

Rafael Ansón Oliart
"La gastronomía no es un privilegio"

Las barricas

Club del gourmet

Oro líquido

Repostería Artesanal

Restaurantes y recetas



«Siempre digo que no creo que sea un chef. Yo soy un cuenta cuentos» (José Andrés)

¡SUSCRÍBETE ahora a
EL MUNDO Expansión MARCA

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



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

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

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

¿QUIERES SUSCRIBIRTE?

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

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

WWW.ELCLUB.ES

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



sumario

/rincón del sibarita/

- 06 Editorial
- 08 Rafael Ansón
"La gastronomía no es un privilegio"
- 10 Las barricas
- 30 Copa y espuma
- 44 Club del gourmet
- 76 Sabías que ...
- 78 Oro líquido
- 94 Repostería artesanal
- 104 Restaurantes sibaritas
- 164 Recetas
- 172 Libros y música



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 Punte, 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, Sara París

Fotografías Israel Hernández, C. Adelantado

Administración Comercial María López

Coordinación y Atención al Cliente Ramón Márquez

Edición web Jorge López, Olga Carrilero

Foto Portada Cortesía de Gerhard

Distribución: Nacional e Internacional

Colaboradores:



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

visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com



Alimentos de Extremadura

Descubre el sabor de Extremadura



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital

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

BioCultura

Feria de productos ecológicos
y consumo responsable



ABRE LOS OJOS A LO ECOLÓGICO



FERIAS EN 2023

3-5 MARZO | A CORUÑA

10-12 MARZO | SEVILLA

4-7 MAYO | BARCELONA

6-8 OCTUBRE | BILBAO

2-5 NOVIEMBRE | MADRID

Organiza



biocultura.org



Rafael Ansón Oliart

Presidente de Honor
de la Real Academia
de Gastronomía
Española



Porque nos ha costado mucho trabajo trasladar el mensaje de que la gastronomía no es privilegio, es todo lo contrario: es placer y disfrute, para todos. También es salud, nutrición, economía, defensa de la naturaleza y del medio ambiente, turismo, educación y una parte maravillosa de la cultura de los pueblos.

Y, para ello, tenemos que aprender a comer. Si no puede ser en casa, que sea en el colegio y luego en la universidad. Si los abuelos pacientes han desaparecido y los padres tienen poco tiempo para dedicar a sus hijos y apenas pueden darles bien de comer, que la formación sea académica y la mejor posible; sobre todo, que transmita a los jóvenes que, parodiando a **MCLUHAN**, ser libre no es solo “estar bien informado” sino también “*estar bien alimentado*”.

Así mismo, deberemos exigir a los gobiernos de los diferentes países europeos impulsar la gastronomía y definirla como: conocimientos, artes, artesanías y experiencias que permiten de una forma equilibrada, saludable y placentera.

Igual que en otros muchos términos que figuran en el Diccionario español de la lengua, este concepto o término de gastronomía, puede también tener distintos significados y definiciones. Considerar válida una de ellas no quiere decir excluir otras posibles propuestas que contribuyan, también, a entender lo que es ese complejo mundo de la gastronomía.

Un mensaje de esperanza

Mi visión global sobre la gastronomía en el siglo XXI ha de acabar con un mensaje de espe-

ranza, que no es vana sino que se fundamenta en los hechos.

La curiosidad y el interés de los jóvenes seguro que les llevará a disfrutar cada vez más con la comida y, a partir de ella, con el mundo agrícola, el de la pesquería, el de los mercados y, en consecuencia, el de la sostenibilidad de un planeta al que cada vez estamos tratando peor.

Este es otro sueño que tenemos ahora. Que la gastronomía, a la que España ha dedicado tanto tiempo y tanta pasión, contribuya, más aún de lo que lo ha hecho hasta ahora, a generar un mundo mejor.

RAG

La gastronomía no es un privilegio

Las Barricas

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

Refrán popular



FEV FEDERACIÓN
ESPAÑOLA
DEL VINO

En 2015 los líderes mundiales adoptaron un conjunto de objetivos globales para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible. Cada objetivo tiene metas específicas que deben alcanzarse hasta 2030

Por su naturaleza y su estrecho vínculo con la tierra, la actividad vitivinícola ha sido desde siempre eminentemente sostenible pero, además, tanto viticultores como bodegas y el resto de empresas de la cadena de valor del vino han incrementado notablemente sus esfuerzos para acompañar su actividad a las metas y objetivos recogidos en los **ODS**.

Pinchando sobre la imagen, podrás conocer los principales impactos del sector vitivinícola en el contexto de los ODS, con especial foco en aquellas iniciativas impulsadas o respaldadas desde la **FEV** para un mejor desempeño de las bodegas y del conjunto del sector:

La sostenibilidad del sector del vino español

La labor de organizaciones como la **Federación Española del Vino** es adelantarse a las necesidades del sector y a los temas que van a tener un papel crucial en la agenda de las empresas y la sostenibilidad es, sin duda, un asunto prioritario.

En 2008 la **FEV** fue impulsora junto a otras asociaciones europeas del sector de la creación de **Wine in Moderation**, que actualmente es el programa de referencia para

promover una cultura sostenible del vino a través de su consumo moderado de vino y luchar contra los efectos del abuso de alcohol. Además, en 2015 lanzamos el esquema de certificación **Wineries for Climate Protection**, la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad cuyo objetivo es situarse como referente internacional en el ámbito vinícola y medioambiental, buscando soluciones y mejores prácticas para las bodegas. El sello, que comenzó auditando únicamente el desempeño medioambiental de las bodegas, ha ido evolucionando en los últimos años hasta tener un enfoque global que incluye los pilares de sostenibilidad social y económica también.

Estos son solo algunos ejemplos destacados, pero en general tratamos de colaborar siempre con entidades y proyectos que promuevan una cultura sostenible del vino desde distintas perspectivas: comunicación responsable, educación y formación de los profesionales, investigación científica en relación al vino y la salud o la lucha contra el cambio climático, entre otros aspectos. Igual que la **FEV**, una gran mayoría de bodegas ha incorporado en su estrategia la sostenibilidad como un pilar fundamental de su actividad a través de la puesta en marcha de innumerables iniciativas. ¿Quieres conocer algunas de ellas? En este dossier elaborado por la publicación Corresponsables podrás conocer más sobre las algunas iniciativas de sostenibilidad y **RSC** llevadas a cabo por la **FEV** y varias de nuestras bodegas asociadas.

FEV

Objetivos de
desarrollo sostenible



CECRV, reconocida por AECORK con el premio Gla d'Or 2022

La Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña (AECORK) le ha concedido a la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) el premio Gla d'Or 2022, por su estudio sobre la sostenibilidad medioambiental de las denominaciones de origen de vino y por su defensa de los intereses de las denominaciones de origen ante las instituciones.

AECORK, la asociación creada en 1977 y que representa a los empresarios corcheros de Cataluña, entregó el pasado 28 de octubre en el Museo del Corcho de Cataluña, en Palafrugell (Girona), los premios Gla D'Or, que en este 2022 han celebrado su trigésima edición. CECRV, la asociación que representa a las denominaciones de origen de vino de nuestro país, ha sido uno de los tres galardonados. En el presente año, completaron la nómina de premiados el Fútbol Club Barcelona y a la película "Suro".

Los motivos por los que l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya ha reconocido la labor de la Conferencia son dos: por un lado, el trabajo de CECRV para aunar y proteger los intereses de las denominaciones

de origen de vino ante las instituciones y, por otro, por situar la sostenibilidad, uno de los valores que más reivindica el sector del corcho, en el centro de su acción, con el estudio de sostenibilidad medioambiental de las denominaciones de origen de vino realizado en la campaña 2021/2022, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El presidente de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, David Palacios Algarra, asistió a la gala para recoger el premio en nombre de las 54 denominaciones de origen de vino que forman parte de CECRV. El Sr. Palacios declaró que las DDOO de vino se sienten "agradecidas y honradas por el hecho de que una asociación como AECORK, que representa a una industria sólida y muy asentada en Cataluña y que contribuye mucho a que nuestros vinos sean un producto que el consumidor asocia con la calidad, con el origen y con el territorio, se haya fijado en el trabajo que CECRV lleva a cabo para la defensa de los intereses colectivos de las denominaciones de origen y, particularmente, en los esfuerzos que la organización está realizando para hacer que las denominaciones de origen sean también una historia de éxito desde el punto de vista de la sostenibilidad y así lo perciban los consumidores". Y añadió que, para la asociación, también es motivo de especial satisfacción que CECRV haya sido reconocida con esta distinción "en un año en el que se reconoce a un club tan grande y que tanto representa para Cataluña y para nuestro país, como el Fútbol Club Barcelona, y a una película como Suro, que mediante una manifestación artística como el cine aborda de alguna manera la relación con el territorio y su importancia en la vida de la gente".

Los Premis Gla d'Or vienen siendo entregados por AECORK desde 1990, en reconocimiento a personalidades, instituciones, profesionales o iniciativas que con sus principales tareas y labor promueven valores considerados también intrínsecos al sector del corcho. El premio es una joya de solapa que simboliza una bellota.

CECRV



RIOJA
ES EL ORIGEN



Bodegas Arúspide, la belleza de un sabor único

No todas las uvas tienen la suerte de dar vida a un vino de **Bodegas Arúspide**.

