de nuestros pinchos y tapas.

**La DOCa Rioja se caracteriza por su dinamismo y la búsqueda constante de innovación (fue la primera DO de España, la primera también en lograr el distintivo de Calificada, la primera en introducir la clasificación del etiquetado de los vinos en función de su envejecimiento o tipo de crianza, etc.). ¿En qué líneas está trabajando ahora?**

Tenemos una nueva hoja de ruta para el periodo 2021-2025 que asume el equilibrio y la mejora cualitativa continua como pieza clave y se centra en la generación de valor a partir de la notoriedad alcanzada, sin perjuicio de aspirar a que siga aumentando. Son argumentos clave para contribuir a este fin la sostenibilidad y su gobernanza, el enoturismo y la protección del paisaje.

**Los espumosos de calidad son, precisamente, una de las innovaciones más recientes puestas en marcha por la Denominación. ¿Con qué objetivo o motivación surgió? Háblenos de la**

**adaptación de la normativa para amparar los espumosos de calidad.**

En el ADN de Rioja está la permanente monitorización del mercado para ofrecer la mejor respuesta a nuestros consumidores. Es una Denominación que piensa y se dedica a la satisfacción de cada uno de ellos. Esto justifica habernos adentrado en indicaciones geográficas de procedencia más locales, hasta llegar a los vinos de viñedo singular, soportadas con el rigor y trazabilidad que otorga el Consejo Regulador. Los espumosos de Rioja, un producto de nicho, pretenden enmarcarse en esta respuesta. Tenemos la potencialidad para elaborar espumosos de alta gama, de una manera minoritaria, y hay consumidores que nos los demandan (y disfrutan).



**“En el ADN de Rioja está la permanente monitorización del mercado para ofrecer la mejor respuesta a nuestros consumidores.”**

**¿Qué retos se ha marcado y tiene por delante el Consejo Regulador de la DOCa Rioja?**

Llegar a 2025 en una situación de equilibrio, con un mayor peso de la exportación, que aspiramos a que represente el 44% (actualmente, algo más del 40% de las ventas son fuera de España), una revalorización del 23%, y las bases para que Rioja siga siendo un modelo de éxito y facilite la pervivencia de nuestros pueblos y futuras generaciones son algunas de las claves que explican lo que nos hemos propuesto conseguir.

**Uno de vuestros objetivos como Denominación es dar a conocer las variedades de vinos blancos, rosados y espumosos como vinos gourmets. ¿Cómo se enfoca este reto? ¿Observáis ya una evolución (en ventas o en el grado de conocimiento por parte de los consumidores...)?**

La generación de valor conlleva una alta exigencia cualitativa; es a lo que aspiramos con todos nuestros productos. Si añadimos la experiencia de Rioja, nos topamos con una fórmula de éxito. Un claro ejemplo son los vinos blancos: en 2012, representaban el 5% de la comercialización de Rioja. Es evidente que su demanda ha ido creciendo en los últimos años, particularmente en el mercado nacional. Teníamos mimbres para ofrecer un producto atractivo y una gama de gran amplitud. Al término del año pasado, los blancos representaban el 10% de nuestras ventas. Sabemos hacer las cosas y a las claras está que hacerlas bien.



**La venta online sigue creciendo, ¿será una apuesta seria para aquellas bodegas que están indecisas sobre incorporarla?**

Las circunstancias que hemos vivido nos han llevado a valorar mucho más el aprovechar todos los canales y oportunidades de negocio. La venta online era incipiente y se han fortalecido las fórmulas para servirnos de la tecnología y fomentar todo canal posible, lo que seguirá intensificándose. No obstante, no pre-

vemos un cambio significativo en el mix. Las cifras ahora son muy espectaculares porque la base comparativa es pequeña, pero los canales de venta física seguirán preponderando.



**Y para terminar. Si te ves sujeto a una dieta severa durante un tiempo, ¿cuál sería el plato/bebida por el que pecarías?**

Unas chuletillas al sarmiento con un vino de Rioja. Si además las comes en cualquiera de nuestros pueblos, creo que el pecado sería venial y no requeriría penitencia.



JAZ/RS



**RIOJA**

ES EL ORIGEN

# Las Barricas

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

Refrán popular



**UNIR y FEV  
firman un acuerdo  
para impulsar  
la formación en  
diferentes áreas  
relacionadas con la  
gestión del mundo  
del vino**



La colaboración entre entidades arrancará con la puesta en marcha del Máster en Formación Permanente en Enoturismo.

El rector de UNIR, José María Vázquez García-Peñuela, ha asegurado durante la firma que “el vino es una materia viva y en permanente cambio, y la formación e investigación en torno a él también debe de serlo si se quiere aprovechar todo su potencial de crecimiento”.

La Universidad Internacional de la Rioja (UNIR) y la Federación Española del Vino (FEV) han firmado este jueves un acuerdo marco para impulsar la formación, la investigación, la transferencia tecnológica, el asesoramiento técnico especializado y el intercambio de experiencias en diferentes áreas relacionadas con la gestión del mundo del vino.

Esta alianza entre entidades ya ha dado sus primeros pasos y se ha materializado con el lanzamiento del primer estudio que ambas instituciones han puesto en marcha conjuntamente: el Máster en Formación Permanente en Enoturismo de UNIR.

El rector de UNIR, José María Vázquez García-Peñuela, y el director general de la FEV, José Luis Benítez Robredo, han sido los encargados de rubricar esta colaboración entre entidades en la sede de la Federación Española del Vino. En el acto también han estado presentes el director Ejecutivo de UNIR, Javier Galiana, el director de Comunicación y Relaciones Institucionales de la FEV, Eduardo de Diego, y la directora de Formación Permanente y Títulos Profesionales de UNIR, Elena Mora.

Para José María Vázquez García-Peñuela, “el vino es una materia viva y en permanente cambio, y la formación e investigación en torno a él también debe de serlo si se quiere aprovechar todo su potencial de crecimiento, que, solo en términos de enoturismo, está previsto que llegue al 14% en 2026”.

“Por ese motivo UNIR, como institución riojana preocupada por el avance de la sociedad en general y de La Rioja en particular, quiere contribuir a la formación de las personas que trabajan en el sector de la gestión vitivinícola con la puesta en marcha de diferentes estudios que les permita aprovechar ese poten-



cial y rentabilizar su gestión. Y para llevarlo a cabo la **Federación Española del Vino** es un aliado de muy alta categoría”, ha concluido **Vázquez García- Peñuela**.

Por su parte, **José Luis Benítez Robredo** ha destacado que este acuerdo supone un gran paso para avanzar en la profesionalización del enoturismo español, que es un elemento clave para alcanzar la posición de liderazgo que España puede y debe tener en este ámbito: *“El enoturismo es una apuesta estratégica del sector a día de hoy pero además con un enorme potencial en un futuro próximo y son muchas las bodegas dentro de la FEV que comparten esta visión”*.

Para el director de la **FEV**, *“España es una potencia turística mundial y además contamos con una materia prima excepcional a nivel de paisajes y enclaves vitivinícolas únicos y bodegas espectaculares por toda nuestra geografía junto a una oferta gastronómica, cultural y turística vinculada al mundo del vino de alto nivel”*. *“Por eso es fundamental contar con profesionales que sean capaces de poner todo eso en valor y ayudar a las bodegas a transmitirlo y en ese sentido el acuerdo con la UNIR puede jugar un papel muy importante”*, ha subrayado al respecto.

### Máster en Enoturismo, primer estudio de UNIR y FEV

Dentro de este acuerdo marco, **UNIR** y **FEV** han puesto en marcha el Máster en Formación Permanente en Enoturismo de **UNIR**.

El estudio, de 60 créditos, tiene el principal objetivo de transmitir a los alumnos los conocimientos necesarios para conocer las bases de una actividad enoturística, así como las claves para gestionar un negocio de turismo enológico.

Durante los nueve meses de formación, los estudiantes aprenderán a crear experiencias memorables que integren las interacciones digitales y la visita física, se familiarizarán con las herramientas de marketing digital que les ayudará a posicionar su marca, descubrirán cómo utilizar KPIs para medir rentabilidad y efectividad de las campañas y conocerán los atributos que deben incluirse en la sostenibilidad social y medioambiental.

Todo ello de la mano de un claustro compuesto por profesionales del mundo del vino como **Chelo Miñana**, directora de Enoturismo y responsable de comercio electrónico en Masaveu Bodegas; **Elena Pilo**, directora de Enoturismo y Relaciones Públicas. Bodegas Franco- Españolas; **Eduardo Urresturazu**, director Financiero y Adjunto a Gerencia. Bodegas Franco-Españolas; **Zaida de Semprún**, consultora especializada en Enoturismo; o **Manuel Colmenero**, director de Turismo. Heretat Oller del Mas.

Para acceder a este estudio, los alumnos tienen que ser graduados o licenciados en cualquier título universitario.

### FEV

## Comienza en Tel Aviv el tercer ciclo de catas culturales de vino impulsado por la FEV y el Instituto Cervantes

El pasado 23 de junio tuvo lugar en Tel Aviv la primera de las catas culturales del ciclo impulsado en 2022 por la **FEV** y el **Instituto Cervantes** a través de sus centros exteriores. Con los vinos de **Familia Fernández Rivera** y la participación de la sumiller y escritora **Meritxell Falgueras** que impartió un coloquio previo sobre el papel del vino en la cultura y la literatura en español, este fue el primero de los eventos de un ciclo que contó hasta el mes de diciembre con 11 catas repartidas por los centros del **Instituto Cervantes** en distintas ciudades del mundo.

Tras la buena acogida de las ediciones de 2019 y 2021 en la que hubo que recortar el programa por las restricciones ocasionadas por la pandemia, está fue la tercera vez que la **FEV** y el **Instituto Cervantes** organizan este ciclo de catas para potenciar los vínculos del vino con la lengua y literatura en español, fruto del convenio de colaboración que ambas entidades mantienen desde 2018.

En esta ocasión se incorporaron ciudades nuevas como Tel Aviv o Manchester, mientras que otros centros han querido repetir experiencia y volver a acoger alguna de las catas del ciclo. Se trata de Estocolmo, Viena, Praga,



Londres, Utrecht, Berlín, Hamburgo, Frankfurt y Bruselas, que se unen de nuevo al programa de catas culturales.

**“la tercera vez que la FEV y el Instituto Cervantes organizan este ciclo de catas para potenciar los vínculos del vino con la lengua y literatura en español”**

Además de **Familia Fernández Rivera**, el resto de bodegas protagonistas en esta tercera edición serán **Bodegas Carchelo Campo Viejo**, **Jean Leon El Grifo**, **Bodegas Riojanas**, **Alvear**, **Enate**, **Bodegas Esteban Martín** y una selección de vinos de bodegas de la asociación **Grandes Pagos de España**, todos ellos miembros de la **FEV**. Todas ellas representarán la gran diversidad y riqueza del vino español, presente en prácticamente toda nuestra geografía.

Junto a las bodegas, y gracias a la colaboración del **Instituto Cervantes**, estarán un año más el escritor y catedrático **Miguel Ángel Muro**, el escritor **Andrés Pascual**, la sumiller y escritora **Meritxell Falgueras** y el periodista **Juan Manuel Bellver**, que introdujo la cata con una charla sobre los vínculos y la presencia del vino en distintas manifestaciones artísticas y culturales a lo largo de la historia, con especial foco en la lengua y la literatura en español, que el **Instituto Cervantes** promueve por todo el mundo. Estas charlas tienen su origen en *‘La bodega literaria española’*, el libro que el profesor **Muro** elaboró con motivo del 40 aniversario de la **FEV** y que incluye extractos de obras clave de la historia de la literatura en español y en las que el vino tiene presencia de algún modo.

A lo largo de los dos ciclos anteriores, cerca de 500 personas han asistido a alguna de las 20 catas celebradas en distintas partes del mundo. Con esta nueva edición, serán 31 eventos en total y 19 las ciudades participantes.

**FEV**



## Ciencia y Vino refuerzan su unión para comunicar desde la rigurosidad científica los efectos del consumo moderado del vino

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN) han renovado su convenio de colaboración

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN) han renovado el convenio de colaboración para promover la investigación científica relacionada con los beneficios que el consumo moderado de vino aporta a la salud, así como la divulgación y comunicación de éstos a la sociedad.

Los presidentes de las dos entidades, **Ramon Estruch** y **Ángel Villafranca**, respectivamente, han firmado este convenio que supone seguir avanzando en los trabajos con relación al vino y la salud, así como garantizar,

desde el sector del vino, la emisión de una información transparente, veraz y avalada desde la evidencia científica.

Dentro del acuerdo entre las dos organizaciones, se encuentra la defensa de la comunicación rigurosa y con base científica de los posibles efectos saludables del vino en adultos sanos. Para ello, entre otras actividades, se ha desarrollado un programa de formación en Escuelas de Hostelería de toda España, teniendo en cuenta que sus alumnos serán los futuros profesionales del servicio del vino.

En dicho programa de formación, se informa sobre la moderación como única forma de consumo de vino, sobre las iniciativas del propio sector para la promoción de dicho consumo (Wine in Moderation y Código de Comunicación Comercial del Vino) y, por su-

puesto, de los riesgos de un consumo abusivo.

De cara a los agentes del sector, se ha diseñado un Protocolo de Comunicación con recomendaciones sobre el tratamiento y difusión de contenidos a este respecto, que se ha difundido a través de seminarios online entre los operadores, periodistas y Consejos Reguladores

Por otra parte, en 2021, se renovó la plataforma [www.lacienciadelvino.com](http://www.lacienciadelvino.com), un lugar de referencia de gran interés científico y social. El portal cuenta con una de las mejores bases de estudios científicos en España y su comité científico emite, periódicamente, valoraciones de noticias o estudios sobre los efectos del consumo de vino sobre la salud.

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN) buscan con todas estas acciones la difusión de la evidencia científica e información rigurosa, frente a la gran proliferación de mensajes contradictorios en torno a los efectos saludables del consumo moderado de vino sobre la salud.

Este año, como novedad, **FIVIN**, dentro del marco del acuerdo con la **Interprofesional del Vino de España**, va a presentar un programa de becas de investigación, clave para seguir avanzando en esta tarea de defender la legitimidad del vino como parte de nuestra **Dieta Mediterránea** y compatible con un estilo de vida saludable tomado con moderación

El papel de la **Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición** es fundamental en la investigación, desarrollo y divulgación especializada en el ámbito de la nutrición y la salud. Cabe destacar que la normativa europea de declaraciones nutricionales establece la prohibición por parte de los operadores de efectuar declaraciones de propiedades saludables a las bebidas con una graduación superior a 1,2% en volumen de alcohol. Por ello, solo organismos como las entidades científicas, en este caso **FIVIN**, están habilitadas para hacer difusión de estudios relacionados con la salud.

En este aspecto, su comité científico recuer-

da que, aunque numerosos estudios han demostrado los beneficios para la salud del consumo moderado de vino, la mayoría de los investigadores advierten que ello no es suficiente motivo para que alguien que no bebe comience a hacerlo por motivos de salud. Cualquier estudio sobre el vino y la salud no reemplaza el consejo médico de un profesional.

**OIVE**

### ICEX y la FEV renuevan su marco de colaboración para promover la internacionalización del vino español

**ICEX, España Exportación e Inversiones** y la **Federación Española del Vino (FEV)** han renovado el convenio marco de colaboración para coordinar sus respectivas acciones de divulgación, formación y promoción de los vinos españoles en el exterior.

La colaboración entre la **FEV** e **ICEX** desde 2019 ha dado importantes frutos estos años. La **FEV**, por ejemplo, es miembro del comité certificador del sello Restaurants from Spain y de la Mesa de la Gastronomía Española desde donde se está trabajando por promover el reconocimiento internacional de la excelencia y diversidad de nuestros vinos y el compromiso del sector con la sostenibilidad y la innovación. Todo ello contribuye de manera decisiva a generar una potente imagen país.

El acuerdo contempla la organización y elaboración de un plan de trabajo anual conjunto, en el que se promuevan no sólo seminarios y foros de debate sobre la internacionalización del sector del vino, sino también actividades de promoción internacional como jornadas técnicas, seminarios de oportunidades en mercados estratégicos y misiones inversas de compradores o prescriptores de opinión entre otras acciones. También incluye la participación de responsables de **ICEX** en los Comités y grupos de trabajo de la **FEV** para intercambiar información de utilidad para las empresas.

**FEV**



## Cosalinda una “lovely spanish sangria” como las de siempre con una actitud diferente

**Cosalinda** es una “Spanish Sangría” elaborada como en casa, con ingredientes naturales y sin colorantes artificiales. Se presenta en dos variedades: tinta y blanca.

La sangría tinta está elaborada con base de vino tinto tempranillo, zumo de naranja, zumo de limón, y destilados, donde su protagonista es el vermut rojo.

Por su parte, la variedad blanca, tiene como base el vino blanco, zumo de naranja, zumo de limón y vermut blanco. Su carácter se lo otorga la fruta prohibida o fruta de la pasión.

**Cosalinda** es una sangría hecha con amor. Su sabor dulce y refrescante al paladar, la convierte en una bebida suave que permite ser degustada en cualquier ocasión, junto a un aperitivo o como acompañante en las comidas y cenas.

**Cosalinda** es una sangría hecha con el corazón. Tiene como base el vino español, el amor y las cosas lindas. Su personalidad respira alegría, amor a la vida y un eterno “carpe diem”. Nos invita a reír y a celebrar el amor en su más amplio sentido, con tu “love”, amistades o fa-



milia.

Gracias a su tapón clásico y botella de cristal se puede lavar y reutilizar las veces que se requiera, dándole una larga vida al envase. El “perfect serve” de esta “Lovely Spanish Sangría” es servir con hielo, amor y una rodaja de naranja.

**Cosalinda**, es una marca nacida de la empresa **Oxefruit**, surgida hace 10 años y movida por la pasión que siente por el mundo de la coctelería, destilados y mixers. **Cosalinda**, “Made With Love in Spain”



### Para más información

Obrers de Vila, 2  
46680 – ALGEMESÍ - Valencia  
Tel: 963 254 715  
[info@oxefruit.es](mailto:info@oxefruit.es)  
[www.oxefruit.es](http://www.oxefruit.es)



## Si es limoncello, es limoncè

**Oxefruit** es una marca valenciana de purés de frutas y destilados exclusivos. Una de las marcas de licores que ostenta, es **Limoncè**, con tres variedades: **Limoncè**, **Syramusa** y **Crema Limoncè**.

**Limoncè** es un licor tradicional producido y en embotellado en Italia. Elaborado con la cáscara de limones completamente maduros. 100% natural sin colorantes, ni aromas artificiales.

Es un licor digestivo, que obtiene su sabor y color distintivo, de la infusión de las pieles de limones y alcohol puro con adición de azúcar.

Lo que comenzó hace más de 35 años como un fenómeno artesanal en la maravillosa

región de Campania, ahora está disponible en una forma mucho más sofisticada y se sitúa en el mercado como número 1 en ventas de limoncello.