Bodegas Arúspide ubicada en Valdepeñas, al sur de Castilla-La Mancha, en la zona vitivinícola más extensa del mundo. Un paraíso natural entre el mediterráneo y la meseta central, nuestros viñedos crecen a setecientos metros de altitud, en suelos calizos, y con un clima continental de veranos cálidos e inviernos fríos que nos ofrecen unas uvas de una calidad inigualable.

Desde el principio, **Arúspide** ha conseguido aunar tradición y vanguardia, innovación y respeto por los procesos tradicionales y el medio ambiente, para ofrecer una selección de vinos únicos teniendo siempre presente la calidad manteniendo el mismo espíritu tradicional y vanguardista que siempre la ha ca-

racterizado, permitiéndose inculcar un toque fresco e innovador a la producción vitivinícola de nuestra región.

Nuestro especial compromiso con el medio ambiente se materializa en la elaboración de una

Al igual que cada cosecha muestra características diferentes, cada cosecha cuenta su propia historia, la historia de uno de nuestros vinos. Esa es la fuerza de naturaleza, la fuerza de los vinos de **Arúspide**.

Al llevar nuestras uvas seleccionadas a mano a la bodega, evaluamos cuidadosamente cada racimo de fruta que es introducida en cámaras frigoríficas que garantizan que no se perderán los aromas de la propia fruta para después comenzar el proceso de clasificación.

El resultado es una colección de añadas que brindan a los amantes del buen vino una experiencia en la que cada sorbo recoge toda la fuerza de la naturaleza.

El tipo de uva, la proporción de tallo a fruto, la longitud de fermentación, el tipo de bodega,...cada consideración se decide teniendo en cuenta el disfrute completo.

En **Arúspide**, después de la segunda selección en la cinta, comienza el proceso de fermentación de hasta diez días, haciendo entre dos y tres remontados diarios consiguiendo que el vino se oxigene de una forma única.

Para aquellos vinos destinados a crianza, se realiza el sangrado de los depósitos donde se inicia la fermentación maloláctica, y posteriormente se trasiega a las barricas de roble francés donde iniciarán su crianza. Finalmente,

con el paso por botella como última etapa para los vinos de crianza, las botellas se dejan en botelleros para que terminen de redondearse.

ARÚSPIDE
BODEGAS



Para más información

Ciriaco Cruz, 2
13300 VALDEPEÑAS - Ciudad Real
Tel: 926 347 075 / 926 347 875
info@aruspide.com
www.aruspide.com



Bodegas Alcaria, vinos de la Reserva de la Biosfera de Doñana

Situados en un entorno sin igual y en la misma Reserva de la Biosfera de Doñana, Bodegas Alcaria es una empresa joven y dinámica, adaptada a los nuevos tiempos y dotadas de los mejores medios para crear unos vinos únicos en su entorno; acordes a las nuevas tendencias y gustos del mercado y sobre todo del paladar enológico sevillano. Sin dejar a un lado la búsqueda continua en las raíces y los orígenes de una larga tradición vitivinícola. Sus vinos, procedentes de viñedos propios, tratan

de extraer toda la esencia y matices que hacen de este entorno un lugar único en la tierra.

Obligados a conservar nuestro paraíso y a buscar la esencia en nuestras raíces, nuestro trabajo y esfuerzo se centran en lograr productos únicos y muy respetuosos con el sitio que nos vio nacer.

Podemos presumir de un mosto sin comparación posible, un caldo que se produce en la región del aljarafe alcanzando una popularidad

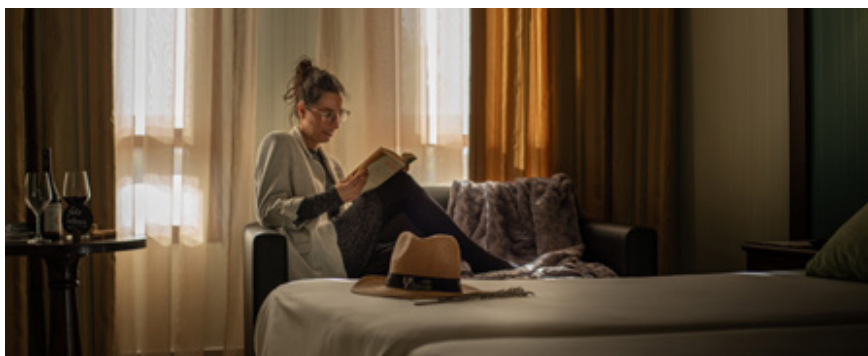
internacional en los últimos tiempos gracias a su calidad y sabor.

El mosto que se produce en el Aljarafe sevillano se localiza principalmente en las ciudades de Umbrete, Bollulos de la Mitación, Bormujos, Espartinas y Villanueva del Ariscal, y se puede comenzar a disfrutar a partir de noviembre, después de haber pasado por un ciclo de fermentación y encubado de aproximadamente seis semanas de este vino de Sevilla.



Para más información

Paraje Puñanilla, 3
41130 LA PUEBLA DEL RIO - Sevilla
Tel: 695 303 488
bodegasalcaria@gmail.com
www.bodegasalcaria.com



Finca la Estacada, mucho más que vino

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

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

Desde que comenzará su andadura, **Finca La Estacada** ha trabajado activamente en mostrar el mundo del vino a sus clientes apostando cada vez más por las actividades en torno al enoturismo, actividades para todo tipo de públicos y gustos, en las que se invita a participar a los visitantes de manera activa.

En la actualidad el **Complejo Enoturístico**

Finca La Estacada es mucho más que las 278 hectáreas de viñedo que rodean las instalaciones del complejo. Además de la bodega, **Finca La Estacada** cuenta con un restaurante, amplio y luminoso gracias a sus bóvedas y grandes ventanales desde los que contemplar la extensa plantación de viñedos que rodean el complejo, mientras se disfruta de una experiencia gastronómica inolvidable.

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

En 2016 se creó como complemento al restaurante el EnoBar. Un nuevo espacio de gastrotapas, acogedor y cálido, en el que

destaca la decoración vintage mezclada con llamativos elementos ornamentales basados en el mundo del vino. Un lugar ideal para que sus clientes disfruten de cada momento degustando una amplia oferta gastronómica maridada con los mejores vinos de la bodega. Asimismo, **Finca La Estacada** cuenta con una amplia terraza jardín en la que los clientes pueden disfrutar de un entorno único, en plena naturaleza.

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

Finalmente, las instalaciones del Complejo se

completan con la tienda, donde no solo se comercializan sus propios vinos, sino también otros productos gastronómicos típicos de la zona así como accesorios que complementan la experiencia de vida en este templo del vino.



Para más información

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



Vinícola de Castilla, la búsqueda constante de la excelencia

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

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

Como tercera generación familiar, seguimos

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

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

Todo ello, unido a nuestro carácter inconfor-

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

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



VINICOLA DE CASTILLA

Para más información

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



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

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

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

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

Bodegas Castillejo de Robledo es un "SUÑO" en marcha que aporta dinamismo y quiere mantenerse en un entorno lleno de naturaleza y autenticidad.

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

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

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

ñedo que establece la Bodega.

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

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

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

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

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



SILENTIUM



Para más información

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



Bodegas y Viñedos Monteabellón, vinos que despierten su admiración

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

El cuidado y control del viñedo ha siempre una prioridad absoluta, por eso la bodega cuenta con más de 175 hectáreas de viñedo propio en un entorno de no más de 10 km.

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

cepción de visitantes y atención más personalizada a nuestros clientes.

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

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

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

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

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



Para más información

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

Copa y Espuma

Informe Socioeconómico del Sector de la Cerveza en España 2021: ligero crecimiento en 2021, pero aún lejos de los niveles de 2019



El consumo per cápita en España se mantuvo en los 50 litros anuales en 2021

La producción de cerveza experimentó un aumento hasta situarse en los 41,53 millones de hectolitros, si bien aún no se han alcanzado los niveles prepandémicos debido a las restricciones en la hostelería.

Las exportaciones continuaron la tendencia alcista de la última década, hasta alcanzar los 3,63 millones de hectolitros, lo que supone un nuevo récord y representa un incremento del 268% respecto a los últimos diez años.

El sector de la cerveza inició, de forma tímida e irregular, en el año 2021 el camino hacia la recuperación, tal y como desprende el **Informe Socioeconómico del Sector de la Cerveza en España en 2021**, publicación conjunta de **Cerveceros de España** y el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**.

La cerveza se mantuvo durante 2021 como la bebida más popular y transversal: el 83%

de los españoles mayores de edad admiten consumirla de manera ocasional o habitual independientemente de su rango social, económico o su sexo. El consumo per cápita no varió con respecto al 2020, con 50 litros anuales, lo que sitúa a nuestro país por debajo de otros de la Unión Europea, respondiendo al estilo de consumo mediterráneo, moderado y acompañado de otros alimentos que nos caracteriza.

La producción de cerveza en España en 2021 superó en 3,42 millones de hectolitros a la cifra del año anterior, aunque esta se siguió viendo condicionada por la pandemia y se quedó a 1,41 millones de hectolitros de alcanzar el dato registrado en el año 2019. Tal y como sucedió en 2020, las cerveceras de menor tamaño fueron las más afectadas por la prolongación de la situación sanitaria inestable ya que, a pesar de haber fortalecido canales de venta alternativos, sus niveles de venta en hostelería y de exportación no alcanzaron a revertir su situación.

Las ventas, vinculadas con el consumo fuera del hogar

Las ventas también experimentaron una tímida recuperación, alcanzando una comercialización de 36,32 millones de hectolitros de cerveza, una cantidad que aún está por debajo de la cifra registrada en 2019, cuando alcanzó los 37,85 millones.

“El consumo de cerveza en nuestro país va siempre ligado al estilo de vida mediterráneo: en compañía y con otros alimentos. Es por ello que si nos fijamos en la evolución del volumen de venta de la cerveza en la hostelería, podemos observar que ésta ha sufrido variaciones importantes especialmente en los momentos de mayor restricciones por la situación sanitaria en España”, afirma el director general de **Cerveceros de España, Jacobo Olalla Marañón**.

Durante el primer semestre de 2021, el sector hostelero empezó a recuperar cifras respecto al año anterior gracias al consumo nacional,

aunque con un ritmo de crecimiento más lento que en otros países. De esta manera, el consumo fuera del hogar aumentó 7 puntos porcentuales hasta situarse en el 51% del total, generando de esta manera un 76% del valor de la cerveza en España en términos generales. En cualquier caso, ese consumo fuera del hogar está lejos aún del cerca del 70% que se registraba en 2019.

Continuado incremento de las exportaciones alcanzándose un nuevo récord

Las exportaciones de cerveza española mantuvieron la tendencia al alza iniciada hace más de una década y mantenida año tras año, situándose en los 3,63 millones de hectolitros alcanzando un nuevo récord. *“Factores como la popularidad y la calidad convierten a las cervezas españolas, incluso en un año irregular como el 2021, en un producto muy deseado fuera de España. Muestra de ello lo podemos observar en que las exportaciones de cerveza han crecido un 268% en los últimos diez años”*, ha apuntado **Jacobo Olalla Marañón**.

La aportación de la cerveza al Estado

El empleo generado por el sector de la cerveza en 2021 se recuperó levemente hasta alcanzar en torno a 400.000 puestos de trabajo, especialmente en hostelería, donde se genera más del 80% de dichos puestos según estimaciones de **Europe Economics**.

En este sentido, la cerveza genera una aportación al Estado que supera los 5.800 millones de euros a través de la recaudación de impuestos, un aspecto que ha mejorado respecto a 2020 pero que aún no alcanza los 6.000 millones de euros recaudados en 2019. El sector recuerda que la recaudación generada por la cerveza es de las más altas, considerando el conjunto de impuestos generados por el consumo transversal.

El consumo en España sigue marcado por la moderación

Una de las características del consumo de cerveza en nuestro país es la manera en que lo hacemos: en compañía, de forma responsable y junto a otros alimentos. Los datos de consumo refrendan este hábito, ya que en casi el 80% de las ocasiones la cerveza se consume en consonancia con esta premisa.



De esta forma, no es de extrañar los niveles de consumo de cerveza **SIN** en nuestro país y que sea una opción para los consumidores de cerveza tradicional: un 48% de éstos optó por la variedad sin alcohol en algún momento en el 2021.

Estos datos reflejan la alta calidad y la apuesta por la innovación de las cervezas españolas, así como de los hábitos y consideraciones que tienen los españoles con esta bebida: no buscan el contenido alcohólico de la cerveza, sino que disfrutan del sabor de ella.

Las ventas de la cerveza **SIN** se incrementaron hasta situarse en los 2,62 millones de hectolitros comercializados. No obstante, y en consonancia con el resto de datos, esta cifra

todavía se encuentra lejos de los 2,92 millones de hectolitros comercializados en 2019.

Materia prima nacional y sostenibilidad

Cerveceros de España mantuvo el compromiso y la fuerte apuesta por el campo español, de donde proviene la mayor parte de la materia prima usada en la elaboración de la cerveza.

En 2021 se cosecharon aproximadamente 955 toneladas de lúpulo en flor, en línea con el año anterior, de las que prácticamente su totalidad fue destinada a la elaboración de cerveza en el país. En cuanto a la producción de malta de cebada en España en 2021 ascendió a 532.000 toneladas, que alcanzaron un valor de más de 212 millones de euros, con

un incremento de las exportaciones cercano al 100%, por encima de las 60.000 toneladas, lo que supone un récord histórico. En cualquier caso, el consumo de malta cervecera en España descendió de la misma manera que la producción de la bebida.

Cerveceros de España continuó con su apoyo al desarrollo del campo español a través de la colaboración con el **Grupo Operativo Lúpulos de Calidad de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEIAGRI)** para valorizar este ingrediente; y también con la financiación de la **Red de Ensayos**, cuyo objetivo es mejorar la calidad y el rendimiento de las variedades de cebada en nuestro país junto al **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**.

El compromiso también se ha potenciado los últimos años en materia de sostenibilidad medioambiental a lo largo de toda la cadena de valor, abarcando desde el propio proceso de elaboración del producto, la distribución y el consumo, e incluyendo el cultivo y la recolección de materias primas. Más en concreto, el sector continuó reduciendo su ratio de consumo de agua, el índice de vertido de agua residual, o el ratio de emisiones de gases de efecto invernadero en los centros de producción.

El sector está cada vez más cerca de conseguir sus objetivos, como alcanzar el 80% del volumen de cerveza comercializada en envase reutilizable en hostelería o lograr utilizar un 100% de electricidad de origen renovable en producción, todo ello avanzando en la meta de residuo cero en la producción para 2025.

Con respecto al contexto actual, **Jacobo Olalla Marañón** apunta *“Los datos que comenzamos a observar en la primera mitad del año 2022 continúan la línea iniciada en 2021: estamos en un proceso de recuperación pero ante una gran incertidumbre por la inflación y las consecuencias de la guerra de Ucrania. Nos encontramos en un momento clave por la importancia que tiene para el país la recuperación de actividades tan relevantes como son la hostelería y el turismo, y muy atentos a cómo afectará al consumo la pérdida de poder adquisitivo”*. **Cerveceros de España**



Cervecería Scone, cervezas elaboradas en Asturias

La filosofía del equipo que compone esta marca es la de elaborar cervezas para la mayoría de las personas, es por ello, que disponemos de un catálogo fijo de bastantes referencias para cubrir prácticamente todos los gustos del mercado.

Llevamos elaborando nuestras cervezas asturianas desde 2017 (aunque el proyecto empezará un poco más atrás) y nuestro objetivo es conseguir que nuestras birras saquen una

sonrisa a quien la beba, y acompañe largas charlas y momentos positivos como un maridaje más.

Siempre antepondremos la calidad sobre cantidad, siendo el resultado final un producto de asimilación natural y fresco que conserva sus valores nutritivos y que está en continua evolución.

Además de nuestro catálogo de 8 referencias fijas, de vez en cuando, nos permitimos el ca-

pricho de lanzar ediciones limitadas de estilos que nos apetece hacer, o solos, con en colaboración con otras marcas. Siempre respetando nuestra filosofía de trabajo y elaboración.

Descubre nuestra fábrica y proceso de elaboración y termina con una degustación de nuestras cervezas actuales.



Para más información

Michel Faraday 26, Nave 2
33211 GIJÓN, Asturias
Tel: 622 886 772
hola@cervezascone.com
www.cervezascone.com



Seattle Garden, un lugar distinto donde sentirte a gusto

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

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

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

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

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

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

No lo pienses y pásate a comprobarlo.



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



Cervezas Mascletà, amor por la tradición

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

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

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

Mascletà, una obra de arte

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



Pólvora Blue, el mediterráneo en una botella

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

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



Para más información

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



CachoBeer, cerveza con el toque de alcachofa de Tudela

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

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

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

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

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

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

herbal.

Cachobeer Lager

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

Cachobeer IPA

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

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

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

CachoBeer
- cerveza artesana -



Para más información

Tel: 670 334 014

contacto@cachobeer.com

www.cachobeer.com



Desde que en casa de **Jovino Merayo** sus hijos vieron los estragos de la mixomatosis en un inocente conejo, el sabroso roedor no ha entrado ya en los menús familiares. En otros hogares, donde los niños han tenido conejos de mascotas, el conejo al ajillo y otras recetas de conejo están definitivamente vedadas. Sin embargo, el conejo, de corral y de monte, así como su pariente la liebre siguen haciendo las delicias de muchos adeptos a las recetas elaboradas con la carne de estos animales.

Muchos alimentos recuerdan las dos caras opuestas del dios **Jano**, resultan apreciados en ciertas culturas gastronómicas y rechazados en otras. Incluso, en un mismo ámbito social, generan actitudes contrapuestas.

En nuestro mundo occidental existe un rechazo generalizado al consumo de insectos, tan ricos en proteínas que podrían en un futuro ayudar a limitar el consumo de carne y pescado. Pero en algunas sociedades, participantes en gran medida de los valores culturales occidentales, como la mejicana, los chapulines

(saltamontes) son apreciadísimos. Los escamoles (larvas de hormigas) y los gusanos de maguey (larvas de mariposa) son considerados delicatessen.