En cuanto a su origen, la leyenda más afamada cuenta que, una mujer llamada **Doña María Antonia Farace**, cultivaba en el jardín de su pequeña pensión, naranjas y limones. Fue allí donde comenzó a elaborar limoncello a partir de la cáscara de la fruta. Lo cierto es que el primer limoncello de la historia, surgió de la mano de su nieto, quien abrió una pequeña licorería donde elaborada este producto artesanal. En 1988 registró la marca.

Hoy en día **Limoncè** es el limoncello más ven-

dido del mundo.

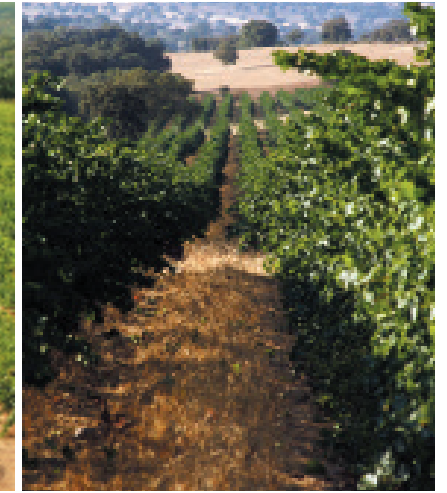
**Syramusa** es el resultado de una versión premium de Limoncello, basada en una antigua receta familiar con cuna en Sicilia cuyo ingrediente principal son los selectos limones sicilianos. Su nombre se inspira en una encantadora ciudad llamada Siracusa, rica en patrimonio cultural y naturaleza.

**Crema Limoncè**. Es una crema aterciopelada que resulta muy suave al paladar, una buena alternativa al limoncello clásico, para degustar con hielo. Nace de una receta exclusiva que combina los limones maduros de Italia con la crema de leche.



### Para más información

Obrers de Vila, 2  
46680 – ALGEMESÍ - Valencia  
Tel: 963 254 715  
[info@oxefruit.es](mailto:info@oxefruit.es)  
[www.oxefruit.es](http://www.oxefruit.es)



## 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](mailto:comercial@vallegarcia.com)  
[www.vallegarcia.com](http://www.vallegarcia.com)



## 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](mailto:central@valxerit.es)  
[www.valxerit.es](http://www.valxerit.es)



## 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](mailto:nacional@vinicoladecastilla.com)  
[www.vinicoladecastilla.com](http://www.vinicoladecastilla.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](mailto:info@bodegascastillejo.com)  
[www.bodegascastillejo.com](http://www.bodegascastillejo.com)



# Copa y Espuma

S.M. el Rey Don Felipe VI recibe a Cerveceros de España con motivo del centenario de la asociación



**S.M. el Rey Don Felipe VI** ha recibido hoy en Audiencia al Comité de Dirección de **Cerveceros de España**, organización integrada por la práctica totalidad de la producción de cerveza de nuestro país, con cerveceras de diferentes tamaños y perfiles, entre las que se encuentran las fundadoras que ininterrumpidamente han formado parte de esta asociación desde su fundación, hace ahora 100 años, hasta el momento.

**Cerveceros de España** le ha hecho entrega a **S.M. el Rey** de una edición especial del Informe Socioeconómico del Sector de la Cerveza en España 2021, publicación conjunta con el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, que se hará pública esta semana. El documento recoge las principales claves de un sector con gran peso en la economía nacional y el empleo, y que produce una de las bebidas más transversales y representativas del estilo de vida español y su gastronomía.

Durante la Audiencia se demostró que España es el tercer productor de cerveza de la UE, habiendo superado al Reino Unido. El sector, con sus interdependientes, supone el 1,4% del PIB del país y genera en torno a 400.000 puestos de trabajo, el 80% de ellos en hostelería.

Los representantes de la asociación han trasladado también al monarca la interdependencia con sectores clave, como son el hostelero y el turístico en su conjunto, en un momento clave no solo para el consumo como es la época estival, sino para la recuperación económica.

Este acto da continuidad a la celebración del Centenario que se está realizando a lo largo de todo el año 2022. Del 30 de mayo al 1 de junio, **Cerveceros de España** ejerció de anfitrión de los dos eventos cerveceros internacionales más importantes, el **Brewers Forum** (evento bianual que por primera vez se celebró fuera de Bélgica) y el **Congreso de la European Brewery Convention**, lo que permitió posicionar a Madrid como la capital mundial de

la cerveza y mostrar el potencial cultural de nuestro país.

En la imagen, de izquierda a derecha: **Jorge Villavecchia**, Director General de Damm; **Javier Donate**, Presidente de AECAI; **Alberto Rodríguez-Toquero**, Director General de Mahou San Miguel; **Naveen Mehra**, Consejera Delegada de Compañía Cerveceras de Canarias; **Demetrio Carceller Arce**, Presidente de Cerveceros de España y de Damm; **Francisco Manuel Ucha**, Director General de Hijos de Rivera; **Sergio Miguel Elizalde**, CEO de Grupo Agora; **Eduardo Petrossi**, Consejero Delegado de Mahou San Miguel; **Andrew Dougall**, Gerente de Cervezas Dougall's (Cervezas Artesanas de Cantabria); **Jacobo Olalla Marañón**, Director General de Cerveceros de España y **Carmen Ponce**, Directora General de Asuntos Corporativos de Heineken España.

**Cerveceros de España**



## 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](mailto:sgcerve@gmail.com)  
[www.seatlegarden.es](http://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](mailto:info@cervezamascleta.es)  
[www.cervezamascleta.com](http://www.cervezamascleta.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](mailto:senda@cervezasenda.com)  
[www.cervezasenda.com](http://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 primera 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](mailto:contacto@cachobeer.com)

[www.cachobeer.com](http://www.cachobeer.com)

# Club del gourmet



**El comité organizador de Mediterránea Gastrónoma aplaude haber superado el 100% de su espacio expositivo**

**Bodegas Vicente Gandía** ha sido el escenario de esta reunión de comité, que ha contado con tres incorporaciones nuevas: **Miquel Clemades**, director del Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana, **Rosa Vázquez Fernández**, directora Técnica en PROAVA y **Tony Pérez Marcos**, sumiller, crítico, cocinero y fundador de Salazones Alma Marina.

**Mediterránea Gastrónoma**, la feria gastronómica del Mediterráneo, se celebrará del 13 al 15 de noviembre en Feria Valencia.

**Mediterránea Gastrónoma** ha superado el 100% del espacio expositivo que ocupó en la pasada edición. Una noticia que aplaudió el comité organizador durante la celebración de su última reunión, que tuvo lugar en la finca vinícola **Hoya de Cadenas** el pasado 23 de junio.

El comité, que pudo visitar las instalaciones de **Bodegas Vicente Gandía**, analizó y trabajó en torno a la próxima edición de la feria gastronómica más importante del Mediterráneo, que se celebrará del del 13 al 15 de noviembre en **Feria Valencia**. Además, presentó a

los tres nuevos integrantes del comité, que aportarán su granito de arena a esta feria, que ha demostrado ser la feria de todos. **Miquel Clemades**, director del Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana, **Rosa Vázquez Fernández**, directora Técnica en PROAVA (Productos de Calidad de la Comunidad Valenciana) y **Tony Pérez Marcos**, sumiller, crítico, cocinero y fundador de Salazones Alma Marina tuvieron su primer contacto con **Mediterránea Gastrónoma** y dieron su visión a este importante grupo de trabajo.

*“Mediterránea Gastrónoma crece. Pasa de un pabellón a dos y ya perfila su programa que se caracterizará por su calidad, con referentes del sector y con contenidos de actualidad”,* explicó **Carlos Mataix**, presidente del certamen, que especifica que *“tendremos alta gastronomía y mucho más”*. *“Trabajamos para todo el sector”,* añadió.

Por eso, además de alta cocina habrá mucho producto, ponencias en torno a la digitalización, showcookings... Asimismo, el pan y la pastelería regresarán con fuerza, con con-

tenidos exclusivos y grandes profesionales que pasarán por sus obradores. En definitiva, la feria volverá con ese gran showroom, el más grande de España, que se complementará con sus ya clásicos espacios, entre los que destacan la Cocina Central – L’Espai Exquisit, La Cuina Molt de Gust, Aula Arroz de Valencia D.O, Wine Experience, Entreolivos, Be Sweet, #pandeverdad, Cooking, #dQue- sos, Mediterránea Digital o plaça de l’artesanía, entre otras.

De este modo, del 13 al 15 de noviembre, **Feria Valencia** acogerá a todos los profesionales del sector. Habrá más expositores y más visitantes. Los primeros podrán dar a conocer sus productos y servicios a un público 100% profesional, entre los que se encuentra, además, una excelente cantera de estudiantes, que es el futuro del sector. Los segundos, podrán formarse gratuitamente con los grandes referentes del mundo de la hostelería, conocer nuevas empresas, hacer networking y encontrar las mejores soluciones para sus negocios.

**Maria Comes**



## II Concurso de tapas con salazones en AlicantE GASTRONÓMICA 2022

La ‘revolución’ de los salazones como producto “de excelencia y tradición alicantina” vuelve a Alicante Gastronómica de la mano de Rafael García Santos

La ‘revolución de los salazones’ vuelve a la **IV Feria Alicante Gastronómica**. Estilo de vida mediterráneo y lo hace de la mano del crítico gastronómico **Rafael García Santos** y **Lomejordelagastronomia.com**, con el objetivo de promover el consumo de “un producto de excelencia y de tradición netamente alicantina”.

El **II Concurso de Tapas con Salazones** se celebrará el próximo día 26 de septiembre, a las 13 horas, y reunirá a 11 cocineros alicantinos especialistas en trabajar los salazones como producto central de sus elaboraciones y cuya presencia destaca en la oferta de sus establecimientos. En él

se citarán **Antonio Javier Martínez**, de “Moments” (Alicante); **Josep Palomares**, del “Xiri” (Monóvar), **Victor Núñez**, de “El Portal” (Alicante); **Davinia Martínez**, de “El Casino” (Orihuela); **Gema Penalva**, de “Gema Penalva” (Alicante); **Andrés Soler**, de “Ostrarium” (Denia); **Pablo Grávalos**, de “Diurno” (Alicante); **Jorge Amores**, de “Nam Gastrobar” (Guardamar del Segura); **Patricia Sanz**, de “Patricia Sanz” (Elche); **José Luis Cases**, de “Rincón de Capis” (Torreveyja); **Luis Llobregat**, de “Ginebre” (Petren).

Se trata de un certamen que surgió en 2011 como parte del emblemático **Congreso Lomejordelagastronomia**, celebrado en Alicante. Aquel congreso “sacudió el panorama gastronómico nacional gracias a las innovadoras ideas de **García Santos** y es el precursor de la actual **AlicantE Gastronómica**, que hereda aquel espíritu revolucionario”, tal y como ha destacado la

AlicantE GASTRONÓMICA  
CENTRO DE INVESTIGACIONES GASTRONÓMICAS

JORNADA DE SALAZONES 26 DE SEPTIEMBRE



presidenta de la feria **Gema Amor**.

“Entonces se dio un paso fundamental en esa revolución gastronómica que hoy queremos consolidar con el ánimo de recuperar la tradición alicantina en la elaboración de salazones y actualizarla a los nuevos gustos con otras texturas, brillo y cremosidad como las que ofrecen los tiempos en el proceso de curación, secado o maduración, así como el nivel de sal y la introducción de nuevas técnicas”, ha destacado **Amor**, quien ha destacado la implicación de **García Santos** en **AlicantE Gastronómica**.

El propio crítico donostiarra y director de **Lomejordelagastronomia.com** ha explicado que los salazones “son un producto cuya tradición en la provincia de Alicante se remonta a fenicios y romanos. Desde entonces, y mediante procesos artesanales, se ha venido trabajando el punto de sal y el tiempo de secado de una materia prima cuidada y seleccionada desde su pesca para alcanzar el equilibrio de sabores y textura que le ha otorgado renombre internacional”.

“Nuestra idea es poner en valor esa tradición

y ese saber hacer y fomentar la presencia y el consumo de un producto que es exquisito por su sabor, por su textura, por su delicadeza, por su excelencia, e incentivar la creatividad y la superación profesional de las barras alicantinas”, ha añadido. “Porque precisamente de la mano de los profesionales de la provincia de Alicante, permite infinitas creaciones, entre ellas un plato tan singular como las tapas”.

Los 11 participantes deberán presentar un total de 10 tapas para su valoración por parte del jurado y tendrán un tiempo máximo de 75 minutos para prepararlas. Cada cocinero se proveerá de los ingredientes y el material necesario para sus elaboraciones y para la presentación de las mismas.

La iniciativa cuenta con la colaboración de la **Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante** (APEHA) y la **Asociación de Restaurantes de Alicante** (ARA), así como de la **Federación de Comercio y Pymes de la Provincia de Alicante** (FACPYME) para fomentar la participación de sus asociados del sector de la hostelería. **AlicantE Gastronómica 2022**

## El sector agroalimentario catalán se promocionará en México en un festival de productos gourmet



El sector agroalimentario catalán se promocionó en México a través del festival gastronómico de productos gourmet **'Festival de Catalunya a Mèxic'**, organizado por la Delegación del Govern en México, Prodeca, y la empresa El Palacio de Hierro, informa la Conselleria de Acció Climàtica, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat en un comunicado este miércoles.

Bajo el lema **'Catalunya, on el menjar és cultura'**, el festival tiene el objetivo de promover el sector agroalimentario catalán en el mercado mexicano durante el mes de julio en diferentes puntos del país.

El festival reunió 23 marcas catalanas y más de 100 productos gourmet en 11 centros del Palacio de Hierro ubicados en diferentes zonas del territorio: 8 en Ciudad de México, uno en Puebla y otro en Querétaro y Monterrey.

Ofreció degustaciones de platos y alimentos típicos de la cocina catalana, como una cata de vinos con algunas de las 12 Denominaciones de Origen con más prestigio de Catalunya.

Según el comunicado, las exportaciones agroalimentarias catalanas al mercado mexicano han crecido más de un 33% en los últimos 10 años, siendo los productos de alta gama la categoría más exportada. El director gerente de Prodeca, **Ramon Sentmartí**, ve este festival como una oportunidad para consolidar el

producto gastronómico catalán en México ante un perfil de consumidor "cada vez más exigente".

Europa Press

## Se inicia el proceso para elegir la capital española de la gastronomía 2023

Los alcaldes de las capitales de provincia y de otras ciudades españolas que destacan por su relevante gastronomía han sido invitados a participar en el proceso de selección de la **Capital Española de la Gastronomía 2023**. Las cartas cursadas suponen el arranque de la nueva convocatoria del galardón. El Dossier de candidatura deberá ser entregado el 1º de octubre y el Jurado hará público el nombre de la ciudad seleccionada el próximo 18 de noviembre. Los concejales de Turismo han recibido el documento "*Bases de participación y selección de las ciudades*", guía para elaborar el Dossier.

En las invitaciones se anima a la participación de las diferentes ciudades españolas en un "*certamen que en sólo 10 años ya se ha consolidado como la principal palanca de promoción para el sector de la hostelería y del turismo gastronómico en España*" ha indicado **Mariano Palacin**, presidente de CEG y de FEPET (Federación Española de Periodistas de Turismo). En sus declaraciones, **Palacin** ha reiterado que "*Con el liderazgo de Capital Española de la Gastronomía como plataforma de promoción, se ha demostrado que se trata de un evento único que destaca por su continuidad, que dura 365 días y que se convierte en el centro de interés de los medios. La ciudad galardonada es la ciudad turística de moda, batiendo records en la atracción de visitantes tanto nacionales como extranjeros y en el relanzamiento de la hostelería local y los productos alimentarios de calidad, tal como está demostrando en 2022 la ciudad de Sanlúcar de Barrameda, actual capital*"

El galardón **Capital Española de la Gastronomía** surgió en 2012 como una iniciativa de **FEPET** que invitó a sumarse a la

**FEHR**, actualmente **Hostelería de España**. En estos 10 años, un Jurado formado por profesionales del turismo, la gastronomía y la comunicación ha seleccionado a 10 territorios que "*representan conceptos muy genuinos de la gastronomía española, que ha demostrado ser la más variada y rica del mundo*". Las ciudades que han ostentado el título son **Logroño-La Rioja** (2012), **Burgos** (2013), **Vitoria-Gasteiz** (2014), **Cáceres** (2015), **Toledo** (2016), **Huelva** (2017), **León** (2018), **Almería** 2019, **Murcia** (2020/2021) y **Sanlúcar de Barraeda** 2022. Para **Palacin** "*la Capitalidad supone el espaldarazo a las cocinas tradicionales, que desde su diferencia evidencian que la gastronomía española es rica por variada y que cuenta con una despensa única, de sabor y calidad excelentes. Nuestro objetivo es reconocer los diferentes conceptos de cocina tradicional y popular, a la vez que nos sumamos al proceso de transformación e innovación que vive la gastronomía española*".

CEG

## Alimentaria FoodTech 2023 ampliará su oferta y potenciará la internacionalidad

**Alimentaria Foodtech** prepara la edición con la oferta más transversal de los últimos años, reuniendo empresas y profesionales de todo el ecosistema del equipamiento y la tecnología alimentaria des del sector agro y el tratamiento de las materias primas, hasta la distribución. La internacionalización será otro de los factores clave del evento, con mayor representación internacional tanto de expositores como de compradores visitantes. Para ello, el salón cuenta con la colaboración de **AMEC** -la Asociación de las Empresas Españolas Industriales Internacionalizadas- como partner estratégico en la elaboración de un programa de compradores invitados con alto poder de decisión en sus organizaciones.

Ricardo Márquez, director de Alimentaria FoodTech, explica que "la transversalidad será la tónica dominante del salón, con una ofer-

ta mixta en prácticamente todos los sectores para abarcar la totalidad de la cadena de valor, desde la materia prima hasta la distribución comercial".

**SmartAgro, nuevo sector**

Como novedad, Alimentaria FoodTech lanzará el nuevo sector SmartAgro, un espacio expositivo de alrededor de 2.000 m2 dedicado a las startups que presenten soluciones tecnológicas innovadoras aplicadas a la producción de materia prima. Los tres conceptos clave que primarán en esta área serán la digitalización, la automatización y la sensorización. Las empresas expositoras mostrarán cómo la tecnología aplicada a la industria alimentaria permite mejorar la eficiencia de recursos, la sostenibilidad productiva y la seguridad alimentaria.

Con SmartAgro se incorpora a la oferta de Alimentaria FoodTech el único eslabón de la cadena de producción alimentaria que aún no estaba representado en ella, de modo que las propuestas de este nuevo espacio se sumarán a las ya existentes para los sectores de procesamiento, ingredientes, packaging, industria 4.0, seguridad alimentaria, refrigeración, mantenimiento, almacenaje y logística, y otros servicios auxiliares

**Innovación e investigación**

Alimentaria FoodTech ofrecerá además un completo programa de actividades relacionadas con la innovación y la investigación en la industria del equipamiento y la tecnología alimentaria: el espacio Ingrenova -que presenta los productos alimentarios intermedios que marcarán el rumbo de la transformación de alimentos y bebidas-, la entrega de los premios Innova y Emprende - que incentivan y reconocen la investigación y el dinamismo empresarial-, y el hub de innovación FoodTech Innovarena.