Comerse a los animales de compañía es asimismo un tabú en nuestra sociedad. **Jovino** recuerda, en Guinea Ecuatorial, la disputa entre dos camareros que se acusaban mutuamente ante su jefe de haber hecho desaparecer un gato. Uno de ellos, para defenderse, esgrimió el definitivo argumento de que él ya tenía gato para Navidad. No parece que el famoso dicho dar gato por liebre carezca de fundamento. Circulan por el mundo numerosas anécdotas al respecto. Aunque no siempre se come al felino disfrazado de conejo. Al parecer, los chinos no le hacen ascos. Se dice incluso que a **Mao Zedong** le encantaba su carne y el rumor popular señala a los restaurantes chinos como responsables de la desaparición de gatos en sus entornos.

El considerado mejor amigo del hombre, el perro, se libra entre nosotros de ser ingrediente

de guisos cárnicos. En el Lejano Oriente, sin embargo, es común encontrarlo en los mercados de alimentación. Los platos de carne de perro son apreciados gastronómicamente y no como alimento de categoría inferior. Según denuncias de la prensa suiza, en el país alpino aún hay un 3% de la población que consumiría tradicionalmente carne de perro y de gato, sin que ello suponga transgresión legal alguna. Y no es de extrañar, porque en Europa, hasta la segunda guerra mundial, hubo carnicerías caninas perfectamente legales.

El caballo no es animal de compañía, pero sí cuenta con un alto grado de afectividad por parte de los humanos. Ello no es óbice para que la carne de equino se siga consumiendo de forma habitual en muchos países europeos. Históricamente, los caballos y otros equinos utilizados en labores de monta y tiro terminaban sus días en muladares, pero también en carnicerías, fábricas de embutidos y secaderos de cecina. En la posguerra española, las chacinas de carne equina llevaban un marchamo de metal plateado, mientras que las elaboradas con carne de cerdo eran merecedoras de un marchamo dorado. Hoy día, cuando la cecina vacuna tiene un reconocimiento gastronómico, subsiste milagrosamente la cecina equina de Villaramiel (Palencia), de características organolépticas singulares. En España, el consumo de carne equina es muy minoritario (0,2 kilogramos por habitante y año), pero en países de nuestro entorno, como Francia e Italia, su consumo es muy superior. En varios estados de los Estados Unidos, el sacrificio de caballos está legalmente prohibido, pero se crían y exportan caballos para su faenado y comercialización de su carne en otros países.

Las ranas son un plato tradicional en muchas regiones europeas. Las ancas de rana se identifican con la culinaria francesa, pero, en realidad, se comen no sólo en Europa sino en otras partes del mundo. De hecho, la mayoría de las comercializadas actualmente (congeladas) proceden de Asia.

Ginés Cascales recuerda la receta de su madre de guisado de ranas, en tiempos muy popular en la Vega Baja del Segura:

«A las ranas se les corta la cabeza, las ma-



nos y las patas. Se les retira la piel y las tripas. Se lavan y se ponen en una cacerola de barro con un poco de agua. Seguidamente, se añaden todos los ingredientes en crudo (patatas cortadas a rodajas, ajo y perejil picados, piñones, una ñora, un tomate, aceite de oliva y sal). Se deja hervir. Al estar todo cocido, se saca la ñora y el tomate. Se pican en un mortero con algo de caldo y se incorporan al guiso al que se deja hervir hasta que las patatas estén bien cocidas».

Es famosa la mención de **Alexandre Dumas** del rechazo británico a la carne de este batracio, ridiculizando a los franceses como comedores de ranas. El famoso cocinero **Auguste Escoffier**, que fue jefe de cocina del hotel Carlton de Londres, sin embargo, pudo engañar a 600 comensales ingleses preparándoles un plato de ancas de rana bajo el nombre de muslos de ninfa a la aurora (salsa de tomate). Y coló.

Otro enfrentamiento gastronómico entre británicos y franceses se ha producido tradi-

cionalmente a cuenta de los caracoles. En el mundo de la gastronomía, los caracoles están capitaneados por los famosos escargots de Borgoña, elevados a la categoría de delicatessen al ser ofrecidos por el primer ministro francés **Tayllerand** en 1814 en una comida en honor del zar **Alejandro I de Rusia**. Los británicos siempre han rechazado la ingesta de estos moluscos gasterópodos hasta que la cocina británica de autor los ha incluido en sus menús, siendo pionero el chef **Heston Blumenthal** con su receta de snail porridge.

Hay infinidad de alimentos que se aprecian o se detestan dependiendo de condicionamientos culturales. Las ratas, los cobayas, los monos, las musarañas, las serpientes, las tortugas, las ardillas, los lagartos, los huevos fecundados en avanzado estado de formación del pollo... Todos son alimentos nutritivos, pero salvo hambruna, buena parte de la humanidad les hace ascos.

Artículo publicado en **Cum grano salis – El Cuaderno (elcuadernodigital.com)**



de gustate, 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*



Más de 200 ponentes, 16 espacios y todos los protagonistas del sector unidos en un mismo espacio. **Mediterránea Gastronomía** se convertirá en el epicentro mundial del sector gastronómico del 13 al 15 de noviembre. Así se ha desvelado hoy durante la presentación de sus programas y contenidos, que ha tenido lugar en el ágora **World Design Capital Valencia**, el edificio efímero creado por la capitalidad del diseño en la plaza del ayuntamiento.

Los grandes referentes de la gastronomía se darán cita en la feria gastronómica más importante del país. Los mejores pasteleros y panaderos, los referentes en vinos, los expertos en sala, los grandes arroceros, los productores más valorados y, por supuesto, los mejores chefs estarán participando en la próxima edición de **Mediterránea Gastronomía**.

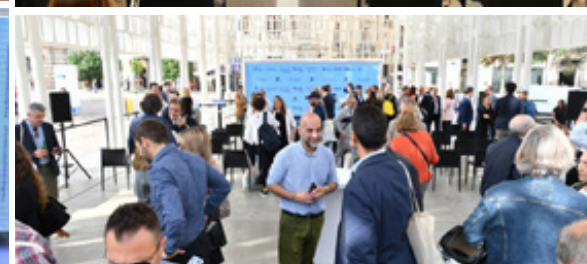
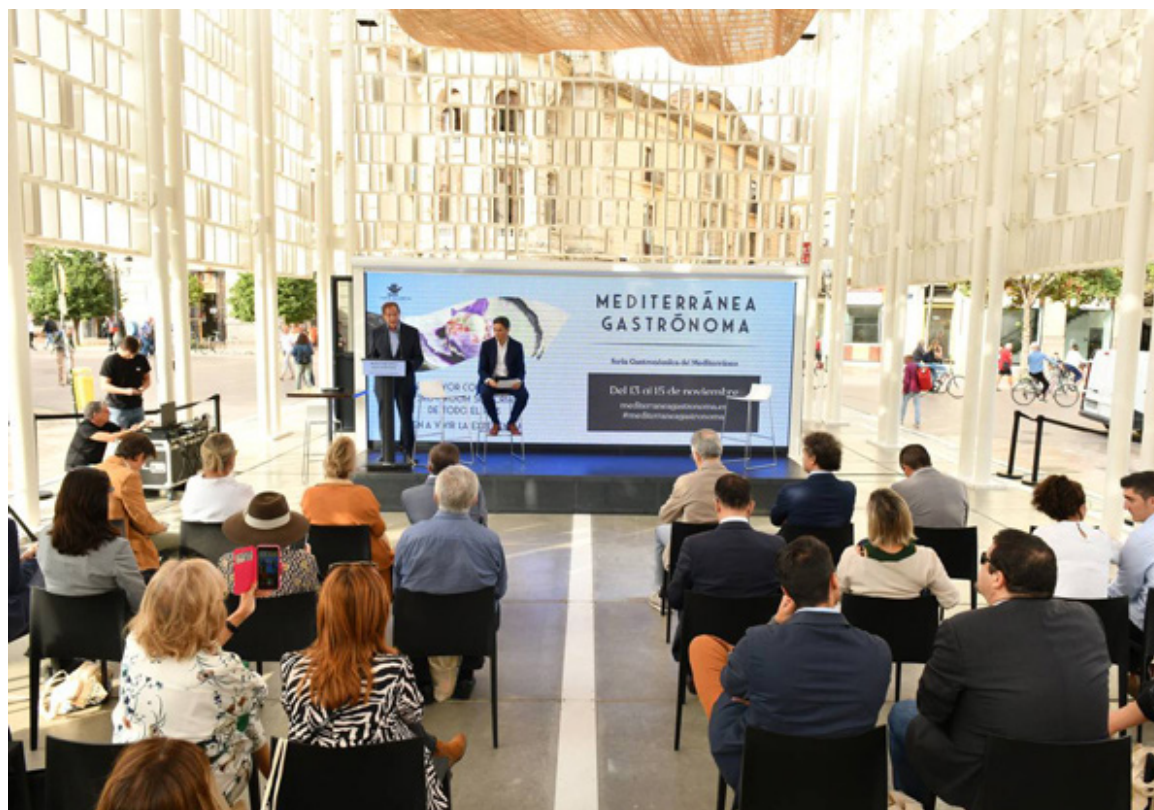
“*Mediterránea Gastronomía es la feria más importante del sector. Somos únicos porque combinamos la parte congresual con la comercial y lo hacemos entre todos. No hay otra feria en todo el país que haga algo igual*”, ha asegurado **Carlos Mataix**, presidente del certamen. Tras su intervención, **Mataix** ha dado paso al director de la feria, **Alejandro Roda**, que ha añadido que este año **Mediterránea Gastronomía** vuelve a crecer y pasa a tener dos pabellones, un 30% más que en 2021. Eso significa más ponentes, más espacios, más patrocinadores y más expositores. “*Crecemos en cantidad y también en calidad*”, ha remarcado **Roda**.

El único evento que ofrece contenido libre al profesional

Por su parte, **Maje Martínez**, directora de contenidos de **Mediterránea Gastronomía**, ha recordado que **Mediterránea Gastronomía** es actualmente el único certamen expositivo-congresual que ofrece contenido libre de calidad al profesional. “*Tenemos exposición y tenemos congreso. Dos patas que se unen a la perfección y ofrecen a los profesionales contenido único, formativo y de calidad. Eso no lo encuentras en ningún otro congreso, solo en **Mediterránea Gastronomía***”.

Martínez también ha sido la encargada de presentar algunos de los escenarios de la fe-

Mediterránea Gastronomía será el epicentro mundial del sector gastronómico del 13 al 15 de noviembre



ria: **Cocina Central L'Exquisit Mediterrani**, donde estará representada la alta gastronomía, **La Cuina Molt de Gust**, escenario en el que los protagonistas son los productores o **El Aula**, un nuevo espacio multidisciplinar que incluirá el **Aula Arroz València D.O** y mucho más. También ha desvelado quién estará a cargo de las **Barras Gourmet**: Atalaya (1 estrella y 1 sol), Lienzo (1 estrella y 1 sol), Casa Pepa (1 estrella y 2 soles) y **Mujeres en Gastronomía** estarán a cargo de la zona más experiencial de la feria.

Jesús Machí ha sido el encargado de desvelar el programa de #pandeverdad, que contará con la presencia del colectivo **La Pepa**, del prestigioso **Club Richemont** y que, además, mostrará un proyecto muy interesante que trabaja con personas con discapacidad intelectual: **La Valiosa Social Bakery**.

Be Sweet también vuelve pisando fuerte. **Pedro García Coy** y **Carito Lourenço** han dado algunas pinceladas de lo que traerá este año el foro de pastelería de **Mediterránea Gastronomía** que, entre otros muchos, contará con la participación de **Marcos Díaz**, Mejor Maestro Pastelero de España 2022 – MMAPEA.

El vino, el aceite, la artesanía, la coctelería y el diseño también serán protagonistas. En total serán 16 los espacios en los que disfrutar de todo el contenido: desde catas, hasta show-cookings, pasando por demostraciones magistrales, como el ronqueo de un atún o un espectacular taller de carnicería.

Todo estará en **Mediterránea Gastronomía 2022**. El lugar en el que vivir y degustar la gastronomía. Descubre aquí todos los programas. El certamen que cuenta con el apoyo de **Turisme Comunitat Valenciana**, de la **Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica**, del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** a través de su marca **Alimentos de España**, de las diputaciones de **Alicante y Valencia** y de **Visit Valencia**. **Mediterránea Gastronomía** está organizada por **Feria Valencia**, con el apoyo de las principales asociaciones sectoriales y la ayuda de los chefs de la **Comunidad Valenciana**. **Mediterránea Gastronomía**



Miel El Bardal de Braojos, algo más que un panal de rica miel

Miel El Bardal de Braojos es una pequeña explotación apícola de tradición familiar ubicada en Braojos de la Sierra. Si hay algo que llevamos por bandera, es el gran respeto que sentimos por la naturaleza y el amor a la apicultura.

Producimos nuestros propios productos apícolas naturales y ecológicos (miel y polen). Y también ofrecemos actividades de turismo apícola que hacen disfrutar a niños y adultos.

Nuestras colmenas están situadas en un hermoso pueblo de la Sierra de Norte de Madrid, llamado Braojos de la Sierra. De gran variedad de especies vegetales y florales se alimentan nuestras queridas amigas rayadas para hacer su rica miel.

Detrás de nuestra marca hay un firme compromiso con la Agenda 2030 en cuanto a la lucha por la sostenibilidad. La responsabilidad con el medioambiente y la calidad

de nuestros productos son nuestro sello de identidad.

Te ofrecemos un plan para conocer la Sierra Norte y sus habitantes

Si tiene curiosidad por conocer el trabajo de un apicultor, qué es un colmenar, quienes son sus habitantes y qué función tiene cada uno de ellos ..., nosotros te convertimos en Apicultor por un día.



Para más información

Viento, 6
28737 BRAOJOS DE LA SIERRA – Madrid
Tels: 618 633 518 652 216 745
contacto@mielelbardal.com
www.mielelbardal.com



Quesos La Casota, el prestigio de la tradición

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

Nuestra ganadería, al igual que nuestraquería dispone de las instalaciones más modernas y la tecnología más avanzada del mercado y pertenece a AGRAMA, una asociación que se encarga de la mejora genética de la oveja manchega, lo que junto con nuestras certificaciones de calidad en ISO 9001 E ISO 22000, y la larga lista de premios obteni-

dos por nuestro queso «**Marantona**» en los diferentes certámenes, nos permite ofrecerles un producto de alta calidad, digno de los mejores gourmets. Entre nuestros productos, cabe destacar nuestro queso curado con una curación de entre 10 y 12 meses, y nuestro queso viejo con una curación de 22 a 24 meses, contando además con queso tierno, semicurado, curado en aceite, etc. Nuestro queso «**Marantona**», está enfocado a la alta restauración y a tiendas especializadas en delicatessen, como así lo demuestra nuestra distinguida clientela.

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

2019 al Marantona curado, Premio **Gran Selección 2020** al Querta curado.

En 2022 nuestros quesos volvieron a brillar en el Concurso Internacional más reconocido de Europa. Organizado por The Guild of Fine Food, los **World Cheese Awards** han reunido en su 34ª edición a más de 4.500 quesos de los 5 continentes siendo valorados por un total de 250 jueces internacionales.

Quesos La Casota saca partido a su participación en la 34ª edición de los **World Cheese Awards 2022** que esta semana se ha celebrado en Gales. Reconocimiento a nuestros quesos que ¡siguen estando entre los mejores del mundo no solo lograndomantener su calidad sino también mejorándola para obtener estos resultados extraordinarios.

Medalla de Oro: Marantona Manchego Curado

Medalla de Bronce: Marantona Manchego Semicurado y Querta Manchego Semicurado.

Premios Gran Selección CLM 2022

Medalla de Plata:

Querta Manchego Curado

Medalla de Bronce:

Marantona Manchego Curado



Para más información

Pol. Ind. La Serna - Industriales s/n
13240 LA SOLANA - Ciudad Real

Tel: 926 634 146

info@quesoslacasota.com

www.quesoslacasota.com



Las Croquetas de Fer, deguste el sabor tradicional de nuestras croquetas

Somos una pequeña empresa familiar, nacida en el corazón de nuestra tierra, Extremadura, donde el arte de la cocina no está recogida en ningún recetario, sino que está en la memoria y en el sentimiento de nuestros antepasados.

No somos los primeros que adaptamos las instalaciones de nuestro anterior restaurante para dedicarnos en cuerpo y alma a este proyecto ilusionante del mundo de las croquetas.

Nuestras croquetas pronto se constituyeron en nuestro plato estrella, y fueron nuestros

clientes los que nos empujaron a dar este pequeño gran paso de montar una fábrica, con el fin de hacer llegar nuestro producto a nuevos clientes que estén dispuestos a paladear los sabores de nuestros ricos productos de la tierra.

Nuestro medio rural nos da la posibilidad de adquirir productos frescos y naturales de primera mano para poder elaborarlas con la misma sencillez y cariño que las ofrecemos al público.

La familia **Paredes-Soto** la formamos cinco

miembros, pero esta empresa, como todas, gira alrededor de una persona imprescindible; **Fernanda**, la mamá de la casa, para la que hacer croquetas no tiene ningún secreto: "No hay secreto alguno – dice – , porque, simplemente, no sabría decir cuál es. Cojo productos frescos, los cocino, hago la bechamel adecuada para ese producto... y listo".

Crear productos de mucha calidad, con ingredientes naturales y sin renunciar a los sabores de siempre.



Para más información

Avda. de Extremadura, 36
06210 TORREMEJÍA – Badajoz
Tels: 605 67 92 34 / 658 85 39 81
info@lascroquetasdefer.com
www.lascroquetasdefer.com



Producto de Cantabria



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

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

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

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

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

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

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

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



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



Sansuma, naranjas directamente del árbol a su mesa

Sansuma comenzó su recolección y venta de naranjas en 1980.

Aún no existía la Autovía en este tramo y era un punto importante de paso, situado entre Mérida y Badajoz. Viajeros de todos los lugares se detenían aquí para hacer llegar naranjas naturales a sus amigos y familiares.

Siempre hemos sido una empresa familiar, pequeña y acogedora dedicando nuestros esfuerzos durante todo el año para obtener de nuestra Tierra de las Vegas del Guadiana naranjas ricas en zumo y también para mesa. Poco a poco vamos creciendo y, actualmen-

te, producimos también mandarinas.

Ocasionalmente vendemos otros productos naturales procedentes de nuestra tierra extremeña.

Las plantaciones e instalaciones **Sansuma**, se encuentran en la Ctra. Nac. V de **Lobón**, a 30 km aproximadamente entre los Municipios de Mérida y Badajoz, junto a las Vegas Bajas del río Guadiana a su paso por **Lobón**.

En **Sansuma** recolectamos, envasamos y servimos las naranjas recién cortadas a diario, tanto en nuestras instalaciones como en las estaciones de servicio. Sin tratamientos

artificiales para encerado, color o conservación.