De este modo y hasta su celebración, Alimentaria FoodTech seguirá en contacto permanente con su industria. De hecho, durante la pasada celebración de Alimentaria & Hostelco 2022, contó con un espacio propio en Intercarn, el salón de los cárnicos y derivados de Alimentaria, en el que una nutrida selección de empresas expositoras presentó un avance de sus últimos lanzamientos para la industria cárnica. **Alimentaria**



## Biocultura market sevilla 2022

**SEVILLA tendrá una nueva versión de BioCultura. Los objetivos son propiciar el acercamiento del productor al consumidor, poner en valor la venta de proximidad de alimentos ecológicos y lanzar un llamado a la sociedad por una alimentación sana y soberana. No podemos dejar de hacer todo aquello que creemos inmensamente necesario, sobre todo porque es lo que asegura nuestra vida de una forma sana y verdaderamente libre.**

Esta nueva convocatoria está coorganizada por **Asociación Vida Sana, Ecovalia y FIBES.**

Con un nuevo formato al estilo mercado, llamando a un consumo responsable y poniendo el acento en los beneficios del consumo ecológico y del consumo consciente en todas sus vertientes. Los sectores serán: alimentación ecológica certificada, cosmética eco-natural, moda sostenible, productos para un eco-estilo de vida. Se esperan unos 200 expositores y se celebrarán alrededor de unas 100 actividades paralelas para todos los públicos.

Llevamos más de 40 años alertando sobre las consecuencias que traería la industrialización desmesurada, la utilización sin límites de productos químicos tóxicos, etc. Y las consecuencias ya son bien visibles: el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, enfermedades cada vez más graves y más pandémicas, caída de la economía, desfallecimiento del estado del bienestar, sistemas inmunológicos débiles y enfermizos.... Y quizá todo esto sea solo la punta del iceberg de todo lo que está aún por llegar. No vamos a dejar de apostar por la alimentación ecológica y local como una de las grandes soluciones que necesita nuestra sociedad....

Con el objetivo de propiciar el acercamiento del productor al consumidor, poner en valor

los alimentos ecológicos y lanzar un llamamiento a la sociedad por una alimentación sana y responsable, la feria llevará a cabo unas 100 actividades paralelas destinadas a todos los públicos. Los sectores representados serán el de la alimentación ecológica, cosmética eco-natural, moda sostenible y productos para un eco-estilo de vida. En total, estarán presentes unos 200 expositores en esta nueva versión de **BioCultura**, que espera superar los 13.000 visitantes.



### La edición anterior

Con estas palabras cerrábamos la última edición de **BioCultura Sevilla** (en 2019, justo antes de la pandemia)

**BioCultura** cierra sus puertas con un gran éxito de asistencia (cerca de 13.000 visitantes); la feria se consolida en Andalucía como el gran escaparate del mundo "bio", con actividades, talleres y Showcooking eco gastronómico ante un público ávido de experiencias nuevas que conduzcan a la responsabilidad social.

Buena parte de los expositores de **BioCultura**, empresas del ámbito ecológico andaluz, manifiestan que es necesaria una feria como **BioCultura en Sevilla** que conlleve el aumento del consumo interno de alimentos y productos ecológicos en el sur de España.

Eso significa que Andalucía despierta, que los andaluces y las andaluzas desean un cambio y están ya tomando parte activa en ese cambio. Hablamos de la gente de a pie, que toma las riendas de sus vidas, y que empieza cambiando sus propios hábitos de consumo. De nosotros depende el cambio hacia un mundo en armonía con la Naturaleza y con la sostenibilidad (ecológica, económica, social).

**biocultura**



*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.

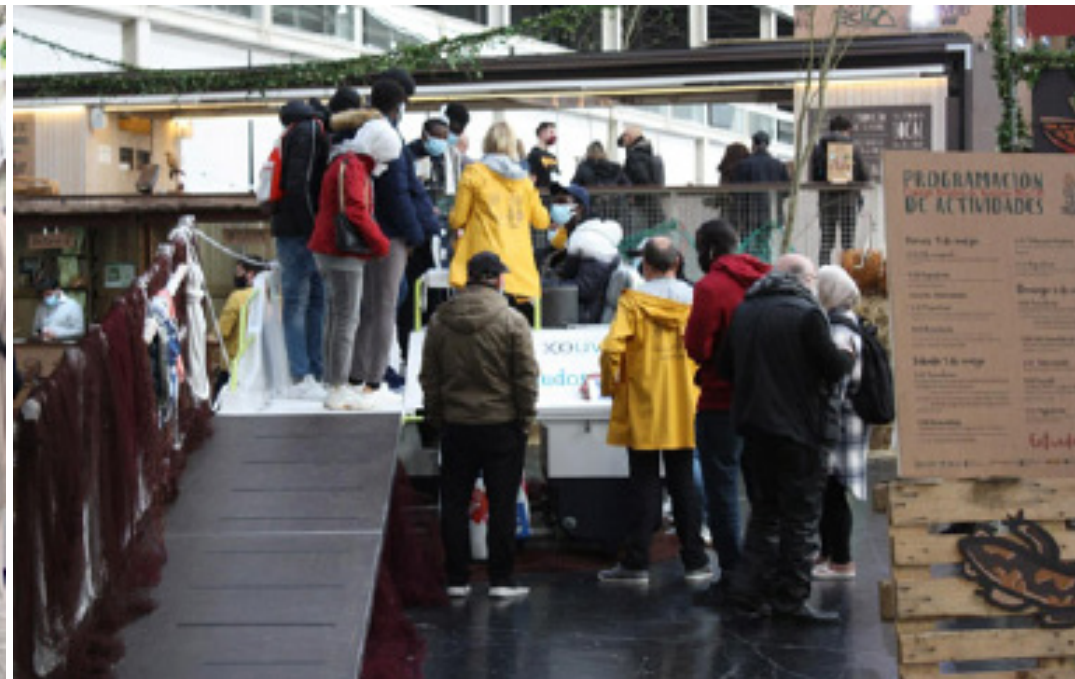
**Juan Carlos Bautista**, siguiendo la tradición de su padre Julio y de su abuelo Germán, ha creado uno de los **Mejores Productos Gourmet** derivados del sector del Ibérico.

*pruébelo  
y degústelo*



[w\\_jamonescasabautista.com](http://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**



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

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

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

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

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

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

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

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



**Para más información**  
Pol. Ind. La Pesquera, P-4  
39770 LAREDO - Cantabria  
Ttél: 942 606 533  
[codesa@codesa.es](mailto:codesa@codesa.es)  
[www.codesa.es](http://www.codesa.es)



## Rajope, la huerta de nuestra tierra

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

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

alcachofa, menestra, etc.

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

Hemos ido ampliando nuestra gama de frutas

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



### Para más información

Camino de Bagal  
26570 QUEL – La Rioja  
Tel: 941 392 081  
[rajope@rajope.es](mailto:rajope@rajope.es)  
[www.rajope.es](http://www.rajope.es)



## 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](mailto:cdiazdecerio@intiasa.es)  
[www.quesoroncal.com](http://www.quesoroncal.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](mailto:consejo@perasderincondesoto.com)  
[www.perasderincondesoto.com](http://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](http://montenevado.com).



**MONTE NEVADO®**



### Para más información

San Ignacio, 6  
40270 CARBONERO EL MAYOR - Segovia  
Tel: 921 560 030  
[montenevado@montenevado.com](mailto:montenevado@montenevado.com)  
[www.montenevado.com](http://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.

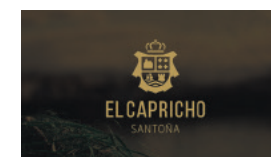
La innovación no tiene que ser un fin en sí mis-



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](mailto:elcapricho@elcapricho.es)

[www.elcapricho.es/](http://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](mailto:info@illaderiu.com)  
[www.illaderiu.com](http://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](mailto:info@embutidosmorato.com)  
[www.embutidosmorato.com](http://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](mailto:info@senorio.es)  
[www.senorio.es](http://www.senorio.es)

# Sabías que...

## El aceite de oliva virgen extra en la gestación incrementa el nivel de antioxidantes en la leche materna



El consumo de aceite de oliva virgen extra (**AOVE**) incrementa el nivel de compuestos fenólicos en la leche materna y puede traspasar la barrera placentaria llegando a la descendencia, según un estudio en ratas realizado por un equipo del área de **Obesidad y Nutrición del CIBER (CIBEROBN)**, en el Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (**INSA-UB**) de la Facultat de Farmàcia y Ciències de la Alimentació de la Universitat de Barcelona.

Los resultados del artículo, publicados en la revista científica *'Food Chemistry'*, apoyan el hecho de que las dietas enriquecidas con **AOVE** pueden modificar o incluso aumentar el contenido de estos compuestos bioactivos en la leche materna, con posibles beneficios para la salud del lactante.

La leche materna es la mejor fuente de nutrición para los lactantes, ya que contiene nutrientes esenciales y factores bioactivos

(hormonas, anticuerpos, microorganismos, células madre, etc.).

Además, proporciona muchos beneficios a corto y largo plazo tanto para la madre como para el lactante, disminuyendo en el caso del recién nacido la incidencia de infecciones y el riesgo de sufrir enfermedades metabólicas en el futuro.

El aceite de oliva virgen extra en la gestación incrementa el nivel de antioxidantes en la leche materna

A pesar de que el **AOVE** representa la principal fuente de grasa de dieta mediterránea, hasta la fecha se desconocía que los compuestos fenólicos del **AOVE** que consume la madre podían llegar a ser un componente de la leche materna y estar disponibles en los lactantes.

Este hallazgo ha sido posible tras el análisis realizado por los investigadores dirigido a eva-

/Sabías que.../

luar cualitativa y cuantitativamente los niveles de compuestos fenólicos y sus derivados en muestras biológicas tanto de la madre, después de seis semanas de ingesta diaria de **AOVE**, como en la descendencia, empleando ratas como modelo animal en este estudio.

Los resultados de la investigación han evidenciado que los compuestos fenólicos provenientes de la dieta, en concreto los del **AOVE**, alcanzan la circulación sistémica de las madres. Además, en cuanto a la leche materna, numerosos compuestos fenólicos y sus derivados también fueron detectados.

Finalmente, es importante destacar que algunos de los compuestos fenólicos o sus metabolitos curiosamente fueron detectados en concentraciones más altas en el plasma de la descendencia que en el plasma de las madres.

"Hasta la fecha diversos estudios han descrito que la composición de la leche materna puede verse afectada por factores biológicos y ambientales a los que se expone la madre, tales como la dieta materna. Así pues, las intervenciones nutricionales durante el embarazo y la lactancia pueden repercutir en la calidad de la leche materna y, en El aceite de oliva virgen extra en la gestación incrementa el nivel de antioxidantes en la leche materna consecuencia, en la salud de la descendencia. Nuestros hallazgos arrojan, por tanto, nueva luz sobre la importancia de la dieta materna durante el embarazo y la lactancia, y proporcionan la base para futuros estudios sobre el impacto de los compuestos fenólicos en la salud de la madre y de la descendencia", concluyen los autores de este estudio.

Este estudio, liderado por dos investigadoras jóvenes, **María J. Rodríguez-Lagunas** y **Anna Vallverdú-Queralt**, se enmarca en un programa de Fomento de la Investigación Interna (**FRI**) entre jóvenes investigadores del **INSA-UB**.

Esta convocatoria competitiva pretende estimular la colaboración entre los diferentes grupos de investigación de este instituto y promover la elaboración de proyectos de investigación originales e innovadores y fomentar que los jóvenes investigadores sean Investigadores Principales de proyectos.

**Europa Press**



## Cómo congelar y descongelar la carne de forma correcta

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  $-18^{\circ}\text{C}$  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 tupperes 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



**Deoleo se alía con dos asociaciones de aceite en Estados Unidos para impulsar una normativa común en el país**

**Deoleo**, la **Asociación Americana de Productores de Aceite de Oliva (Aooa)**, por sus siglas en inglés) y la **Asociación Norteamericana de Aceite de Oliva (Naooa)**, por sus siglas en inglés) han presentado una petición ciudadana conjunta a la **Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)** de Estados Unidos para que adopte estándares de aceite de oliva aplicables y con base científica. La **FDA** es la organización responsable, entre otras funciones, de garantizar la seguridad de alimentos y cosméticos, y proteger la salud pública de medicamentos, productos biológicos y dispositivos médicos; además, es la entidad encargada de promover la salud pública en Estados Unidos.

La petición propone definiciones más claras de los grados de aceite de oliva --virgen extra, virgen y aceite de oliva--, que mejoraría la comprensión e incrementará la confianza en la

calidad del aceite de oliva. De esta forma, se distinguirían mejor los beneficios nutricionales de cada categoría asociándolos con valores diferentes.

Durante los dos últimos años, las tres asociaciones han colaborado en la definición de unas normas de clasificación y etiquetado del aceite de oliva que beneficien a todos. Para la aplicación de estos estándares, la **FDA** podría iniciar un extenso proceso que incluiría un período de comentarios públicos antes de la emisión de una resolución final.

Esta sería la primera vez que el Gobierno federal adoptase una normativa de obligado cumplimiento para el aceite de oliva, y se trataría, en opinión de **Deoleo**, de un paso "*fundamental*" para garantizar un sector "*más honesto, justo y competitivo*".

*"Si la **FDA** las aprobase, las normas darían fuerza a los cultivadores, productores y embotelladores en un mercado muy competitivo y establecerían prácticas para impulsar la confianza en la industria"*, ha subrayado **Deoleo**.

El presidente y consejero delegado de **Deoleo**, **Ignacio Silva**, ha comentado que el gobierno de Estados Unidos ha iniciado el procedimiento para elaborar unos estándares de identidad para el aceite de oliva hace ya más de dos años.

A lo largo de este proceso, la presencia de **Deoleo**, **Naooa** y **Aooa**, y su alianza para promover estas actuaciones, junto a las instituciones públicas del país, "*ha permitido y continuará permitiendo que las posiciones y peticiones de embotelladores, tanto de Estados Unidos, como del resto del mundo, sean consideradas y escuchadas*".

**Europa Press**



## Los aceites 'Jaén Selección 2022' se promocionan este lunes en la gala sobre los 50 mejores restaurantes del mundo

La **Diputación de Jaén** patrocina este lunes, 18 de julio, la gala que se va a celebrar en Londres para dar a conocer los 50 mejores restaurantes del mundo, 'The World's 50 Best Restaurants', que va a servir de promoción para los aceites de oliva virgen extra (AOVE) que cuentan con el sello 'Jaén Selección 2022'.

Así lo ha puesto este domingo de relieve la **Diputación** en una nota en la que su presidente, **Francisco Reyes**, ha destacado que "esta es la tercera vez que estamos presentes en esta gala, que sin duda es una acción promocional muy interesante para nuestro sector oleícola porque está considerada como una de las citas mundiales más importantes a nivel gastronómico, ya que en la misma toman parte los chefs más aclamados del planeta, y también muchos periodistas especializados en temas culinarios".

Después de participar en **Bilbao (2018)** y **Amberes (2021)**, esta es la tercera oca-

sión en que la **Diputación** acude a esta gala, donde los aceites de oliva virgen extra 'Jaén Selección' son los aceites oficiales y, además, los únicos presentes, ya que la Administración provincial ostenta la exclusividad para la categoría de aceite de oliva virgen extra, según han precisado desde la **Diputación**.



"Se trata de una cita clave para todos los productos de calidad, y ahí no pueden faltar nuestros mejores aceites de oliva", ha manifestado **Francisco Reyes**, quien ha resaltado que "nuestra presencia se traducirá en una mejora en el posicionamiento de nuestros AOVE en el mundo de la gastronomía, sobre todo después del gran esfuerzo que ha hecho el sector oleícola jiennense por la calidad y para conseguir que en cualquier cocina que se precie no falte el aceite de oliva virgen extra de Jaén". **Europa Press**.

LOS MEJORES CHEFS HAN REINVENTADO LA ACEITUNA.  
VEN A PROBARLA AL

# ACEITUNA FEST



REINVENTANDO  
**LA ACEITUNA**





## Cómo utilizar el aceite de oliva en tus barbacoas y parrillas

Con la llegada del buen tiempo, la temporada de las barbacoas da su pistoletazo de salida. Se trata de una costumbre fuertemente arraigada en nuestro país; de hecho, se estima que uno de cada cuatro hogares españoles cuenta con barbacoa propia, y eso sin considerar todas aquellas personas que disfrutan de esta deliciosa costumbre durante sus vacaciones en campings o casas rurales.

En este sentido, una de las herramientas más útiles para cualquier parrillero, sea profesional o aficionado, será el propio aceite de oliva de España. Son varios los usos que le puedes dar a este alimento a la hora de preparar tu comida favorita a la parrilla y, por eso, a lo largo de este post vamos a repasar algunos de ellos. Toma nota y aprende a sacarle partido a tu aceite de oliva barbacoa.

### Diferentes usos pesados para tu aceite de oliva para parrilla

Siempre que vayas a cocinar, disponer de un

aceite de oliva de España resultará muy práctico e interesante. Y lo mismo ocurre cuando recurres a la barbacoa. Si ya tienes preparado el carbón, las pinzas y los alimentos que quieres asar, considera los usos que le puedes dar al aceite de oliva de España y de la gran ayuda que este puede proporcionarte.

#### Lubricar la parrilla

A menudo, uno de los grandes desafíos a los que se enfrentan los parrilleros inexpertos es a la comida pegada en la rejilla. Esto se convierte en un engorro a la hora de retirar la carne o el pescado del fuego, y también supone una mayor dificultad cuando se quiere limpiar la barbacoa. Por eso, será recomendable que engrases la parrilla.

Si vas a asar carne, puedes cubrir cada pieza con una capa fina de aceite de oliva de España, lo que evitará que se pegue. No obstante, engrasar la propia parrilla siempre será de gran utilidad. Para hacerlo, humedece con

aceite de oliva de España un trozo de papel de cocina y pásalo con cuidado por la rejilla. Eso sí, no eches demasiado porque, si gotea, puede intensificar el fuego.

#### Adobar la carne

Cuando quieras darle un punto especial a la carne antes de asarla, puedes emplear el aceite de oliva de España para adobarla o marinarla. Por ejemplo, haz una mezcla con aceite de oliva de España, salsa de soja, ajo, zumo de limón y mostaza y luego utilízala para empapar bien la carne de ternera. De este modo, obtendrás un resultado único. Por supuesto, existen múltiples recetas diferentes y algunas serán más adecuadas que otras para alimentos concretos. Investiga y decide según la pieza que vayas a cocinar a la parrilla.

#### Preparar vinagretas y otros aliños

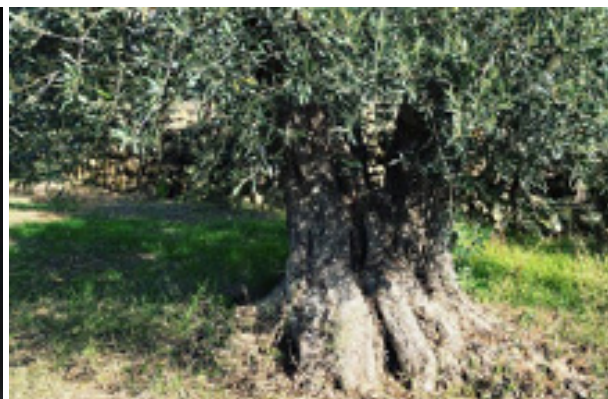
La barbacoa no se limita a la cocción de carne, ya que también admite pescados, ver-

duras y hortalizas. Estas últimas pueden ir acompañadas de una vinagreta de aceite de oliva de España sin mayores inconvenientes. Evidentemente, hay otros aliños que también puedes preparar. Un chorrito de aceite de oliva de España con hierbas aromáticas, por ejemplo, será el acompañamiento perfecto para algunos pescados a la brasa.

Incluso puedes atreverte con preparaciones algo más elaboradas. ¿Vas a asar cordero, salchichas o butifarra? Entonces atrévete a preparar una salsa alioli con ajo y aceite de oliva virgen extra de España. No te arrepentirás.

#### Aceites de Oliva de España





## Oligarum, AOVE en un entorno único frente al mediterráneo

En el pulmón medioambiental de Jávea, en el Tossal Gros, frente al Montgó y la Bahía de Jávea en el Mediterráneo entre abundante pinar mediterráneo y rodeada de gran cantidad de algarrobos, madroños y plantas medicinales y aromáticas, se encuentra la finca "Alarriba", una finca familiar de Olivos con vistas al Mar dedicada al cultivo y producción de aceite de oliva.

Fue en 2017, buscando conseguir un producto local de Jávea que a la vez fuera de máxima calidad, artesanal y muy innovadora cuando se lanzaron las dos marcas actuales, **OLIGARUM** y **OLI DE XABIA**, para poner en valor tanto los olivos centenarios de la variedad autóctona Villalonga/Mançanella como el resto de olivos más jóvenes plantados

durante los últimos 40 años, como los de las variedades Picual, Arbequina, Empeltre, Morrut, Cornicabra y algunas otras minoritarias así como acebuches generalmente nacidos en los bordes de los márgenes de piedra seca, declarado **Patrimonio Inmaterial de la Humanidad** por la **UNESCO** muy característicos en toda la finca.

Respecto del cultivo y recolección, se intenta ser lo más respetuoso con el medio ambiente, tanto en su cuidado como en la recolección, y por ello se mantiene una cubierta vegetal que es triturada antes de empezar el verano. Cuando llega principios de septiembre empieza la recolección de las variedades más tempranas para conseguir un aceite que tenga más matices aromáticos y terminando la reco-

lección a mediados de octubre.

En cuanto a los aceites, destaca la innovación con los aderezos, el **Picante a la Antigua**, el **Trufa Negra de Teruel**, el **Smoked** (ahumado de sarmiento), el **Oro Líquido** con el que se da un toque especial a nuestros platos, y próximamente **El Café de la Abuela** y los monovarietales, **Arbequina** y el **Cornicabra**. A ellos se añade el **Reserva Familiar** que cada año se utiliza la mejor selección de aceites entre las variedades Villalonga, Picual, Arbequina, Empeltre, Cornicabra y Morrut.

También está el **Naranja Ahumado** creado para el **chef Michelin Nazario Cano** que da un aroma único y sorprendente a cualquier plato.



**Para más información**  
**BECADA Vins & Friends**

Giol i Morte, 1  
46007 VALENCIA  
Tel: 692 505 050

[oligarum@oligarum.com](mailto:oligarum@oligarum.com)  
[www.oligarum.com](http://www.oligarum.com)

**EL CELLER DE LA FONTANA**

Av. Libertad, bloque 1, Local 5  
03730 JÁVEA - Alicante  
Tel: 611 158 961

[oligarum.aove@gmail.com](mailto:oligarum.aove@gmail.com)  
[www.oligarum.com](http://www.oligarum.com)



## Finca La Platera, por un aceite único y de siempre en todos los hogares españoles

**Miguel Ángel Rodríguez Rodríguez** adquiere la **Finca La Platera**, en Arcos de la Frontera (Cádiz), en el año 2016, siendo ya por entonces uno de los empresarios más reconocidos de la provincia.

La familia **Rodríguez** inicia sus andaduras en los negocios de la agricultura, innovando en el cultivo estándar que existía antiguamente en la finca como son el cereal o el girasol, introduciendo el olivo, aprovechando así las características del terreno de la zona, que son pocos productivos en los cultivos mencionados con

anterioridad y sí mucho más adecuadas para la plantación de un olivar.

Por lo que nuestro fundador con la ayuda de sus dos hijos empieza la plantación de olivar en la **Finca La Platera**.

En plena sierra de valleja nos encontramos nuestra finca, con cotas comprendidas entre los 160 m y los 220 m sobre el nivel del mar, es de textura arcillo-limosa, composición caliza y pobre en materia orgánica, lo que hacen de nuestro olivar un lugar idóneo para la pro-

ducción de aceitunas de alta calidad.

Ofrecemos aceites monovarietales para transmitir la esencia de cada variedad de aceituna con su expresión propia en nuestras condiciones de clima y suelo.

Consta de más de 8.000 pies de olivos de diferentes variedades como Arbequina, Martaña u Hojiblanca. Consiguiendo unas 25 hectáreas de olivar seco y marcos tradicionales.”

Trabajar cada día con profesionales españoles para conseguir el mejor aceite local.

**La Platera**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



### Para más información

Finca La Parrilla Alta PG14, POL 37, 57  
Bº El Charcón  
11630 ARCOS DE LA FRONTERA - Cádiz  
Tel: 690 606 002  
[info@aceiteslaplatera.com](mailto:info@aceiteslaplatera.com)  
[www.aceiteslaplatera.com](http://www.aceiteslaplatera.com)



## 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.

#### **Sapura AOVE D. O Sierra de Segura**

También tenemos el Temprano de Alta Montaña con **Denominación de Origen Sierra de Segura, "SAQURA"**. 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](mailto:info@jaencoop.com)

[www.jaencoop.com](http://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 decánter diseñada por el prestigioso chef **Martín Berasategui** y que ha sido galardonada internacionalmente.

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

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

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

### Full Moon, un Aceite mágico

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

### Novedades

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



### Para más información

Pol. Industrial La Alberca, 5  
06470 GUAREÑA – Badajoz  
Tel: 924 352 312  
[admon@naturvie.com](mailto:admon@naturvie.com)  
[www.naturvie.com](http://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](mailto:isul@isul.es)

[www.isul.es](http://www.isul.es)

# Repostería artesanal

**Las exportaciones de la industria del dulce crecen un 18,3% en 2021 y alcanzan un nuevo récord histórico**



La industria española del dulce sigue apostando por la internacionalización. Según la Asociación Española del Dulce (Produlce), este sector ha incrementado en un 18,3% las exportaciones en 2021 y ha alcanzado un nuevo récord histórico llegando a los 1.586 millones de euros de facturación. Estas cifras son un 13,7% superiores a los niveles prepandemia (2019), y son un reflejo de la fortaleza y dinamismo del sector.

En cuanto al volumen, se superan las 600.000 toneladas exportadas y también se obtiene un nuevo récord en balanza comercial, con 556 millones de euros, un 30% más que en 2020, lo que supone una gran aportación económica al país a través del comercio internacional.

En palabras de Rubén Moreno, secretario general de Produlce, “estos datos tan positivos son el reflejo del gran esfuerzo realizado por las empresas que componen este sector, y

del reconocimiento internacional que, año tras año, valora la calidad y competitividad de esta industria”.

## Mix de exportación por regiones

Atendiendo a las principales regiones como destino de la exportación de dulces españoles, con una venta cercana a los 1.100 millones de euros, Europa vuelve a guiar el crecimiento con un 17,3%, a pesar de que su aportación al mix geográfico de mercados cae ligeramente (de 69,8 a 69,2% de las exportaciones totales), consecuencia de la estrategia diversificadora que el sector refuerza desde hace años y donde mercados como los EE.UU. o Marruecos se afianzan más cada año.

América se consolida en el segundo lugar, con un crecimiento del 13,7% hasta 229 millones de euros, representando el 14,4% de las ventas internacionales. Y África ya sobrepasa a Asia en el tercer puesto, con un nuevo cre-

/Repostería artesanal/

cimiento interanual extraordinario del 36,8%, hasta unas ventas de 115,5 millones de euros.

## Crecimiento en las seis categorías de producto

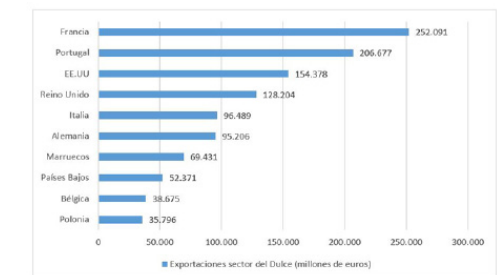
Se ha detectado un crecimiento superior al 15% en las seis categorías de producto que integran el sector del dulce, lo que demuestra que aspectos como la innovación, la reformulación o la ampliación de gama están contribuyendo están contribuyendo positivamente en la industria.

Destaca la categoría de Turrone y Mazapanes, principal damnificada de la caída en 2020 (-18%), y que con un crecimiento del 25,5% supera ya las ventas exteriores de 2019, alcanzando los 56,9 millones de euros.

Le sigue, por crecimiento interanual, otra de las categorías que en 2020 registró una leve caída (-5,1%), Caramelos y Chicles, que con un crecimiento en 2021 del 20,7% vuelve a marcar una nueva cifra histórica, 489 millones de euros, y registra unas ventas un 14,5% superiores a las de 2019.

Cacao y Chocolate también registra un crecimiento interanual cercano al 20% (19,7%) y alcanza ventas de 424,4 millones de euros. Ocupa la tercera posición del dulce, con un 26,8% de las ventas exteriores.

En el entorno del 15%, apuntala su crecimiento la categoría de Galletas, con unas ventas de 443,2 millones de euros, y con 27,9% de ventas exteriores del sector. Pastelería y Bollería han obtenido ventas por 113,9 millones de euros y Panadería por 59 millones de euros.



Produlce



## 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](mailto:pancideres@hotmail.com)





## Livensa Living Studios Bilbao, una nueva forma de viajar

El complejo de **Livensa** en Bilbao incluye dos opciones de alojamiento distintas y flexibles: la residencia de estudiantes **Livensa Living**, con 396 habitaciones individuales totalmente equipadas, y **Livensa Living Studios**, un edificio independiente de 176 habitaciones que funciona como un alojamiento flexible abierto a todo tipo de clientes, profesionales, turistas, para estancias de largo, medio o corto plazo.

Cada edificio goza de su propia recepción, zonas comunes, gimnasio, y servicios como lavandería o comedores privados. Hay espacios compartidos, en su mayoría al aire libre, para actividades comunitarias e interacción

social.

El alojamiento flexible **Livensa Living Studios Bilbao** opera desde abril de 2022. A diferencia de la residencia se dirige a todo tipo de huéspedes: desde turistas, a jóvenes profesionales, nómadas digitales, visitantes del cercano Campus de Deusto, el Hospital de Basurto o el parque empresarial de la isla de Zorrotzaurre, un área recientemente desarrollada a poca distancia del complejo, para convertirse en el corazón de la innovación y la tecnología en Bilbao.

En términos de producto, ambos esquemas comparten calidad y servicios similares. Partiendo de una excepcional relación cali-

dad-precio, cuenta con estudios totalmente equipados con cocina, amplias áreas públicas que incluyen coworking, comedor y salas de estar. Aparcamiento subterráneo para bicicletas y coches, una sala de juegos más juvenil en la residencia, y un patio compartido con una amplia sala de estar, ideal para celebraciones o eventos.

El diseño y la decoración son coloridos y contemporáneos, e incluyen elementos que rinden homenaje a las tradiciones y el patrimonio vasco, como las palas de traineras utilizadas como elemento decorativo o la existencia, tanto en residencia como en hotel, de un amplio y acogedor txoko.

 **STUDIOS**  
**LIVENSALIVING**



### Para más información

Madariaga Etorbidea, 58  
48014 BILBO - Bizkaia  
Tel: 913 103 032

[studios@livensalivingstudios.com](mailto:studios@livensalivingstudios.com)  
[www.livensalivingstudios.com](http://www.livensalivingstudios.com)



## 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.

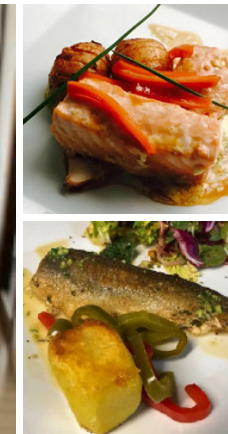
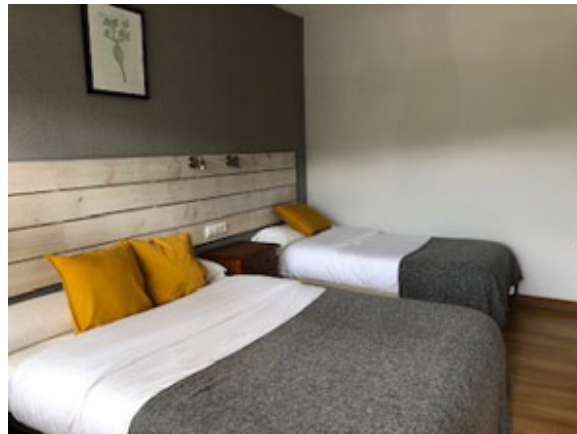
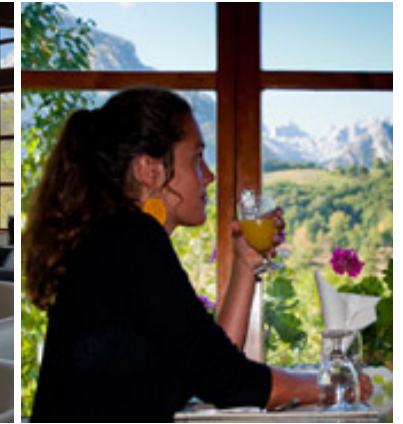
Aunque a lo largo de los años se hayan realizado numerosas reformas y ampliaciones de

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](mailto:reservas@hosteriadelmar.net)  
[www.hosteriadelmar.net](http://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](mailto:hoteltorrecerredo@gmail.com)  
[www.hoteltorrecerredo.com](http://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](mailto:hotelconventosandiego@gmail.com)  
[www.hotelconventosandiego.com](http://www.hotelconventosandiego.com)

# Restaurantes Sibaritas

## La Diputación de Jaén convoca el XIX Premio de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén, paraíso interior'

La Diputación de Jaén ha convocado el Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén, paraíso interior', que alcanza su décimo novena edición y cuyo plazo de inscripción está abierto hasta el próximo 20 de septiembre.

Ya se pueden presentar las solicitudes a este certamen culinario, que contará con un premio dotado con 8.000 euros y cuya final se disputará el 4 de octubre durante la celebración de San Sebastián Gastronomika. Las bases se pueden consultar en el Boletín Oficial de la Provincia y también en [www.dipujaen.es](http://www.dipujaen.es)

"A través de este concurso, se pretende la divulgación de las excelencias de los aceites

de oliva virgen extra de la provincia de Jaén y la apuesta por la calidad y utilización de este producto, siempre ligado con la restauración, la gastronomía y los profesionales, que son los principales prescriptores de la utilización de este producto", ha explicado el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano.

Ha remarcado, igualmente, que "este premio es una gran oportunidad para visibilizar el trabajo de muchísimos cocineros" y seguir promocionando en redes sociales el destino 'Jaén, paraíso interior' y los aceites Jaén Selección.

La Diputación de Jaén convoca el XIX Premio



/Restaurantes sibaritas/

de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén, paraíso interior'

Esta nueva edición contará con una primera fase eliminatoria en la que se seleccionarán las ocho recetas que irán a la final y en cuya elaboración tendrán que tener especial protagonismo los aceites Jaén Selección 2022.

Así, en la confección de cada plato, los cocineros tendrán que usar uno o algunos de estos ocho AOVE: Esencial, de la SCA Nuestra Señora de la Encarnación (Peal de Becerro); Oro Bailén, de Aceites Oro Bailén Galgón 99 SL (Villanueva de la Reina); Esencial Olive, de Oleícola San Francisco SL (Begíjar); Olibaeza, de la SCA El Alcázar (Baeza); Balcón del Guadalquivir, de la SCA San Felipe Apóstol (Baeza); Oro Magna Sur, de la SCA Bedmarenses (Bedmar); Dominus Cosecha Temprana, de Monva (Mancha Real) y Melgarejo Ecológico, de Aceites Campoliva SL (Pegalajar).

En la elección de las ocho recetas finalistas se valorará fundamentalmente el maridaje del aceite de oliva virgen extra jiennense con el resto de ingredientes utilizados por los cocineros, así como la presentación e innovación del plato y la correcta utilización de cada uno de los ingredientes.

Los ocho chefs que lleguen a la fase final --a los que Diputación sufragará la estancia y la participación en San Sebastián Gastronomika-- elaborarán sus platos en directo el cuatro de octubre.

Lo harán ante un jurado que estará integrado por el diputado de Promoción y Turismo, un representante de dicho evento gastronómico, la ganadora de la anterior edición del concurso, Lucía Campos, y cinco expertos culinarios de reconocido prestigio o representantes de medios de comunicación especializados en la materia.

Lozano ha hecho un llamamiento a la participación en este certamen y ha recordado que más de 1.500 cocineros han pasado por este premio, que "les ha servido de acicate en su trayectoria profesional como son el caso de Jordi Cruz, Máximo Bottura o Xanty Elías, entre otros".

Europa Press

## Los ganadores del XXI Concurso de Pinchos de Salamanca y Provincia 2022 son el Restaurante Tapas de Gonzalo, el restaurante DOZE y la cafetería Brocense 22



El Ayuntamiento de Salamanca ha sido el escenario de la entrega de los premios del XXI Concurso de Pinchos de Salamanca y Provincia 2022, organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca.

El día 19 de junio de 2022 se procedió al recuento de votos emitidos a través de la aplicación Salamanca Móvil, relativo al pincho popular 2022, siendo el más votado el establecimiento Cafetería Brocense 22 con el Pincho "Jesuita de San Juan de Sahagun". Entregaron el premio, El Diputado de Turismo, Javier Garcia y la representante de restauración de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca, Ana Ramón.

La presentación de los pinchos a las dos categorías de premios Pincho de Oro y Mejor Pincho en Armonía con Mahou, se realizó el día 9 de junio, en el centro de innovación gastronómica de la Cámara de Comercio de Salamanca, donde un experto catador del grupo Mahou-San Miguel, en base a criterios de equilibrio de intensidad sensorial entre pincho y cerveza, efecto de limpieza de paladar, armonía aromática, armonía cromática, armonía gustativa, armonía táctil y armonía global, falló que el Mejor Pincho en Armonía con

Mahou de Salamanca 2022 se concediera al establecimiento Doze, con el pincho "Brioche Iberico Doze". Hicieron entrega del premio, el gestor comercial del grupo Mahou-San Miguel, Samer Nimer y el Representante de Bares y Cafetería de la Asociación.

Por último, el jurado de expertos en base a criterios de presentación, olor, sabor, textura y originalidad, determinó por unanimidad que el Pincho De Oro 2022 se concediera al establecimiento Las Tapas de Gonzalo con el pincho "Crujiente de Oreja de Cochinillo". Entregaron el premio el Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Salamanca, Fernando Castaño y la Chef Ejecutiva y primera mujer Estrella Michelin de Salamanca.