Hemos conseguido acercar el rico sabor de nuestras naranjas a muchos rincones de España a través de la venta en gasolineras así como con pedidos a domicilio.

Para los curiosos y fanáticos del campo, les invitamos a conocer nuestras instalaciones y el proceso de recolección, selección y envasado de nuestras naranjas y mandarinas.

Disponemos de número de Registro Sanitario así como Marca Registrada y también Sello Alimentos de Extremadura.



Para más información

Crta. Nacional V Km 366,3

06498 **LOBÓN** - Badajoz

Tel: 924 447 476 / 649 251 525

frutasansuma@hotmail.com

www.frutasansuma.es



El Rincón de las Mermeladas, elaboración y venta de mermeladas y vinagres especiales

Un mundo delicioso, apetitoso y que evoca los intesos sabores de antes de siempre los podrás encontrar en **El Rincón de las Mermeladas** donde la familia de **Jordi Aracil** elabora variadas mermeladas y vinagres de factura absolutamente artesanal con los que enriquecer esos momentos de felicidad.

Además de las diferentes clases de patés con productos autóctonos de El Perolet.

Ahora **El Rincón de Las Mermeladas** también abre los fines de semana de 11h a 14 h, y en esa propuesta gastronómica descubrirás vinos con denominación de origen la provincia

alicantina, aceites de textura exquisita, turrones que endulzarán tus sentidos y preciosos con propuestas para regalar todos los días del año.

El **Rincón de Las Mermeladas**, productos artesanales con calidad y diseño en el corazón de la montaña.



Para más información

Ctra. Alcoi-Benidorm cv 70 km 20
03517 CONFRIDES - Alicante
Tel: 965 885 805 / Whatsapp 608 025 244
info@elperolet.tienda
www.elperolet.com



Queso Roncal, queso puro de oveja

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

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

za latxa, que se alimentan de pastos y forrajes.

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

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

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

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

40 aniversario de la Denominación de Origen

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



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



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 russeting 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**

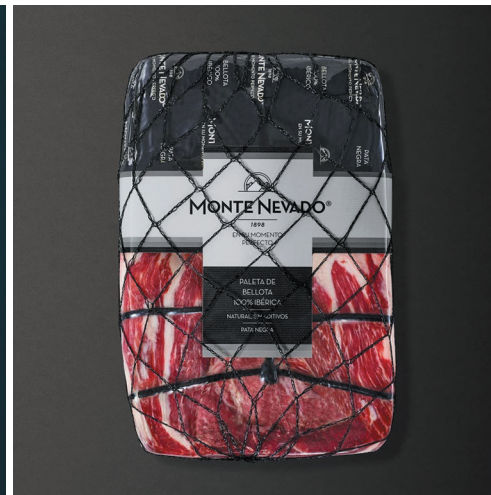
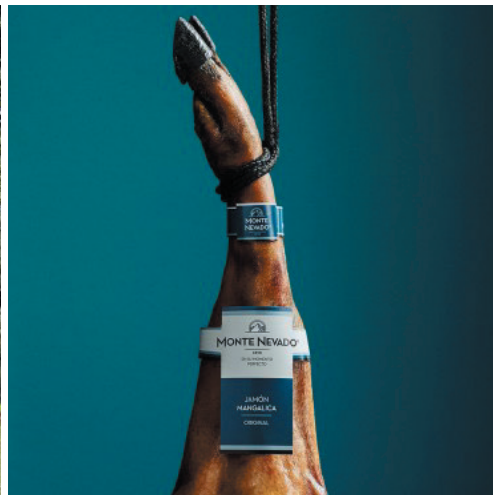
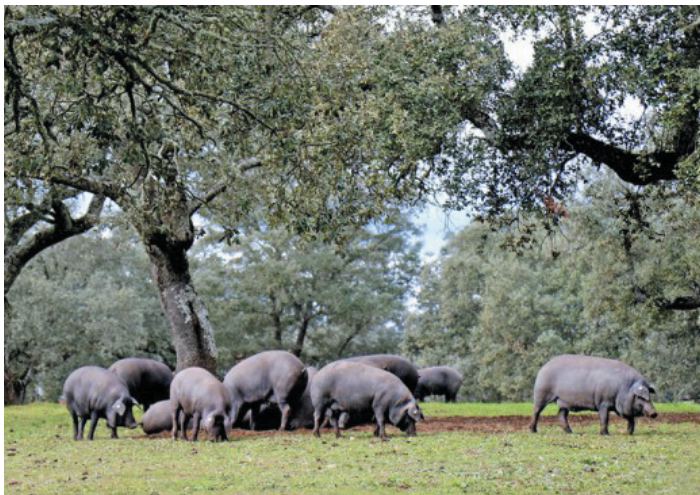
Rincón de Soto tienen una pulpa jugosa y suave, fundente en el paladar y muy dulce en su estado óptimo de madurez.

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



Para más información

Avda. Príncipe Felipe, 5
26550 RINCÓN DE SOTO - La Rioja
Tels: 941 141 954 / 630 969 810
consejo@perasderincondesoto.com
www.perasderincondesoto.com



Monte Nevado, a cada jamón, su tiempo

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

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

Nuestro control de los jamones, su segui-

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

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

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

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



MONTE NEVADO®



Para más información

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



El Capricho, exquisita sencillez

Un cuarto de siglo. Se dice pronto. Un cuarto de siglo desde que los fundadores de esta casa probaron la primera anchoa que salió de nuestras instalaciones y dijeron: "*sí, es como las de antes*".

Estamos en Santoña, Cantabria, villa de tradición marinera. La mar es nuestro medio, nuestra inspiración, fue el sustento de nuestros padres y queremos que siga siéndolo para nuestros hijos. Y solo hay una forma de asegurar que nuestro legado sea duradero: respetar nuestro entorno.

Solo compramos anchoa a barcos de bajura que utilizan la pesca de cerco, y bonito a

barcos de bajura que practican la pesca a anzuelo, un arte de pesca totalmente respetuoso con el resto de las especies.

El secreto de nuestro éxito es que no tenemos ningún secreto. Solo hay una forma de garantizar que cumplimos nuestro objetivo de calidad y excelencia: que todo el proceso se lleve a cabo en nuestras instalaciones. Es aquí donde recibimos la pesca del día, donde la materia prima se trata con mimo artesanal y donde ponemos nuestra producción al servicio del cliente.

La anchoa es un producto tradicional, escaso, exclusivo, es el oro del Cantábrico. No vende-

mos anchoas, vendemos siglos de tradición, horas de esmero, atrapamos la esencia misma del cantábrico y el amor a lo nuestro y la envasamos.

Solo utilizamos una especie de anchoa: *Engraulis encrasicolus*. La más apreciada por su sabor.

Solo utilizamos pesca de nuestro Mar Cantábrico. La única forma de asegurar un producto fresco.

Solo utilizamos un proceso de maduración. La garantía de que nuestro producto sea uniforme.



Para más información

Polígono Industrial de Santoña, nave 50
39740, SANTOÑA - Cantabria
Tel: 942 671 600
elcapricho@elcapricho.es
www.elcapricho.es



Illa de Riu, elaboradores de una gastronomía excelente

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Para más información

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



Embutidos Morato, la esencia extremeña

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

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

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

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

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

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

Morato
El sabor de lo exquisito



Para más información

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



Señorío de Montanera, productos ecológicos 100% ibéricos

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

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

Protección del Medio Ambiente y Crianza en Libertad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Para más información

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

Sabías que...

Un estudio de investigadores australianos, sobre 175 países, asocia positivamente el consumo de carne con la esperanza de vida



Un equipo de investigadores, liderados por el **Dr. Wenpeng You**, de la Universidad de Adelaida (Australia), ha profundizado en el consumo de carne en 175 países, España entre ellos, para determinar la asociación entre éste y la esperanza de vida. El exhaustivo estudio ha determinado que el consumo de carne se asocia positivamente con la esperanza de vida. Las razones de este beneficio pueden ser que la carne no solo proporciona energía sino también nutrientes fundamentales para el cuerpo humano. En este post, analizaremos los beneficios que aporta la carne a nuestra salud, con el fin de indagar en todos esos factores que respaldan las conclusiones de esta investigación.

Empezamos por lo más básico: las proteínas. Nuestro organismo las necesita diariamente para aumentar y conservar la masa muscular, así como para mantener los huesos en condiciones normales. Las proteínas deben estar presentes en nuestra dieta todos los días, ya que el cuerpo no las almacena del mismo modo que acumula grasas o carbo-

hidratos. Aunque depende de muchos factores, la cantidad diaria recomendada es de 0,8 gramos por kilogramo de peso. Es decir, una persona que pesa 80 kg, debe tomar una media 64 gramos de proteínas diarios. La carne contiene proteínas de alto valor biológico, es decir, que incluyen todos los aminoácidos que el cuerpo no puede generar por sí mismo. El porcentaje de este macronutriente en la carne puede variar según la procedencia (animal) y el corte, pero en general las carnes de cerdo ibérico o de capa blanca, ternera, cordero, pollo, pavo o conejo aportan entre un 20% y un 25% de proteínas.