Rocío Parra – [hosteleriadigital.es](http://hosteleriadigital.es)

## MAPFRE se une a facyre para ofrecer soluciones aseguradoras y asesoramiento a los hosteleros

MAPFRE y la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) han alcanzado un acuerdo por el que la aseguradora ofrecerá sus soluciones al colectivo de hoteles, restaurantes y cafeterías (HORECA), a través de los canales de comunicación que dispone FACYRE.

Las ofertas estarán incluidas en la página web de FACYRE y también en [revolucionensala.com](http://revolucionensala.com) y [labarradigital.com](http://labarradigital.com), entre otros canales específicos del sector, a través de los cuales podrán acceder a una página web de MAPFRE, personalizada específicamente para ellos. Sus consultas o peticiones serán gestionadas por un equipo de agentes profesionales de la aseguradora, que les proporcionarán asesoramiento experto.

De esta forma las 420.000 personas que forman parte del colectivo HORECA tendrán acceso, de manera sencilla y cómoda, a las soluciones aseguradoras de la compañía de referencia en España. Esta iniciativa tiene especial importancia en estas fechas, debido al aumento de actividad en época estival, con lo que los comercios estarán más expuestos a sufrir daños, ya estén relacionados con el



agua, incendios, rotura de cristales o robos. Por ese motivo, contar con un seguro para tener adecuadamente cubiertos estos riesgos, ayudar en la resolución de incidencias y disponer de la información necesaria resulta muy importante para recuperar la actividad lo antes posible.

El acuerdo entre ambas compañías fue firmado por Rafael Suárez, director del negocio No Vida de MAPFRE España, y Diego Olmedilla, director general de FACYRE, en la sede de la aseguradora en Majadahonda (Madrid).

"MAPFRE trata de estar siempre cerca de sus clientes, dándoles soporte y ofreciendo

soluciones a sus necesidades en cada momento. Por eso queremos acompañar al canal HORECA y este acuerdo es un claro ejemplo de nuestra apuesta por este colectivo", afirma Rafael Suarez.

Por su parte, Diego Olmedilla señala: "El hecho de que una compañía de seguros como MAPFRE se preocupe en conocer las necesidades que tenemos en el sector, adaptando sus servicios y hablando nuestro lenguaje, es algo que nos llena de orgullo. Vemos este acuerdo como un paso adelante en favor del sector, el cual agradecemos y valoramos muy positivamente"

Facyre



## Las nuevas tecnologías impulsan las Dark Kitchens o Cocinas Fantasma

Las "dark kitchens" han llegado para hacer más fácil el sueño de emprender en una economía aún algo incierta. Estos nuevos modelos permiten, con una inversión considerablemente menor y sin tanto papeleo, poder arrancar un negocio en muy poco tiempo y en una zona estratégicamente elegida sin que este sea detectado a simple vista.

Con las condiciones del mercado cambiando rápidamente, los operadores continúan siendo ágiles y giran para brindar un mejor soporte y optimizar sus programas de entrega a través del desarrollo de cocinas fantasma. A medida que la industria se adapta, los fabricantes, consultores y distribuidores de diseño seguirán apoyando a una nueva generación de empresarios al proporcionar soluciones de equipos

que sean flexibles, versátiles y eficientes.

Para las cocinas fantasma los operadores necesitan equipos que puedan producir grandes volúmenes de alimentos con una calidad constante. Los equipos de conservación y los abatidores de temperatura de IRINOX tienen una demanda especial en las cocinas fantasma que producen un gran volumen de alimentos con la máxima calidad, ya que permite preparar alimentos con anticipación, enfriarlos y luego volver a calentarlos rápidamente cuando es necesario. Se ha demostrado que este proceso de producción de alimentos mejora los tiempos de entrega y produce una mejor calidad de los alimentos.

Aquí hay 3 razones por las que las cocinas fantasma pueden beneficiarse de la tecnología de

enfriamiento rápido:

### 1 – Maximizar la eficacia del personal.

El enfriamiento rápido abre las posibilidades de precocinar ciertos elementos del menú, lo que significa que todo lo que se requiere es terminar o recalentar. Esto reduce la cantidad de tiempo requerido para ciertos elementos del menú al tiempo que permite a los chefs concentrarse en más elementos a pedido que se hacen por pedido.

### 2 – Almacenamiento, calidad y vida útil

Porque el enfriamiento rápido lleva la temperatura de los alimentos a los estados ideales de almacenamiento mientras mantiene la integridad, los colores, el aroma, la humedad y

las propiedades organolépticas de los ingredientes, lo que aumenta la vida útil y reduce la cantidad de desperdicio de alimentos.

### 3 – Cocinar y enfriar

Los enfriadores y congeladores rápidos pueden funcionar de la mano con los hornos y otros equipos de cocina en una cocina fantasma. Considere alimentos que se cuecen al vapor en un horno combinado y luego se congelan rápidamente para llevarlos rápidamente a través de la zona de peligro y a las condiciones ideales de almacenamiento. Los abatidores/congeladores rápidos IRINOX pueden ayudar a los chefs a maximizar su potencial en la cocina.

**Facyre**

## El chef Dani García será la imagen en Estados Unidos de la oferta complementaria de Marbella a la Solheim

El chef **Dani García** será la imagen en Estados Unidos de la oferta complementaria de Marbella (Málaga) en el marco de las acciones de promoción de la ciudad con motivo de la celebración del torneo de golf **Solheim Cup 2023**.

Así, lo ha anunciado este miércoles la alcaldesa, **Ángeles Muñoz**, que ha mantenido además un encuentro en Nueva York con el equipo directivo de **Warner Bros Discovery**, propietaria de la revista **Golf Digest**, con el objetivo de posicionar la ciudad como un "destino único" para la práctica de esta modalidad deportiva.

Dentro de la agenda de trabajo de la regidora en la ciudad estadounidense, también ha celebrado una reunión para avanzar en nuevas vías de colaboración con Virtuoso, la mayor plataforma de viajes de lujo de América y Oceanía.

"El objetivo fundamental es promocionar los infinitos atractivos de nuestra ciudad aprovechando al máximo la oportunidad que nos brinda la celebración en la Costa del Sol en 2023 del torneo femenino de golf más importante del mundo, que enfrenta a los equipos de Europa y Estados Unidos", ha indicado la primera edil.

Sobre el acuerdo con **Dani García**, ha valorado que "es uno de nuestros mejores embajadores y, como saben, tiene presencia en Nueva York, y hemos podido comprobar que es un escenario idóneo para dar a conocer, planificando las diferentes acciones que vamos a realizar a lo largo de todos estos meses, que nuestro municipio tiene esa oferta deportiva de primer nivel, pero también una gran gastronomía, tiene salud, naturaleza, ocio; en definitiva, que somos un destino completo, un destino único", ha destacado **Muñoz**.

La alcaldesa ha explicado que entre los re-



tos promocionales con la celebración de la **Solheim Cup** como telón de fondo se encuentra la posibilidad de crear contenido específico sobre Marbella como "un enclave turístico envidiable para la práctica del golf en agencias de comunicación y medios especializados del sector, con los que he mantenido reuniones, como es el caso de **Golf Digest**", una marca líder con más de 70 años de historia, más de dos millones de seguidores en sus redes sociales y con un perfil de lector de alto poder adquisitivo cuyo 30% de suscriptores, en torno a siete millones de personas, gasta más de 8.000 dólares en viajes de golf al año.

"El hecho de que la **Solheim Cup** llegue por primera vez a España y lo haga en la Costa del Sol nos ofrece una ocasión excepcional para reforzar nuestra posición como destino turístico y, sobre todo, para abrir una nueva vía y dar a conocer nuestros atractivos en materia de golf, una industria que supone más de 84 billones de dólares de actividad económica directa en Estados Unidos", ha resaltado **Muñoz**.

En este sentido, la regidora ha señalado que "resulta importante por ello trabajar de forma conjunta de nuevo con Virtuoso porque se trata de la principal plataforma de viajes de América, que engloba a 375 agencias, opera en 32 países y mueve a 1,4 millones de viajeros". **Europa Press**

# AQUI NO SE TIRA NADA

— EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO —

#alimentosdespaña







## El Serbal, platos creativos que no olvidan los sabores de siempre

**El Serbal** abrió sus puertas en el céntrico barrio de Puertochico, en Santander, en 1999. Tres años después y tras una gran acogida, el restaurante se embarca en una primera reforma basada en la mejora de sus instalaciones, la ampliación del comedor y la inauguración de una bodega compuesta por más de 500 referencias y accesible para cualquier cliente.

La cocina de **El Serbal** se sirve de los grandes productos de Cantabria para desarrollar platos creativos que no olvidan, sin embargo, los sabores de siempre. Entre sus boca-

dos más emblemáticos se encuentra el steak tartar y el flambeado, sin desmerecer los pequeños detalles que ponen la guinda a cualquier comida: panes artesanos, su selección de quesos internacionales o sus carros de cafés e infusiones y de licores y combinados

Decoración de corte moderno, en colores cálidos, amplia separación entre la mesas, servicio cuidado y atento... La conjunción de la cocina y el ambiente de **El Serbal** han contribuido a su estrella Michelin, que luce en la fachada del restaurante de Santander desde

2003.

Nuestro mayor valor son las personas, el equipo humano que da forma al sueño de **El Serbal**. Desde 1999 hemos crecido con el talento y la pasión de muchas de ellas y todas han dejado una impronta en nuestra cocina o sala. Esta es parte de nuestra plantilla, la que día a día vuelca su creatividad y esfuerzo para ofrecer en tu visita al restaurante una experiencia única.



### Para más información

Av. Manuel García Lago, 1  
39005 SANTANDER – Cantabria  
Tel: 942 222 515  
[elserbal@elserbal.com](mailto:elserbal@elserbal.com)  
[www.elserbal.com](http://www.elserbal.com)



## Querida Mar, comparte nuestra filosofía gastronómica

**Querida Mar** nace de un intento de crecer, mejorar y estar presentes en un lugar donde se pueda disfrutar de nuestra gastronomía viendo el maravilloso Mar Cantábrico, con unas vistas y una ubicación únicas y representativas de nuestra ciudad Santander. Los santanderinos somos personas muy enamoradas de nuestra ciudad y nuestra bahía, y nosotros que pretendemos seguir creciendo en nuestra ciudad, así lo sentimos también.

Estamos orgullosos de las opiniones que nuestros clientes, esto nos ayuda a mejorar día a día. ¡Ven a visitarnos y compruébalo!

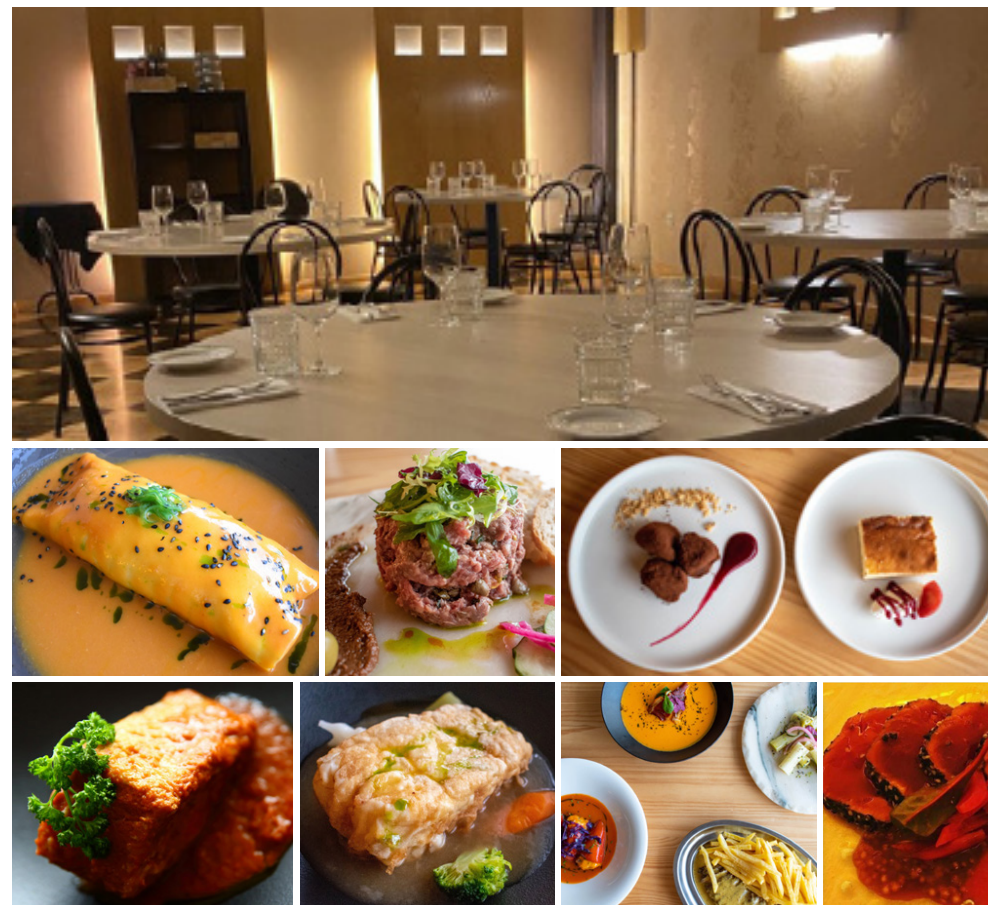
**Q**  
QUERIDA MAR  
**M**



### Para más información

Av. Manuel García Lago, 1  
39005 SANTANDER – Cantabria  
Tel: 633 164 536

[admin@restaurantequeridamar.com](mailto:admin@restaurantequeridamar.com)  
[www.restaurantequeridamar.com](http://www.restaurantequeridamar.com)

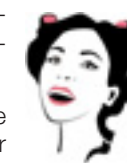


## Querida Margarita, sensacionalmente succulento

En el restaurante **Querida Margarita** creemos en cocina de fusión, por eso nos centramos en elaborar sabores y texturas que no te dejarán indiferente. Llevamos tratando la cocina como el bien más preciado desde nuestros inicios.

**Querida Margarita** nace de un intento de crecer, mejorar y estar presentes en un lugar donde se pueda disfrutar de nuestra gastronomía viendo el maravilloso Mar Cantábrico, con unas vistas y una ubicación únicas y representativas de nuestra ciudad Santander.

Estamos orgullosos de las opiniones que nuestros clientes, esto nos ayuda a mejorar día a día. ¡Ven a visitarnos y compruébalo!



### Para más información

Calle Andrés del Río, 7  
39004 SANTANDER – Cantabria  
Tel: 630 341 743

[queridamargarita@restaurantequeridamargarita.es](mailto:queridamargarita@restaurantequeridamargarita.es)  
[www.restaurantequeridamargarita.es](http://www.restaurantequeridamargarita.es)



## Restaurante Vinoteca Tapería O Figón, cocina gallega contemporánea

**Restaurante O Figón** donde podrás empezar tomando un buen aperitivo, continuar degustando platos de primera calidad y postres caseros. Situado en el casco histórico de Lugo, frente a la muralla romana en la zona peatonal.

Menú del día y carta, cocina innovadora, de mercado, temporada, infantil y especial fin de semana. Servimos platos tradicionales, gui-

sos, asados, arroces, postres caseros y unos entrantes y tapas para empezar a tomar contacto en la sobremesa.

En nuestro **Restaurante O Figón** ofrecemos una gran variedad de especialidades en tapas, aperitivos y raciones, entre ellas ensaladas, pescado fresco, marisco, carnes y postres, siempre contando con productos típicos de la tierra y cocina creativa.

Encontrarás un servicio de comidas a empresas, también para grupos grandes o eventos como comidas de cumpleaños, celebraciones familiares, bautizos.

Disponemos de un salón privado con capacidad para 25 personas y de una agradable terraza de verano.

**¡Ven a celebrar tu evento o tu fiesta!**

# ofigón

vinoteca\_taperia\_restaurante



**Para más información**

Plaza Campo Castelo, 47  
27001 LUGO – Lugo

Tel: 982 25 30 72 / 646 616 342

[restaurantefigon@gmail.com](mailto:restaurantefigon@gmail.com)

[www.restaurantefigon.es](http://www.restaurantefigon.es)



## Farragua Restaurante, lo que sentimos por la cocina

En pleno corazón de Gijón se ubica **Farragua**, un pequeño restaurante con encanto, que basa su filosofía en producto de calidad, creatividad y esfuerzo.

Tras años de experiencia en cocinas de todo el país, como por ejemplo, Peix & Brases (Denia), Marqués de Riscal (Álava), La Salgar (Gijón) o Diverxo Madrid, entre muchas otras, **Ricardo Señorán**, placentino de nacimiento (Extremadura) decide abrir su restaurante **Farragua** en Gijón, ciudad que es hoy su casa y de la cual está profundamente enamorado y orgulloso.

**Farragua** en extremeño significa desaliñado. Decidimos llamar así al restaurante ya que

es una palabra muy utilizada y muy familiar en Extremadura, y nos recuerda nuestras raíces.

**Ricardo Señorán:** *"creamos Farragua para poder expresar de forma muy personal lo que sentimos por la cocina y para seguir aprendiendo de esta profesión."*

**Farragua** es una cocina inquieta y cambiante. Nos apasiona estar en un aprendizaje constante, aprovechando al máximo todo lo que nos ofrece cada temporada. Disponemos de cinco menús: **Asina** (cambiante, abierto a la elección del cocinero, basado en temporada, mercado,...), **Mangurrino** (cargado de matices y contrastes en el que mostramos parte de lo que hacemos), **Miajón** (orientado a

la casquería y otras delicias como pueden ser caracoles, cangrejos de río, pieles de pescado,...), **Dejalamío** (para cuando tienes mucha hambre) y **Maridaje** (disponible sólo bajo reserva).

De la mano de los profesionales que nos rodean, sumado al esfuerzo de nuestro equipo por seguir desarrollándose, ofrecemos una pequeña bodega con referencias nacionales e internacionales elegidos con mucho mimo.

En **Farragua** tenemos muy presente la tradición que nos ayuda a nutrirnos de nuevas ideas.

**FARRAGUA**  
r e s t a u r a n t e



### Para más información

Calle Contracay 3, Bajo Izquierda  
33201 GIJÓN - Asturias

Tels: 984 197 904 / 684 602 820

[farraguarestaurante.info@gmail.com](mailto:farraguarestaurante.info@gmail.com)

[www.farraguarestaurante.es](http://www.farraguarestaurante.es)



## Sidrería Parrilla La Veguca, tu restaurante en Llanes

**La Veguca** es un negocio familiar que ha sabido adaptarse con las nuevas generaciones donde puede disfrutar de una amplia carta con los más famosos platos de la región.

Disponemos de dos comedores diferentes con capacidad para 100 y 125 comensales, en ellos podrá degustar nuestro menú diario o cualquiera de los platos de nuestra carta en un espacio cómodo y acogedor.

Nuestros comedores están preparados para acoger todo tipo de eventos y reuniones familiares o de empresa, bautizos, comuniones, espichas, comidas y cenas corporativas.

### Todo tipo de tapas, entrantes, quesos y postres artesanos

De nuestra variada carta te recomendamos una selección de platos de nuestra cocina. Irresistibles Carnes al a parrilla con leña de roble, súper Cachopos, Fabada y Sopa de marisco, todo tipo de tapas, entrantes, Quesos y

postres caseros.

### Nuestra parrilla

Disfruta del sabor de nuestra parrilla, que se enciende diariamente con leña de roble, junto con la calidad de nuestras carnes conseguimos un seguimos un sabor incomparable.

### Parrillada de carnes o verduras.

Disfruta de una bandeja repleta de todo tipo de carnes de nuestra parrilla acompañada de patatas y pimientos de Padrón, una bandeja que generalmente recomendamos para compartir entre 3 a 5 personas.

Si quieres disfrutar de un plato sano y nutritivo prueba nuestra parrillada de verduras con aceite de oliva y birutas de jamón.

En nuestra sidrería podrá degustar gran variedad de tapas acompañadas de algunos de los vinos de nuestra bodega o de los mejores platos de sidra, todo esto al calor de la parrilla.

Nuestra amplia terraza cuenta con más de 100 metros donde podrá disfrutar de una comida, cena, aperitivo o espicha al aire libre mientras puede ver como sus hijos juegan en la zona infantil. Está a su disposición durante los meses de primavera y verano, donde podrá comer dentro de un tonel de sidra.

### Parque infantil

Los niños son una parte muy importante en **La Veguca**, disponen de un espacio exclusivo de ocio infantil. Parque Aventura La Veguca, es un área cerrada de 700 m2, 100 de ellos cubiertos con carpa, dedicados íntegramente a la diversión de los más pequeños: hinchables, columpios, camas elásticas, pizarra, juegos, zonas verdes.

Todo un mundo de diversión único en el oriente asturiano y con la ventaja añadida de contar con una amplia terraza instalada justo enfrente para que los mayores puedan disfrutar sin per-

der de vista a sus hijos.

Tenemos una zona de merendero con autoservicio en la zona verde.

**Venga a visitarnos te esperamos**



### Para más información

Ctra. Nacional 634  
33596 SAN ROQUE DEL ACEBAL - Asturias  
Tel: 985 417 193  
[info@laveguca.com](mailto:info@laveguca.com)  
[www.laveguca.com](http://www.laveguca.com)



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

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

En 2013 se nos han concedido los siguientes galardones:

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

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

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



### Información y reservas

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





**EL Mollete**  
by HARRY & SALLY

el Reloj de HARRY & SALLY

#### El Mollete by Harry & Sally

Bola, 4  
28013 MADRID  
Tel: 915 477 820

#### El Reloj de Harry & Sally

Reloj, 16  
28013 MADRID  
Tel: 913 483 759

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

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

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

locales fabulosos situados en el centro de Madrid.

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

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

res, incluso los 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](mailto:info@harrysally.es)  
[www.harrysally.es](http://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](http://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](mailto:casadario@casadario.com)  
[www.casadario.com](http://www.casadario.com)





## Marinela, de tradición, respeto y sencillez

Te esperamos en pleno Puerto de San Sebastián con una cocina que mira al Cantábrico y trabaja el producto de la zona. De tradición, respeto y sencillez. De esa cocina de siempre, de casa, que es capaz de conectar con los recuerdos. Una propuesta fresca y una gran terraza cubierta para disfrutar y compartir

Detrás de **Marinela** está el joven cocinero **Iñaki Azkue Esnal**. Se formó en el Basque Culinary Center, recolectó experiencias en fo-

gonas aquí y allá y volvió a 'casa' para re-encontrarse con su tierra, su recetario y sus productos de cercanía. Después de **El Vaskito**, en el barrio de Errotaburu, toma las riendas de **Marinela**, un emblemático restaurante del puerto donostiarra.

Sorpréndete con una gastronomía que ahonda en la tradición y donde el tiempo es el aliado indispensable de cada plato. Emoción y pasión servida para hacerte disfrutar cada momento. Caldos de todas las tierras de

España que son expresión de una idiosincrasia propia y una forma de entender y elaborar el vino forman parte de nuestra bodega.

En la carta encontraréis una oferta diferente, exitosa y de gran aceptación por parte del público autóctono y visitantes. Mención especial para las Bogavante azul, Merluza de anzuelo del día, Bonito del norte encebollado, Almejas Marinela y la Txuleta de ración (500gr) con pimientos.

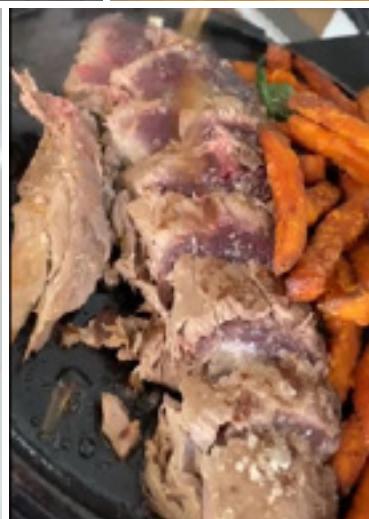
**MARINELA**



### Para más información

Paseo del Muelle, 15  
20002 DONOSTIA - Gipuzkoa  
Tel: 943 421 388

[contacto@marineladonostia.com](mailto:contacto@marineladonostia.com)  
[www.marineladonostia.com](http://www.marineladonostia.com)



## Restaurante Batzoki, carnes y pescados de máxima calidad cocinados con cariño

Parada obligada para comer o cenar, en uno de los mejores restaurantes en Hondarribia. Nos encontramos situados en una zona preciosa de Hondarribia junto a la puerta de Santa María, acceso al casco antiguo de la ciudad, en plena alameda de Hondarribia, en un entorno muy acogedor.

En **Restaurante Batzoki** encontraréis un trato familiar excelente, cercano y un servicio rápido

y atento. Una carta de cocina tradicional con un producto de calidad, prestando una especial atención a los caseríos, pescadores y proveedores cercano.

Carnes y pescados de máxima calidad cocinados con cariño además de una gran variedad de platos y de menús: menú especial, menú de sidrería, menús para grupos, comidas de empresa y reuniones de todo tipo, y

como no, el de cada día.

En **Batzoki** conservamos el decorado rustico de toda la vida en el comedor interior y además disponemos de terraza tanto interior y exterior

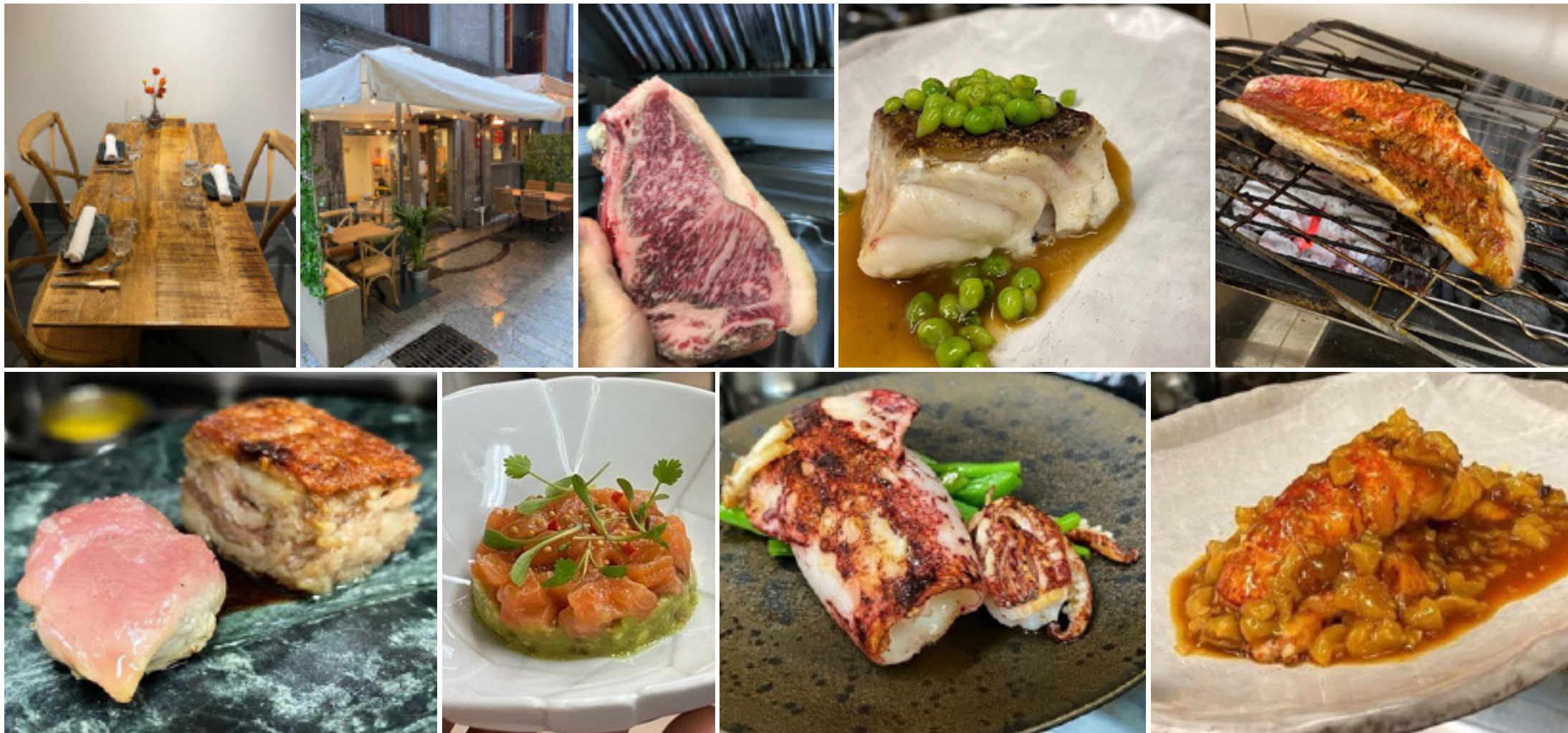
**Les esperamos!!!!**

**Batzoki**  
Jatetxea-Hondarribia



### Para más información

Calle Damarri, 2 bajo  
20280 HONDARRIBIA - Gipuzkoa  
Tel: 943 645 364  
[www.batzokijatetxea.com](http://www.batzokijatetxea.com)



## Ama, en casa, como en casa

Estamos en la parte vieja de Tolosa. Concretamente, en la calle Aroztegieta, en el número 13. Se puede llegar en Lurraldebus o en tren (Cercanías Renfe). En ambos casos estamos a un minuto escaso de las paradas.

Queremos ser un escaparate del nuestro entorno, de nuestra gente. Meros comunicadores del trabajo de los pequeños agricultores, ganaderos, pescadores... Nuestro trabajo más difícil es no estropear el suyo. Amamos nuestra tierra y a nuestras personas.

Cada estación del año, mes, semana o día es diferente, condicionando así, la oferta que haremos llegar a cada cliente.

Las estaciones, el tiempo, el trabajo de nuestros proveedores... y mil factores más decidirán cómo es el día que viviremos en nuestra cocina. Nosotros, os queremos ofrecer lo mejor, daros todo lo que está en nuestra mano, respetando el trabajo de los que nos rodean y admirándolo al mismo tiempo. Para así, hacemos sentir en casa, cómo en casa.

**Ama** taberna se aleja del modelo de taberna tradicional y se basa en la opacidad de su gestión y relaciones con los proveedores. Enseñando de donde vienen las cosas, cómo se tratan y en cómo creen que se tienen que hacer, el objetivo de **Javi** y **Gorka** es ofrecer un momento de felicidad. Siempre respetando los gustos, costumbres y rarezas.

Por lo tanto, os invitamos a venir a nuestra casa a que os sintáis cómo en la nuestra..

# AMA



### Para más información

Aroztegieta kalea, 13 (baxua)  
20400 TOLOSA - Gipuzkoa  
Tel: 943 382 059 / 608 913 294  
[ama@amataberna.eus](mailto:ama@amataberna.eus)  
[www.amataberna.net](http://www.amataberna.net)



## DA Taberna, para inspirar momentos de felicidad y tranquilidad

**DA** nace de la mano de dos hermanos con un solo objetivo: abrir una nueva puerta al mundo gastronómico en Azpeitia. Pero, ¿por qué **DA**? Según la mitología vasca, todo lo que tiene nombre existe. En euskera “*izena duen guztia, DA*”. De ahí viene el nombre de nuestro local; simple, diferente.

Para nosotros **DA** es vivirlo, es compartirlo.

**DA** nace con la idea de ofrecer más que una oferta gastronómica; queremos adentrarte en una experiencia donde podrás disfrutar y compartir con los tuyos, o evadirte para conectar contigo mismo. Esto tú eliges.

En **DA Taberna** hemos creado un entorno muy especial en el que queremos que te sientas como en casa.

Un ambiente tranquilo, buena música, decorado con materiales naturales (madera, ladrillo, hierro...) y grandes cristaleras que aportan mucha luz natural. Además, contamos con 2 grandes terrazas al aire libre.

El ingrediente final, es simplemente el cariño. El mimo con el que se trabaja en la cocina que se traslada a la atención y el trato.

**DA TABERNA**  
*Garaia guztia*



### Para más información

Loiolako Ignazio Etorbidea, 10  
20730 AZPEITIA – Gipuzkoa  
Tel: 943 816 843  
[kaixo@dataverna.eus](mailto:kaixo@dataverna.eus)  
[www.dataverna.eus](http://www.dataverna.eus)



## Restaurante La Jara, disfrutar de la alta cocina del norte

El **Restaurante La Jara** se ubica a las puertas de la localidad guipuzcoana de Eibar

El comedor, es luminoso y alegre, con grandes ventanales que permiten disfrutar de una impresionante panorámica. Cuenta además con una terraza cubierta perfecta para contemplar sus espléndidas vistas y para los pequeños un "txikipark".

La excelente calidad de su gastronomía y la constante búsqueda de superación en su carta han convertido al **Restaurante La Jara**, en uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Eibar. Con 15 años en el sector, el reconocido chef **Ayoub Nasar**, de 32 años, está es-

pecializado en la cocina vasca tradicional con un toque moderno.

Una cocina elaborada a partir de productos frescos y de temporada que el propio **Ayoub** selecciona cuidadosamente cada mañana y que se ven reflejados en la bondad de sus platos, de primera calidad, propios de la región.

Así, su carta se divide entre los platos que mantienen durante todo el año, casi obligados por su fiel clientela, como el famoso Arroz con bogavante, y los que varían según la temporada como la mayoría de mariscos, entre los que destacan el Txanguro gratinado al horno, Pulpo a la parrilla, Langostinos al "estilo Jara".

Exitosos y de gran aceptación por parte del público eibarrés y visitantes son sus pescados: Rodaballo salvaje, Rape, Bacalao, etc...

En sus manos las recetas de carnes componen una cocina sincera e imaginativa, reconocida por su materia prima excepcional y su peculiar forma de elaborarla. No os perdáis la Chuleta de viejo, el Solomillo o la Paletilla de cordero.

La carta de vinos es amplia y básicamente centrada en los vinos vascos, navarros, de Rioja y Ribera del Duero.



### Para más información

Saratsuegi Kalea, 5  
20600 ÉIBAR – Guipúzcoa  
Tel: 843 674 298  
[lajaraeibar@gmail.com](mailto:lajaraeibar@gmail.com)  
[www.restaurantelajara.app](http://www.restaurantelajara.app)



## Casa Elane, el templo de la alubias con sus sacramentos

**Casa Elane** es una casa de piedra con decoración rústica con un coqueto comedor fiel a sus 50 años de tradición culinaria que lo hacen muy agradable, bonito y acogedor, siendo este último adjetivo el que mejor define a este pequeño restaurante. El local está ubicado en pleno casco urbano de Albiztur y tiene una capacidad máxima de unas 65 personas.

La especialidad de **Elane** son las alubias de Tolosa, lleva más de 50 años ofreciendo este exquisito plato. **Mari Carmen Dorronsoro** es quien regenta hoy en día un negocio familiar que inició su madre cuando ella aún no ha-

bía nacido. Desde pequeña, **Mari Carmen** ha conocido todo el trajín que se producía en los fogones del **Elane** para servir una buena ración de alubias con todo el acompañamiento indispensable para satisfacer a los más voraces comensales. La base del plato es la alubia roja y el acompañamiento en forma de "sacramentos" se compone de berza, morcilla, costilla de cerdo, chorizo y guindillas. Con materia prima de tan buena calidad marca la tradición en una buena alubiada.

**Elane** ofrece también una carta variada que cuenta con diferentes especialidades de co-

cina tradicional, entre las que destacan el reuelto de hongos y los txipirones a la plancha, espárragos blancos, una merluza que no podía estar más fresca, chuletillas de cordero, pollo de caserío, Solomillo y Chuleta

así como una bonita variedad de postres caseros como una excelente "Mamia" en temporada, Pantxineta, Arroz con leche, Tarta de queso, Tarta de manzana, Sorbete de limón al cava... También cuenta con un cuidado menú del día y una buena carta de vinos.

Su exquisito personal refleja el estilo y el carácter de este lugar.

### Para más información

Erdigunea Gunea, 14  
20495 ALBIZTUR - Gipuzkoa  
Tel: 943 654 35





## Restaurante Zumelaga, un viaje a través de los sabores de nuestra tierra

Corría el año de 1943 y el 1 de noviembre, en el popular Barrio de San Antonio de la capital del Alto Deva, la "Muy Noble y Leal Villa" de Vergara, **Martín Zumelaga** y **Josefa Azkarateaskua** inauguran un pequeño restaurante que habría de durar décadas y centurias.

Esta longeva aventura continuó en 1972 con **Antxon Zumelaga** y **Jesús Arrese-Igor**, quienes cambiaron la ubicación inicial del restaurante a escasos metros del anterior, dándole vida a un histórico caserío apuntalado de arcos en su salón principal.

Ya en 1990, **Adrián Arrese-Igor Zumelaga**, nieto de los fundadores e hijo de los sucesores, toma el testigo de esta aventura familiar. En 2005, **Joseba**, hijo mayor de **Adrián**, después de concluir los estudios de hostelería, entra a formar parte de la concina del **Zumelaga**. Poco después, se incorpora su hermano **Aitor**.

Es, por tanto, la cuarta generación, que junto a un grupo de excelentes profesionales hacen de este restaurante uno de los más punteros de la provincia.

En **Restaurante Zumelaga** las recetas tradi-

cionales se enriquecen con las nuevas tendencias gastronómicas de la mano de las nuevas generaciones.

Todos nuestros ingredientes son de primerísima calidad y nuestras especialidades son las verduras, pescados, caza y productos de temporada. Nuestro plato estrella son los "Lomos de Merluza con Kokotxas y Almejas" sigue siendo el rey de la carta desde los 60's.

Todos los productos son de temporada y se adquieren en los mercados locales de la región.