Otro de los grandes beneficios protagonistas en el consumo de carne se basa en su aporte de vitamina B12. Ya hemos profundizado en la ingesta de cobalamina anteriormente en el blog de **Carne y Salud**, aunque conviene recordar que esta vitamina es fundamental para la formación de los glóbulos rojos y, para el correcto funcionamiento de sistemas tan importantes como el inmunitario. Una ingesta adecuada de vitamina B12, nos ayudará

también a una adecuada actividad del sistema nervioso y a disminuir el cansancio y la fatiga.

Entre las ventajas que nos aporta la carne, no podemos pasar por alto su incidencia en el sistema inmunológico. La aportación de zinc por parte de los productos cárnicos favorece el funcionamiento adecuado del sistema de defensa del cuerpo. El zinc, participa en la división de las células y en el metabolismo normal de los carbohidratos y de los ácidos grasos.

Aunque son innumerables los beneficios que podemos alcanzar con el consumo de carne, en último lugar, queremos dar un espacio a minerales como el fósforo y el hierro. El primero, contribuye al mantenimiento de huesos y dientes en condiciones normales, y el segundo, contribuye a la formación normal de glóbulos rojos y de hemoglobina y ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga. Estos minerales los podemos encontrar en numerosos cortes de carne, que por su composición son ricos en fósforo y en hierro.

Carne y Salud

Oro Líquido



La sociedad actual, a pesar de haber alcanzado un significativo grado de desarrollo, se enfrenta a una serie de problemas vinculados con la alimentación y los malos hábitos fruto del estilo de vida que el sistema nos impone.

Tenemos a nuestra disposición muchos alimentos y de una variedad nunca vista en la historia de la humanidad. En paralelo, los avances en seguridad alimentaria han sido espectaculares. Nunca ha sido tan seguro comer, además, tenemos una cultura de la alimentación de la que carecíamos hace sólo unas décadas. No obstante, asistimos a una paradoja: ahora que tener que comer no es un problema, la sobrealimentación y los malos hábitos alimentarios abundan. Y sobre todo nos encontramos ante un cambio de prioridades de la sociedad que lleva a descuidar la alimentación.

El paulatino abandono de la dieta mediterránea y de hábitos de comida sana, así como el sedentarismo, el tiempo, muchas veces excesivo, que pasamos frente a las pantallas, en especial nuestros jóvenes, han provocado la aparición de efectos: el sobrepeso y la obesidad, surgidas durante la segunda mitad del siglo XX en las sociedades desarrolladas, se ha convertido en uno de los problemas de salud más importantes.

A pesar de los esfuerzos crecientes por informar y atajar esta enfermedad, la realidad es que se ha producido un empeoramiento de la situación durante estos últimos años. De hecho, las estadísticas más recientes muestran que el 60% de los adultos en Europa viven con sobrepeso u obesidad. En el caso de España las cifras no son mucho mejores, con un 24% de la población y un 17% de los escolares entre 6 y 9 años con problemas concretos de obesidad y el 23%, de sobrepeso.

Es hora de tomar conciencia del problema y de ponerle solución de manera individual y colectiva.

Un aprendizaje sencillo y flexible

Hoy a través de estas líneas, queremos presentarte este programa de acompañamiento nutricional para las familias, cuyo objetivo fundamental es la recuperación de hábitos de alimentación saludables. Un proyecto liderado por dos entidades como la **Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español** y **Scolarest**, la división del sector educativo de **Compass Group**, unidas en su compromiso por avanzar hacia una sociedad más sana y sostenible. Fruto de esta colaboración, ya hay más de 120.000 escolares de 700 colegios de España, consumiendo aceite

de oliva como ingrediente y base fundamental de sus menús escolares.

Te invitamos a unirse a esta iniciativa que apuesta por la recuperación de una alimentación equilibrada, que sin duda tendrá un efecto beneficioso sobre tu salud y la de los tuyos. Para ello, te proponemos embarcarte en este programa avalado por el dietista-nutricionista y tecnólogo alimentario **Aitor Sánchez**, quien nos ofrece una serie de trucos y consejos en formato vídeo, ayudándonos a recuperar el placer de comer con aquellos alimentos que nos sientan mejor.

Gracias a su formato flexible y progresivo el programa es muy fácil de seguir, podrás afianzar prácticas saludables y sostenibles a través de pequeños cambios que transformarán tu vida diaria.

Iniciamos, hoy pues, esta nueva andadura, donde podrás encontrar soluciones sencillas para una alimentación saludable en familia que te ayudará a vivir este proceso de transformación de tu alimentación y abrazar un cambio de hábitos que mejorarán tu calidad de vida.

Aceites de Oliva de España

¿Seguimos?
¿O actuamos?



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



Sucesores Hermanos López, almazara y olivar tradicional desde 1918

Sucesores de Hermanos López es una empresa familiar dedicada, desde 1918, al cultivo de su propio olivar tradicional, del que obtiene el fruto para la elaboración de sus propios aceite de oliva vírgenes extra, controlando todo el proceso, desde el cultivo hasta el envasado.

Situados en la pequeña localidad de Luque, en pleno **Parque Natural de las Sierras Subbéticas**, donde los olivos y el hombre viven juntos desde hace miles de años, les ofrecemos la esencia de la cultura mediterránea apreciada en todo el mundo.

Somos la sexta generación de la **familia López**, asumiendo el reto de modernizar la

empresa y sacar el máximo partido a la larga tradición familiar, con la mayor exigencia: **producir aceites de la máxima calidad**, desde el trabajo del campo hasta el envasado.

Una parte de nuestras tierras más queridas se han transformado al cultivo ecológico y cada finca es mimada y analizada para conseguir lo mejor de sus olivos centenarios.

UN ACEITE ÚNICO

Fruto de la experiencia madurada a lo largo de un siglo por nuestros expertos molineros, hemos preparado **una gama de aceites de oliva virgen extra de excepcional calidad** destinados a los paladares más exigentes y

reconocidos en todo el mundo.

Sucesores de Hermanos López ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, no solo modernizando continuamente sus infraestructuras, sino también apostando por la **innovación en nuevos sistemas de producción y envasado** para mantener como prioridad la calidad y sostenibilidad de sus productos.

Nuestro constante empeño por ofrecer la mejor calidad y comodidad a nuestros clientes, nos da la ventaja para ofrecer un **amplio catálogo de formatos y calidades** que se adaptan a cualquier necesidad del amplio mercado.



Para más información
Calle Los Molinos, 9
14880 LUQUE - Córdoba
Tel: 957 667 202
info@aceiteshl.com
www.aceiteshl.com



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
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
www.oligarum.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 Recolectación Temprana, denominados así pues se recolectan entre mediados de Octubre y principio de Noviembre.

Prólogo AOVE Temprano

Éste AOVE Temprano de Producción Integrada

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

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



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

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

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

Top 100 Evooleum Awards 2021 puntuación 94/100

Medalla de Oro en China International Olive Oil Competition 2021

Guía Iberoleum 2021 puntuación 95.5 Frutado Medio

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

Doble Medalla de Oro en Athena International Olive Oil Competition 2021

Grand Prestige Gold Terra Olivo 2021

Medalla de Plata London Olive Oil Competition Awards 2021

Se comercializa en formato 500ml cristal con estuche.

Saqla AOVE D. O Sierra de Segura

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

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

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

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

Oro Génave Selección Ecológico

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

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

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

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

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

Top 100 Evooleum Awards 2021 Oro GÉNAVE 90/100

Ecotramas de Plata

Guía Iberoleum 2021 91.5 frutado Intenso

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

Beneficios para la salud con el consumo de los aceites tempranos

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

JAENCOOP
grupo



Para más información

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

Tel: 953 451 030

info@jaencoop.com

www.jaencoop.com



Servimos directamente a domicilio nuestra lata de cinco litros



Ofrecemos visitas a nuestro olivar y almazara

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

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

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

Virgen extra: con todos los beneficios para la salud.

Cata: con premios todos los años.

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

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



ISUL



Para más información, pedidos y visitas

Carretera de Grávalos Km 19

26540 ALFARO - La Rioja

Tel / WhatsApp: 687 746 698 / 600 871 792

isul@isul.es

www.isul.es



Finca Dehesa Frías, tradición y sostenibilidad

Dehesa Frías es una finca ubicada a orillas del embalse del Guiznar. La Dehesa se encuentra enmarcada en el Parque natural de la Sierra Norte de Sevilla, el cual abarca una gran parte de la reserva de la Biosfera-Dehesas de Sierra Morena, donde el paisaje predominante lo conforman encinas y alcornoques junto a una fauna compuesta por ciervos y jabalíes.

Aunque la actividad principal de **Dehesa Frías** ha sido y sigue siendo la agrícola-ganadera, en especial, el toro de lidia (**Ganadería de D^a. Dolores Aguirre Ybarra**), la ganadería ovina y la porcina, en los últimos años hemos llevado a cabo una intensa estrategia de diversificación incluyendo actividades de

transformación y ocio, siempre respetuosas con el medio que nos rodea.

SUCUM

Olivos, ganado de lidia, ovino, caprino, avicultura, e incluso, apicultura se dan cita en nuestra finca. Durante años hemos transformado con maestría estos recursos en productos únicos de exquisita pureza. Hoy los ponemos a su disposición conservando intacto el secreto de su fabricación natural. Producimos aceite de oliva, quesos curados, y sobrasada de Oca, todos de elaboración en la propia **Finca Dehesa Frías**.