### Para más información

San Antonio, 5  
20570 BERGARA - Gipuzkoa  
Tel: 943 762 021  
[restaurantezumelaga@zumelaga.com](mailto:restaurantezumelaga@zumelaga.com)  
[www.demo-web-negocios.ionatomico.com](http://www.demo-web-negocios.ionatomico.com)



## Lapikogorri Gastroteka, ven a disfrutar de nuestra buena gastronomía y cócteles

**Lapikogorri Gastroteka** es un restaurante de ambiente cálido, acogedor y familiar, en el centro de Oñati. Con elegancia y sabiduría, **Lapikogorri Gastroteka** ofrece a sus clientes, desde hace años comida vasca, excelentes tapas, pintxos, además de una amplia carta de buena gastronomía y cócteles especiales, sin olvidar sus deliciosos postres caseiros como la nueva tarta de hojaldre con nata cubierta con crema tostada y lionesas con chocolate, está espectacular.

En **Lapikogorri** preparamos cada día pintxos variados, son pintxos gourmet para que disfrutes de la buena gastronomía.

Como no podía ser de otra manera en esta prestigiosa zona, el restaurante posee una carta de platos gourmet a un precio razonable.

Entre sus especialidades podemos destacar las Costillas asadas a baja temperatura con salsa barbacoa, Txipis en su tinta, Gambas "Tzatziki" (salsa griega a base de yogurt griego y pepinillos), Hamburguesa vegetal con hummus de berenjena, Smash Burguer queso cheddar, bacon, cebolla rebozada, pepinillo, mayonesa de trufa, el Foie Micuit con compota de manzana, el Pulpo a la plancha y a la gallega, los Huevos rotos de Lapikogorri, los Arroces, el Bacalao con piperada, Meloso

de ternera con cremoso de patatas es uno de los platos más exitosos de la carta de **Lapikogorri**, las croquetas de jamón y bacalao.

Nuestros cócteles y combinados **Lapikogorri**. (Mojito, Caipiroska, Canchánchara, piña colada y daikiri)

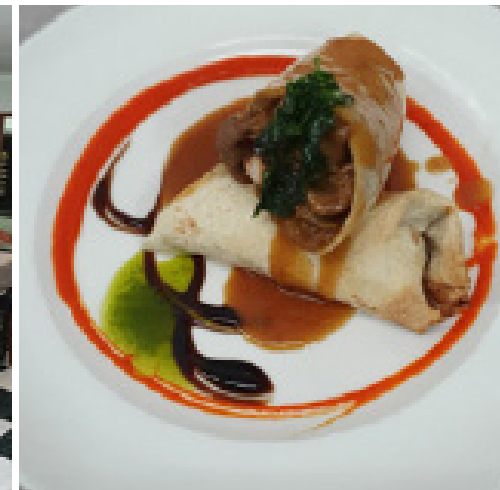
Vinos de nuestra carta, el "Tobía Selección" de Autor, un vino de D.O. Rioja. vino Ribera del Duero de nuestra carta "Abadía de san Roque"(Bodegas Imprimeriales), vino de Rioja, Ramón Bilbao Ed. Limitada, vino rioja "La Maldita Revolution"



### Para más información

Ultzezin kalea, 11  
20560 OÑATI - Guipuzkoa  
Tel: 943 502 070  
[gastrotekalapikogorri@gmail.com](mailto:gastrotekalapikogorri@gmail.com)





## Zotz Taberna, la mejor comida en el mejor ambiente

Ubicado en la zona industrial de Oñati, el restaurante **Taberna Zotz** es un local donde llama la atención su barra de Pintxos, una auténtica tentación para los gourmets y un comedor idóneo y acogedor para disfrutar de su carta. Punto de encuentro, referente, segundo hogar, muchas son las expresiones que les han asignado a lo largo del tiempo sus clientes, y que hoy son memoria imborrable de **Zotz Taberna**.

El pilar de este restaurante son sus completos Menús, Bocadillos, platos combinados y sus pintxos, todo ello elaborado con toda la

delicadeza y esmero que puede ofrecer una tradición culinaria vasca que donde lo más importante es la calidad del género.

**Zotz Taberna** dispone de menús especiales todos los viernes noche y sábados para grupos a partir de 8 comensales. Entre sus especialidades no os podéis perder el Osobuco con puré de patatas, la Pesca al horno, el Codillo asado, el Falso risotto de hongos, los Callos, el Katxopo, la Berenjena rellena de carne y las Carrilleras. Para los postres disponéis de sus deliciosas Tartas: de queso, de limón, de manzana o de coco con ciruelas, y la Panchineta.

Este es un lugar idóneo para cenas de grupos, veladas en compañía de amigos o planes románticos, ofrecerte el marco perfecto para que estés a gusto, para que puedas conversar mientras disfrutas con todos tus sentidos la experiencia que vives tanto en el interior como en su gran terraza que en verano se está de fabula.

Si deseas disfrutar de la cocina del norte, visita **Zotz Taberna**.



### Para más información

Zubillaga Auzoa, 3,  
20569 ZUBILLAGA - Gipuzkoa  
[943 783 545](tel:943783545)



## Taberna Naparrak, el marco perfecto para que estés a gusto

La estupenda ubicación de la **Taberna Naparrak** hace que llegar a él por cualquier medio sea muy sencillo. Se ubica en una de las zonas de más ambiente de Zarautz, en la Plaza Barren.

Un local que ofrece estupendos platos de la cocina vasca y una gran variedad de pintxos, siendo considerado como uno de los mejores bares de pintxos de la localidad.

Entre sus especialidades se destacan las Croquetas, las Rabas y las Tortillas, además de sus Txipirones, Pulpo, Vieiras, Anchoas de

Getaria en salazón, Gambas a la plancha.

Sorpréndete de su carta con una gastronomía que ahonda en la tradición y donde el tiempo es el aliado indispensable de cada plato.

Emoción y pasión servida para hacerte disfrutar cada momento.

En la **Taberna Naparrak** podemos disfrutar de exquisitas carnes y pescados como la Merluza a la plancha, el Bacala al horno con piperada y tomate, la Txuleta de ternera Euskolabel, el Solomillo de vaca con foie o la Costilla de ternera Euskolabel.

Cuenta además con postres caseros riquísimos, como la Tarta comtesa, Tarta de queso, Flan Natillas, con la que puedes dar fin a una experiencia gastronómica muy sabrosa.

Tiene una buena terraza en la que poder disfrutar del ambiente de Zarautz, tomarse un txakolí o una sidra y comer o cenar de pintxos.

Por si todo esto fuera poco, su personal es cordial. Su divino servicio es algo que sus visitantes destacan. Aquí vas a pagar unos precios interesantes. Hay un encantador ambiente en este lugar.

# NAPARRAK



### Para más información

Pl. Barren, 1  
20800 ZARAUTZ - Guipúzcoa  
Tel: [943 831 897](tel:943831897)



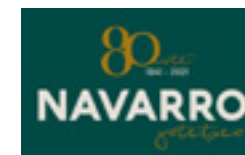
## Restaurante Navarro, propuestas creativas, originales y muy sabrosas

**Restaurante Navarro** es un establecimiento de bar restaurante, es uno de los enclaves característicos para tapear e ir de pinchos en Urretxu. Abrió sus puertas a sus clientes con la ilusión de crear una nueva filosofía de cocina que impactará a todos aquellos cuantos se decidieran a entrar a saborear su gastronomía y donde llama la atención su excelente calidad y servicio. Sus tapas, una auténtica tentación para los gourmets y un comedor idóneo y acogedor con capacidad para 30 personas para disfrutar de su carta.

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. Sorpréndete con unos platos que ahonda en la tradición y donde el tiempo es el aliado indispensable de cada plato. Emoción y pasión servida para hacerte disfrutar cada momento. Para picar es imprescindible probar la Pata de pulpo en tempura o el Revuelto de honhos y trufa, la Tabla de embutido ibéricos y queso de

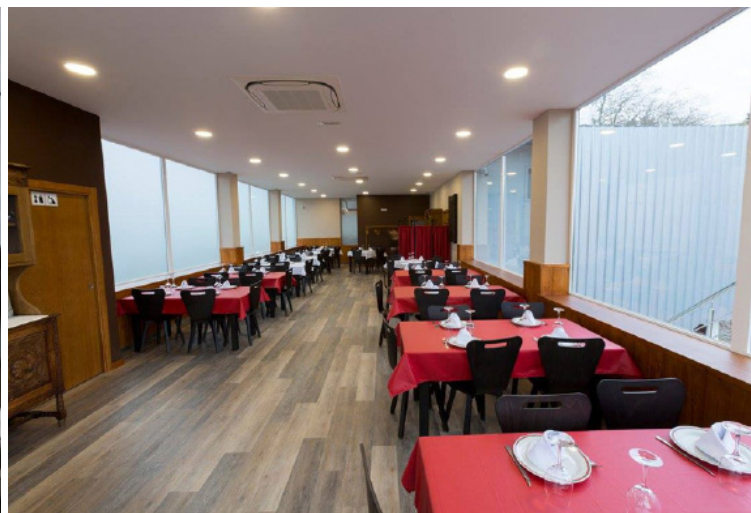
Iraty, Bacalao ahumado con vinagreta de aceitunas. Para seguir os sugerimos el Confit al horno, patatas y reducción de "PX", Cachopo de ternera, Hamburguesa 100% angus con pan bunin roll, queso idiazabal, panceta, patatas y salsa de tomate picante, Tiras de costilla de cerdo a baja temperatura bbq y guarnición de ensalada, Codillo de cerdo asado con patatas. Menú para todo tipo de eventos.

Dispone de una terraza que es un lujo para los sentidos, bodega y zona de recreo infantil.



### Para más información

Iparragirre, 18  
20700 URRETXU - Guipuzkoa  
Tel: 943 721 867 / 688 638 496  
[restnavarro@gmail.com](mailto:restnavarro@gmail.com)  
[www.navarrouretxu.com](http://www.navarrouretxu.com)



## Restaurante Bittarte, amabilidad, buen sabor y rapidez

Este restaurante es una elección perfecta si lo que te apetece es disfrutar de unos excelentes platos, situado a las afueras de Zumaia cercano a los polígonos industriales donde comer un buen menú del día.

La decoración del local es elegante, es el restaurante perfecto para ir con niños, es normal que quieras volver a repetir nada más terminar.

Su cocina te ofrece propuestas creativas, originales y muy sabrosas que te harán disfru-

tar de una experiencia gastronómica diferente. Aquí degustarás una cocina casera actualizada, sabores auténticos y contrastes asombrosos.

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 que consta de siete primeros y siete segundos.

En la carta encontraréis una oferta diferente,

exitosa y de gran aceptación por parte del visitante. Mención especial para el Pulpo, la Dorada al horno, los Mejillones en salsa americana con un puntito picante, las Espinacas con bechamel.

Siempre quieren ofrecer 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

Axular Ibiltokia Hiribidea, 38  
20750 ZUMAIA – Gipuzkoa  
Tel: 943 861 852  
ixkosoni@gmail.com  
[bittarte.negocio.site/#posts](http://bittarte.negocio.site/#posts)



## Restaurante Nura, Bilbao cocinado a la menorquina

**Nura Bilbao** formado por **Eder Gómez** (Bilbao) y **Biel Portella** (Menorca) es un nuevo concepto de local de hostelería en la calle Dos de Mayo. En este sugerente y encantador local de Bilbao la vieja, podremos comer bien y encontrar sugerentes platos inspirados en la cocina menorquina tradicional con el más puro toque bilbaíno, en un ambiente exquisito con una decoración moderna y urbana.

Añaden el gusto por los buenos vinos o la cocina de mercado en la que integran materia prima procedente del Mercado de la Ribera.

**Nura Bilbao** te sorprenderá por su carta pensada en platos muy sugerentes y muy bien presentados, que preparan diariamente entre los que destacan la Sopa "Oli aigua", **Pastel**

**de berenjena rellena al estilo menorquín**, Cordero asado al estilo de Menorca, Arroces especiados, **Chipirones en salsa de almendras**... Caldereta tradicional de langosta. **Postres caseros vascos y menorquines** De martes a viernes ofrecen un fantástico menú del día, compuesto por tres primeros, tres segundos y postres caseros a elegir, agua o vino Rioja.

El menú fin de semana de **Nura Bilbao** ofrece una completa selección de platos que actualizan según la temporada y que podrás combinar a tu gusto para crear tu propio menú. Este tipo de menú se sirve para un máximo de 8 personas.

**Nura Bilbao** cuenta con un delicioso "Menú Degustación" en el que podrás saborear media ración de dos entrantes y dos segundos y un postre seleccionados de su carta.

Y si lo que estás buscando es un lugar donde celebrar una comida o cena con amigos, compañeros, familiares... te sugerimos reservar sus "Menús de Grupo" para que disfrutéis de todos sus elaborados platos y disfrutéis de los sabores vascos y de la tradición menorquina.

La calidad de las materias primas, la creatividad y vanguardia de sus platos definen a la perfección una gastronomía llena de sabor.

NURA  
BILBAO



### Para más información

Maiatzaren Biko Kalea, 1  
48003 BILBO – Bizkaia  
Tel: 944 360 986  
[nurabilbao@hotmail.com](mailto:nurabilbao@hotmail.com)  
[www.nurabilbao.com](http://www.nurabilbao.com)



## Taberna Jori, uno de los lugares más relevantes en la vida cotidiana de la ciudad

En el marco incomparable de Lekeitio y en pleno puerto pesquero, se encuentra nuestro interesante restaurante **Taberna Jori**.

Abrió sus puertas a sus clientes con la ilusión de crear una nueva filosofía de cocina que impactará a todos aquellos cuantos se decidan a entrar a saborear su gastronomía senegalesa por su excelente calidad y servicio reconocidos.

Dispone de un comedor privado donde celebrar sus reuniones o celebraciones en un entorno reservado para que nada interfiera en su

desarrollo. Dispone, además, de una terraza acorde al escenario en el que se ubica, en primera línea de playa, disponible tanto para el servicio de almuerzos como de cenas.

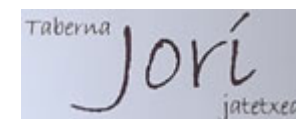
Sorpréndete con una gastronomía que ahonda en la tradición y donde el tiempo es el aliado

indispensable de cada plato. Emoción y pasión servida para hacerte disfrutar cada momento. Cocina basada en la bondad de los platos elaborados con productos de primera calidad propios de Senegal, con un toque mo-

derno y creativo. En la carta encontraréis una oferta diferente, exitosa y de gran aceptación por parte del público.

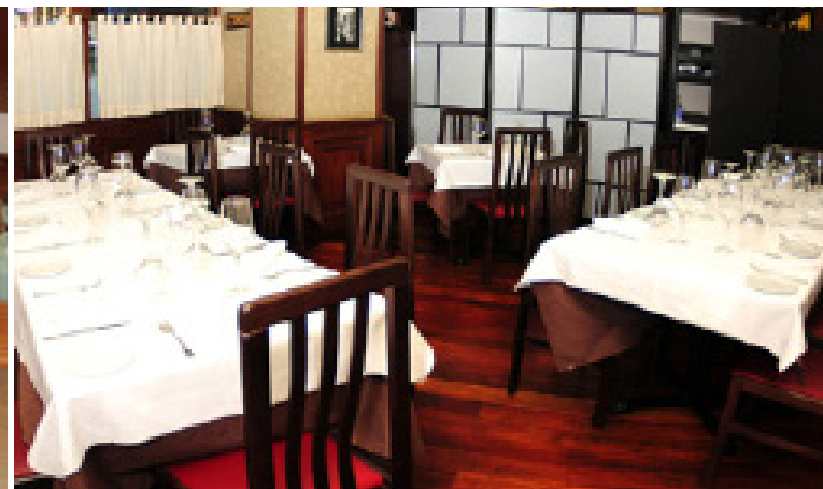
En las manos de **Sofía Safiatu** podemos disfrutar de exquisitas recetas tanto de carne como los platos senegaleses muy bien cocinados. Platos increíbles como el arroz con marisco, chipirones, ensalada de gulas, ensalada de pimientos con bonito, lenguado, arroz con pollo muy encebollado, etc.

Ofrece menú del día variado donde se puede escoger entre varias opciones,



### Para más información

Buenaventura Zapirain Kalea, 6  
48280 LEKEITIO - Bizkaia  
Tel: 946 755 743  
[www.taberna-jori-jatetxea.negocio.site](http://www.taberna-jori-jatetxea.negocio.site)



## Barakaldo con Sabor, tradición e innovación

"Barakaldo con Sabor" es la filosofía de la familia **Ferruelo Porto** en sus cuatro establecimientos emblemáticos, situados en Barakaldo: **Tempus Fugit**, **La Kata Berria**, **Elkano...** y el restaurante **Maraxe**.

Con más de 30 años de experiencia en el sector de la hostelería, la familia **Ferruelo Porto** basa su trabajo en el cuidado del producto, la atención al cliente y el equilibrio entre tradición e innovación, tanto en los platos que elaboran en sus restaurantes como en la gran selección de pintxos que presentan en barra.

### Tempus Fugit

Situado en la plaza Bide Onera junto a los Juzgados de Barakaldo, muy próximo al BEC (Bilbao Exhibition Center).

El restaurante **Tempus Fugit** le ofrece una cuidada cocina con la posibilidad de disfrutar de nuestros menús del día, así como de nuestra carta. También en nuestra barra disponemos de una gran selección de pintxos (más de 20 variedades diarias) y tortillas para todos los paladares. Existe también la posibilidad de encargar pintxos, canapés y tortillas para llevar.

**Especialidades:** Parrillada de verduras con "Hummus" casero, nuestras Croquetas caseras, gambones a la plantxa, Bacalao al gusto, Rodaballo a la parrilla, Txuleta de ganado mayor a la piedra, Solomillo con su guarnición, Postres caseros.

### Elkano...

Situado en la calle **Elkano**, muy próximo al teatro y junto a la salida del metro de Barakaldo, le ofrece la posibilidad de disfrutar de un buen vino de nuestra cuidada vinoteca y de nuestra cocina en miniatura, tostas, pin-

txos, ensaladas y raciones que se adaptan a todos los paladares. Celebraciones y eventos privados. Disponemos de lunes a sábado de un fantástico Mini-Menú.

**Especialidades:** Foie a la plancha sobre pan de pasas y nueces y compota de manzana, Brocheta de pulpo, Langostinos y verduritas, Bacalao "Pil-Pil", Tostas variadas para degustar, nuestras raciones de Surtido de ibéricos (Paletilla, Lomo, Chorizo y Salchichón), Surtido de croquetas caseras, Tabla de quesos, Nachos con "cheddar", Patatas con 2 salsas.



### Restaurante Maraxe

Inaugurado hace cinco años en C/ Elcano, 27 (Frente a la comisaría de la Ertzaina). Les ofrecemos los platos más representativos de la gastronomía de Galicia y, por eso, desde los fogones, les animamos a que los degusten.

El color y el sabor de Galicia, en el corazón de Barkaldo. Un evocador recorrido gastronómico que, como la suave brisa del mar, acaricia los sentidos y el paladar.

Es nuestra intención poder acercarles con todo nuestro buen hacer y nuestra humildad, un trozo de nuestra tierra, que no es ni más ni menos, que esa tierra tan variopinta en colores y sabores llamada Galicia.

Ahora sí, vamos a presentarles el recorrido del buen yantar para darnos cuenta que esa tierra amada a la que dedicamos este periplo,

a través de sus puntos cardinales, nos llena los sentidos con sus productos.

**Y para empezar, por qué no ir haciendo boca con:** Lacón frío trufado con pimientos asados al carbón, Ensalada de ventresca de bonito del norte con piperrada aderezada con vinagreta de lima y sésamo, Croquetas caseras variadas, Revuelto de gambas de Huelva sobre americana de cigalas y crujientes de pulpo, Arroces, Rissotto de rabo de ternera gallega, Estofado al Mencía, Navajas XL de las rías gallegas a la plancha, Cazuelita de mejillones y boletus al Albariño.

**Y ahora vamos a fijarnos en sus carnes:** Chuleta de vaca gallega a la brasa con patatas y pimientos al carbón caseros, Solomillo de ternera a la brasa con guarnición, Entrecot de vaca gallega con patatas y pimientos

Asados caseros, Salteado de solomillo "Mar y Monte" al ajillo con langostinos salvaje

La tradición gastronómica gallega también nos habla del mundo de la repostería y, una buena comida no puede culminar sin un bocado dulce que consiga dejarnos con un buen sabor de boca y, como en un buen libro, nos recuerde que todo lo anterior ha merecido la pena al final: Arroz con mezcla de leches caramelizado y aromatizado con canela y anís, Tabla de quesos con Denominación de Origen con membrillo artesano y nueces, Cuajada casera de oveja acompañada de miel de brezo.

Pero aquí no acaba la cosa sin hacerles saber que posiblemente nuestros camareros, gentilmente, les oferten otros productos que no están representados en este viaje y que la

temporalidad y el mercado nos irá dictando. Y para finalizar, sólo nos queda decir que el Equipo **Maraxe** les damos las gracias por acompañarnos en este viaje y esperamos volverles a ver disfrutando de nuestros productos y elaboraciones, que mimamos para su agrado.

Barakaldo  
con  
sabor



### Para más información

Plaza Bide Onera s/n - Avda. Miranda 13 -  
Elkano 15 - Elkano 27  
48901 BARAKALDO - Bizkaia  
Tel: 944 783 154  
[barakaldoconsabor@hotmail.es](mailto:barakaldoconsabor@hotmail.es)  
[www.barakaldoconsabor.es](http://www.barakaldoconsabor.es)



# Recetas sibaritas

Los Reyes de las 'Mar-bacoas': Los trucos de Hung-Fai y Julius para sacar el máximo partido al apreciado Salmón de Noruega



¿Sabemos cómo sacar el máximo provecho al pescado en una 'Mar-Bacoa' para que esté en su punto y con toda su jugosidad y propiedades? Los chefs Julius y Hung-Fai, considerados como "los Reyes de las Barbacoas" en España, desvelan sus secretos.

El Salmón de Noruega es perfecto para usar en barbacoa, gracias a un alto contenido graso que garantiza una jugosidad sobresaliente, mientras que su tersa carne le permite resistir a la perfección las altas temperaturas. Además, a los españoles nos encanta ¿Sabías que más de 21 millones de raciones con Salmón de Noruega se consumen cada día alrededor del mundo? ¡1,4 millones, sólo en España!

¡Llega la temporada de barbacoas! ¿Y si disfrutamos de una opción fresca, saludable y deliciosa en torno a una buena 'MAR-bacoa' con el salmón noruego como gran protagonista? El pescado, como las verduras, pueden ser una opción ligera y 'healthy' para estos días y durante todo el verano. No en vano, el salmón es un pescado muy saludable, hasta el punto de que, con una sola ración, se cubren la cantidad necesaria de Omega 3.

La mayoría de los hogares utilizan el salmón al horno o a la plancha y, de forma creciente, en crudo; por ejemplo, en tartar, ceviche, sushi o poke. Sin embargo, la barbacoa es una opción en alza. ¿Y cómo podemos hacer para que el pescado quede en su punto, ni muy crudo ni demasiado seco? En líneas generales, para las piezas grandes es mejor hacer unos cortes que faciliten el cocinado homogéneo en toda su integridad mientras que los trozos pequeños pueden utilizarse con cuidado de que el fuego no sea demasiado fuerte o, por ejemplo, envuelto en papel de aluminio junto a verduras (el popular papillote). Lo ideal es que pescados azules como el salmón, quede rosado por dentro, muy jugoso. Por tanto, debe retirarse de las brasas un poco antes de que esté "en su punto", ya que el cocinado se prolongará algún tiempo más tras salir de la barbacoa.

/Recetas sibaritas/

Los prestigiosos chefs **Julio Bienert** (más conocido como **Julius**) y **Hung-Fai**, son auténticos "Reyes de las Barbacoas" en nuestro país, ya que atesoran una dilatada experiencia y nadie como ellos conoce tan bien las propiedades de los pescados, especialmente los que llegan de las gélidas y transparentes aguas del Ártico, y cómo sacarles el máximo partido cocinados a la brasa.

Según destaca **Hung-Fai**, el salmón de Noruega es idóneo para cocinarlo a las brasas gracias a la textura de su carne y el porte de su musculatura propia de los peces que nadan en aguas muy frías.

"Para el salmón noruego recomiendo cuatro cortes, especialmente, para la Marbacoa: el primero, el filete entero dejando la piel. También se podría hacer en rodajas, aprovechando la estructura de la espina y manteniendo igualmente la piel; el tercero sería en formato de brocheta, haciendo dados de tres por tres; y, por último, también en tacos maridados, o en lomos en formatos papillote", explica **Hung-Fai**, tras alabar la versatilidad de este producto, muy apreciado también por sus amplias posibilidades de cocinado en crudo, al vapor, al horno, a la plancha....

Mientras tanto, el chef **Julio Bienert (Julius)** aporta algunos consejos más para no perderse y triunfar al máximo con nuestra Marbacoa del verano: "El mejor consejo para asar salmón es tener el fuego de la barbacoa a una temperatura media, ni demasiado fuerte (debe evitarse un exceso de llama) ni demasiado bajo". Si seguimos esta premisa, el pescado quedará perfecto, y muy jugoso por dentro.

"Lo mejor que tiene el salmón es esa maravillosa grasa, rica en Omega 3 y Omega 6, que hace muy fácil cocinarlo en Marbacoa, al tiempo que es muy saludable y de sabor espectacular", argumenta **Julius**. El chef tiene recetas fetiche que considera supremas, como el salmón con miel y mostaza o con salsa tártara. "O salmón 'a lo Hung-Fai', marinado en salsa teriyaki", añade.

No obstante, hay mil y una recetas posibles para disfrutar de la mejor barbacoa (o Marbacoa) con el saludable pescado noruego como protagonista.

Sea Food From Norway

## Ternasco asado con patatas a lo pobre



### Ingredientes

1,5 kg. de ternasco  
2 kg. de patatas  
6 dientes de ajo  
2 hojas de laurel  
10 dl. de aceite de oliva  
1/2 l. de agua  
Sal

### Elaboración

Después de pelar y cortar las patatas en rodajas, ponga en una fuente de horno dos ajos laminados, el laurel, el aceite, la sal y el agua. Previamente sazonado con sal y aceite, coloque el ternasco sobre las patatas.

Así preparado, llévelo al horno 1 hora y 35 minutos para que se vaya rustiéndose poco a poco a intensidad no muy fuerte.

Cuando vea que está ya hecho de un lado, déle la vuelta y así conseguirá que se quede doradito de igual forma por los dos lados.

## Salmón noruego en papillote



### Ingredientes

480 gr de salmón de Noruega  
1 cebolleta  
Pimiento rojo  
Espárragos trigueros  
Salsa romesco  
Papel de aluminio  
Pimienta; sal fina y sal en escamas y  
aceite de oliva virgen extra

### Elaboración

Cortamos la cebolleta y el pimiento en juliana fina.

En una buena tira de papel de aluminio, ponemos la tajada de salmón salpimentada y regada con el aceite de oliva y sobre esta las verduras cortadas. Envolvemos bien haciendo un paquete que se quede bien cerrado por todos los lados.

Cocemos los espárragos trigueros unos minutos en agua hirviendo con una pizca de sal y reservamos

En la parrilla con el fuego a punto de extinguirse colocamos el papillote sobre esta durante al menos unos 7/9 min

Abrimos el papillote y cortamos las raciones en 4 trozos más o menos iguales, ponemos unos espárragos pasados por el fuego y con unas lascas de sal en escamas guarnecido con la salsa romesco y listo para comer

Receta elaborada por  
**Julio Bienert (Julius)**

## Arroz al horno



### Ingredientes

1/2 kg. de costillas de cerdo  
 1/4 kg. de morcillas de cebolla secas  
 1 cabeza de ajos  
 2 tomates  
 250 gr. de arroz  
 2 patatas medianas  
 125 gr. de garbanzos cocidos  
 Aceite y sa

### Elaboración

A continuación te presentamos la receta del arroz al horno para que puedas prepararla cuando quieras.

Lo primero que debemos hacer es sofreír la carne en una cazuela de barro, junto con las morcillas secas y los ajos. Después tendrás que sofreír un tomate y a continuación el arroz. Añadiremos el agua, la sal (hasta que esté bien de sabor) y pondremos los garbanzos ya cocidos.

Por otro lado deberemos sofreír las patatas (a rodajas) y colocarlas encima del arroz. Por último meteremos la cazuela de barro al horno y en un momento tendremos listo nuestro arroz al horno valenciano.

## Bacalao a la vizcaína



### Ingredientes

6 lomos de bacalao salado de 200g unid.  
 2 dientes de ajo  
 3 dl de aceite de oliva virgen extra

#### Para la salsa vizcaína

15 pimientos choriceros  
 1 rebanada de pan de hogaza  
 1 hueso de jamón /100 g tocino de jamón  
 4 ramitas de perejil / cebolla rojas  
 3 cebollas blancas /1 l caldo de pescado  
 Sal / 2 dientes de ajo / Aceite

### Elaboración

Poner a remojo el bacalao en agua fría, durante 24 h en la nevera para desalar. Cambiar tres veces de agua.

Hidratar los pimientos choriceros en agua caliente durante unos 20 min.

Calentar aceite en una cazuela y dorar el pan con dos dientes de ajo, el hueso de jamón, el tocino de jamón, las cebollas peladas y picadas y las ramitas de perejil atadas.

Agregar el caldo de pescado y cocer a fuego lento durante 3 h removiendo de vez en cuando para que el conjunto no se agarre. Añadir los pimientos choriceros y continuar la cocción 15 min más. Retirar el hueso, el tocino de jamón y el perejil. Sazonar, triturar y colar. La salsa debe quedar muy fina.

Escurrir y secar muy bien el bacalao. Dorar dos ajos en un poco de aceite y retirar. Incorporar los lomos de bacalao y cocinar durante 3 min por cada lado.

Escurrir y poner en una cazuela de barro con la piel hacia arriba. Napar con la salsa vizcaína. Dar un hervor a fuego medio. Dejar reposar y servir.

**Nota:** a la salsa se le puede añadir una yema de huevo cocido.

## Filetes de merluza con queso de oveja al horno



Receta elaborada por **El Caldero Nazarí**

Cortesía de:  
**Queso de Oveja Pago "Los Vivales"**  
www.pagolosvivaes.com

## Ingredientes

500 gr de Filetes de merluza sin piel  
3 Huevos grandes  
50 gr de salsa de tomate concentrado  
50 gr de guisantes  
60 gr de queso de oveja curado  
Mantequilla / Perejil muy picadito  
Cebollino  
Pimienta negra recién molida / Sal

## Elaboración

Precalentamos el horno a 180°.  
Cocemos en agua caliente los filetes de merluza durante 2 o 3 minutos, sacamos, escurrimos y secamos.  
Batimos los huevos en un bol.  
Salpimentamos los huevos y batimos.  
Añadimos los guisantes escurridos si son de lata, si son congelados o frescos, poner directamente.  
Cortamos el queso de oveja curado en daditos, y reservamos.  
Agregamos el pescado cortado en trozos groseramente, en el bol con los huevos batidos, añadimos la salsa de tomate, mezclamos bien suavemente para integrar todos los ingredientes y que se impregnen bien de los sabores.  
Añadimos a la preparación anterior los dados de queso de oveja curado.  
Untamos con la mantequilla un molde de pastelería y volvamos en el la preparación anterior.  
Metemos en el horno, y horneamos 30 minutos. Dejamos atemperar unos minutos y colocamos en una fuente donde cortaremos las raciones.

## Ensaladilla rusa con jamón



Receta elaborada por **David de Jorge (Robin Food)**

Cortesía de:  
**Monte Nevado**  
www.montenevado.com

## Ingredientes

50 gr.de Jamón Monte Nevado en daditos  
3 huevos cocidos  
150 gr de langostinos cocidos y picados (con las cabezas cocidas aparte)  
250 gr. de patatas cocidas  
1 aguacate bien maduro  
1 zanahoria grande cocida  
1 puñado de aceitunas verdes picadas  
1 puñado de pepinillo picado  
1 lata de bonito del norte en aceite  
1 cebolleta picada  
Cebollino fresco  
0'5 l. de mahonesa

## Elaboración

En un bol, introducir los huevos cocidos y machacarlos con un tenedor.  
Por otro lado, se cortan las patatas cocidas y la zanahoria cocida en pedazos no muy grandes. Cortar el aguacate e incluirlo al bol junto con el jamón Monte Nevado, los langostinos cocidos y picados, las aceitunas, los pepinillos, el bonito del norte, la cebolleta y las anchoas picadas.  
Aparte, se aplasta el jugo de las cabezas de las gambas y se añade al bol.  
Cortar el cebollino finamente e incorporarlo junto con la mahonesa a la mezcla.  
Rectificar de sal y meter en la nevera para enfriar.  
Acompañar la ensaladilla con los picos.



### Luis Antonio Rodríguez Gómez

## Japonismo. Un delicioso viaje gastronómico por Japón

Japonismo.com, obra de Laura Tomàs y Luis Rodríguez, es el blog más leído sobre de viajes a Japón, según los ránkins especializados. Este libro recopila y actualiza todos los artículos referentes a gastronomía japonesa, publicados en los últimos meses y que más éxito de visitas han cosechado. En el título "Japonismo. Un delicioso viaje gastronómico por Japón" cada capítulo está dedicado a una localidad e incluye información sobre sus peculiaridades culinarias, salpimentada con otros temas de interés para viajeros como experiencias atractivas para realizar allí, fiestas populares o costumbres, un lugar especialmente recomendable para ver... todo ilustrado con fotos de los autores y un mapa-esquema situacional.

### Anaya Touring

### Rosa Ardá

## Cocina rico todos los días: Velocidad Cuchara

Anaya Multimedia

Este libro es el manual perfecto para salir de la rutina y Comer rico a diario sin complicarse demasiado la vida. Una colección de recetas cocinadas con la ayuda de tu Thermomix® en la que encontrarás entrantes, platos principales y postres que te sorprenderán, a ti y a los tuyos.



### Enrique Sánchez

## Cocina y punto

Alfar

Las grandes salsas básicas las tapas, los aperitivos fríos y las ensaladas, los entrantes calientes. Arroces, guisos, cremas y platos con huevo. Pastas, pescados y mariscos, carnes y aves, postres y tartas ¡Cocina y punto! Mucho más que un recetario, para todos los gustos y todas las personas que quieran disfrutar de la cocina; ya seas profesional, aficionado o sencillamente sea la primera vez que quieres adentrarte en el mundo de los fogones... este es tu libro.



### Virginia Troconis y Pablo Ojeda

## Comida, vamos a llevarnos bien

Planeta

¿Dietas? ¿Comida real? Te cuenten lo que te cuenten, no olvides que la comida está para disfrutarla. Nadie quiere pasarse la vida contando calorías, porque la obsesión por la buena alimentación puede ser casi tan dañina como una alimentación deficiente. ¡Basta! Podemos llevarnos bien con la comida, con conocimiento y con tranquilidad. Comida, vamos a llevarnos bien es un libro sencillo y práctico pensado para que hagas de tu relación con la comida algo que enriquece tu vida.



### rtve

## 10 años de MasterChef

Espasa

Se cumplen 10 años del talent show culinario más exitoso de la televisión. Para celebrarlo, MasterChef reúne a los mejores chefs que han pasado el programa en un libro de recetas. Platos con firma para cocinar en casa.



### The Rolling Stones

## Live at the El Mocambo

Durante dos noches, en el espacio íntimo de una de sus ciudades preferidas, los Stones estaban a punto de destrozarse esas premisas. Los conciertos se concretaron cuando **El Mocambo** se consideró un lugar idóneo para realizar estos conciertos secretos. Se puso en marcha un concurso de radio donde el premio eran las entradas para ver a los héroes rock locales, April Wine, con unos teloneros desconocidos llamados Cockroaches. April Wine fueron los teloneros esas dos noches y así volvieron los Stones a encarnar la estimulante formación de sus inicios en clubs. Contra todo pronóstico la banda regaló dos noches de música en directo.

Un repertorio atemporal que incluía desde 'Mannish boy' de Muddy Waters' a 'Crackin' up' de Bo Diddley, temas icónicos como 'Let's spend the night together' y 'Tumbling dice', de vuelta al blues con 'Worried life blues' de Big Maceo y 'Little red rooster' de Willie Dixon.

Cortesía de:  
LAHIGUERA.NET  
www.lahiguera.net

### Madonna

## Finally enough love

Finally enough love es un proyecto de Madonna con el que se celebra el haber liderado la Dance Club Songs por 50ª vez, convirtiéndose en la primera y única artista en tener 50 éxitos en el número 1 de cualquier lista de Billboard. Se publica por un lado una versión abreviada de 16 pistas, y por otro lado otra con el apellido de 50 number ones con 50 cortes.



### Liam Gallagher

## C'mon you know

C'mon you know es el tercer álbum de estudio en solitario de Liam Gallagher. Una colección de 14 canciones con Everything's electric como primer avance, compuesta junto a Dave Grohl, quien tocó además la batería, y Greg Kurstin, quien produjo el tema. Dan continuidad la pista titular, Better days y Diamond in the dark. También dedica un tema a su hermano Noel, More power, "una melodía traviesa pero encantadora", según sus propias palabras.



### Liam Gallagher

## Down by The River Thames

Down by The River Thames es un álbum en directo de Liam Gallagher, grabado durante una actuación en una barcaza sobre el río Támesis en Londres el 5 de diciembre de 2020. Un show de 16 canciones en el que hizo clásicos de Oasis y temas de su carrera en solitario. Se publica el 27 de mayo de 2022, el mismo día que su tercer álbum en solitario, C'mon you know.



### Bryan Ferry

## Love letters

Love letters es un epé de 4 pistas de Bryan Ferry en el que versiona cuatro canciones de amor clásicas. Ferry: "Me gusta ampliar mi repertorio versionando canciones de diferentes géneros y épocas. Puede ser un reto interesante, encontrar la mejor manera de interpretarlas en mi propio estilo, sea cual sea". Como avance el corte titular y de apertura, una canción de Edward Heyman y Victor Young.



# rs

/rincón del sibarita/



[www.rsrincondelsibarita.com](http://www.rsrincondelsibarita.com)

  
**CUBICAL**  
LONDON DRY GIN  
*con la hostelería*

Sigamos unidos.  
El futuro tendrá color.



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 40°

[www.gincubical.com](http://www.gincubical.com)



# COSALINDA



Vive el  
presente con  
el corazón en  
la mano

MADE  
"WITH LOVE"  
IN SPAIN