Aceite de oliva virgen extra Sucum

El aceite de oliva **Virgen Extra SUCUM** extraído en verde de la primera cosecha de

nuestras aceitunas de la variedad Picuda de Baena, extraído en frío, manteniendo toda su pureza.

Queso curado de cabra Sucum

Obtenido de la leche de nuestras cabras y con la única acción del cuajo vegetal, el aceite de oliva que utilizamos para mantener su jugosidad interior y el tiempo de curado, superior a 9 meses.

Sobrasada curada de oca Sucum

Elaborada con el magret y la propia grasa del animal, con la justa cantidad de especias, y una larga curación superior a seis meses creamos una sobrasada original, colmada de matices y aromas naturales.


Finca Dehesa Frías



Para más información

Ctra. Lora del Río – El Pedroso (SE-197) Km. 7
41450 CONSTANTINA - Sevilla
Tel: 955 954 074
tienda@fincadehesafrias.com
www.fincadehesafrias.com

Repostería artesanal

Recuperemos la importancia del pan



Carta abierta de Felipe Ruano, presidente de la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC) con motivo de la celebración, el 16 de octubre, del Día Mundial del Pan.

La actual situación que vive el sector de la alimentación en España, inmersa en una preocupante tendencia inflacionista al alza, no es el escenario más estimulante para que un representante de la industria salga a la palestra pública. Sin embargo, la conmemoración del **Día Mundial del Pan** es motivo más que suficiente como para aprovechar la onomástica recordando el importante papel que juega este alimento en nuestra alimentación y nuestra salud.

Junto con otros alimentos que proceden de los cereales, el pan constituye uno de los pilares de la **Dieta Mediterránea**. Indispensable para tener una dieta rica en carbohidratos, el pan nos da la energía necesaria para nuestras actividades diarias, aportándonos fibra, minerales y vitaminas, caracterizándose a su vez por un bajo contenido en grasa y en grasa saturada. Y es que en estos días en los que vemos cómo el consumo de pan en el hogar desciende hasta el entorno de los 30 kilos por persona y año, no está de más recordar que los especialistas aconsejan tomar entre cuatro y seis raciones al día de los alimentos incluidos en el grupo de cereales y derivados, entre ellos el pan.

En ese sentido, es importante recordar el compromiso de la industria española de la

/Repostería artesanal/

panadería con la elaboración y formulación de panes con perfiles nutricionales cada vez más saludables, respondiendo en todo momento a la demanda de los consumidores. Recientemente recordamos además cómo nuestras empresas habían venido anticipándose al nuevo límite de sal en el pan común promovido por la **Norma de Calidad del Pan** y que entró en pleno vigor el pasado 1 de abril. Sobre este particular, es bueno recordar que nuestro sector panadero llevaba años abordando de manera voluntaria la reducción de los contenidos de sal en sus productos, convencidos de la necesidad de hacerlos más saludables para los consumidores.

Sirvan también estas líneas para poner en valor el papel que juega la industria de la panadería en España, cuya aportación es esencial para que, cada año, puedan llegar a consumirse un millón y medio de toneladas de pan en los hogares españoles. Los fuertes incrementos de los costes energéticos y de las materias primas han hecho que nuestras empresas apuesten, cada vez más, por herramientas que abunden en una mayor productividad, con el fin de tratar de repercutir esta situación afecte lo menos posible al consumidor final. A ello se suman distintos avances en materia de sostenibilidad e innovación, a través del lanzamiento de nuevas referencias, un aumento en el consumo de energías renovables o la apuesta por el suministro de materias primas de proximidad.

Por otro lado, hemos mantenido intacta nuestra apuesta por la promoción del pan y los hábitos de consumo saludable mediante la campaña **“Buenos días con pan de Europa”** a través de **Organización Interprofesional de Cereales Panificables y Derivados (Incerhpan)** a la que pertenecemos. Apostamos por el trabajo conjunto de toda la cadena de valor del pan, como una de las vías para tratar de revertir el descenso en el consumo de este producto emblemático que debe recuperar la importancia que siempre ha tenido en nuestra sociedad.

ASEMAC



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



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

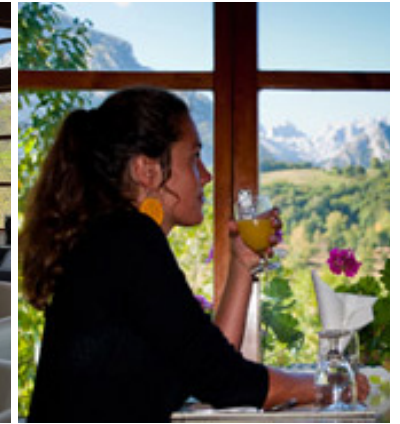


Para más información

Madariaga Etorbidea, 58
48014 BILBO - Bizkaia

Tel: 913 103 032

studios@livensalivingstudios.com
www.livensalivingstudios.com



Hotel Torrecerredo, lleno de carácter y un cuidadoso funcionamiento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hotel Torrecerredo



Para más información

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



Hotel Convento San Diego, un retiro rural con mucho encanto

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Para más información

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

Restaurantes Sibaritas

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



Esta actividad se desarrolla gracias a una colaboración entre ASICCAZA y Bergara para promocionar la carne de caza en escuelas de hostelería por todo el país

La prestigiosa escuela de hostelería Basque Culinary Center de San Sebastián acogió ayer por la tarde una jornada sobre carne de caza en la que los alumnos pudieron conocer al detalle esta joya de la gastronomía española. La cita forma parte de la hoja de ruta que surge del acuerdo de colaboración entre la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA) y Rifles Bergara, a través de la cual llevan meses recorriendo diversos centros de aprendizaje en otras provincias.

La de San Sebastián está reconocida como una de las mejores escuelas de cocina del mundo y en sus fogones se curten los chefs que serán referentes en la gastronomía del mañana, los cuales han podido conocer hoy los secretos que esconde la carne de caza silvestre, un producto único por su proceden-

cia y propiedades. En total, participaron unos 150 alumnos procedentes de varias partes del mundo que han quedado gratamente sorprendidos con esta carne que ofrece múltiples posibilidades a la hora del cocinado gracias a su versatilidad.

El taller ha estado dirigido por el chef Javier Chozas, gerente de Ákera eventos y cocinero de referencia de ASICCAZA en citas como esta. Chozas, que se maneja con maestría en estas situaciones, fue desgranando todas las peculiaridades de la carne silvestre a la par que manipulaba tanto piezas de caza mayor como de caza menor, explicando con detalle cómo afrontar las elaboraciones más vanguardistas.

La diversidad de platos elaborados ha servido para mostrar todo el potencial de este tipo de carne, que ha sido alabada por muchos de los alumnos allí presentes. “Es ilusionante ver el entusiasmo e interés de los alumnos con la carne de caza. Se van encantados y

con una formación muy completa”, ha afirmado la gerente de Bergara, Esther Korta. Por su parte, Jaime Hurtado, director-gerente de ASICCAZA, ha resaltado que “este tipo de formación es una necesidad para que el producto esté presente en un futuro en la restauración”.

Con acciones como la de ayer ASICCAZA y Bergara continúan con su estrategia de promoción y posicionamiento de la carne de caza en el mercado gastronómico, con un completo calendario con el que seguirán organizando talleres en escuelas de hostelería que tendrán lugar por distintos puntos del país. Gracias a esta jornada ya son más los futuros chefs que han conocido en profundidad este producto de la alta gastronomía, una de las joyas de la despensa natural de España, y que a buen seguro formará parte en las elaboraciones y tendencias gastronómicas del mañana, ocupando el lugar que se merece.

ASICCAZA



Restaurante Aniceto, cocina de mercado, basada en la bondad de sus platos

Restaurante Aniceto practica una cocina tradicional gallega de calidad. Basan su cocina seleccionando excelentes materias primas con productos ecológicos, de la huerta km 0 y pescado fresco, a los que da una esmerada elaboración y se consiguen sabrosos platos para delicia de los comensales.

Las carnes provienen de su propia ganadería, donde crían sus terneros, pollos y cerdos.

Los menús siguen la misma línea conceptual que caracteriza a su cocina, muy arraigada a

la tierra, al entorno que le rodea y al respeto a los productos y productores locales.

Platos basados en una cocina de inmediatez y frescura, que respeta la tradición e introduce una evolución técnica y creativa. En la carta encontraréis una oferta diferente, exitosa y de gran aceptación por parte del público lugués y visitantes. Mención especial para el Bacalao Aniceto (especialidad), un espectacular Cordero que sorprenderá al paladar más exigente, los cachorros de Jamón y

de Cecina, un atrayente Rape, un generoso Churrasco y unos tiernos callos, chuletón y chuleta de ganadería propia, Calamares fritos, Carne de buey, Chipirones a la plancha. Y no dejéis de probar sus postres caseros, la Tarta de piña y el Arroz con leche, un auténtico placer para los sentidos.

El trato amable y cordial y su rápido servicio es una de las señas de identidad de **Restaurante Aniceto**.

Para más información

Estrada Vella de Santiago, 177
27004 - LUGO
Tel: 982 250 607





Restaurante Bitadorna, cocina tradicional y de creación destinada a todos los públicos

El **Restaurante Bitadorna** se encuentra en un lugar privilegiado del Puerto de A Guarda desde donde es posible disfrutar de unas extraordinarias puestas de Sol que doran las fachadas multicolores de la Rúa do Porto o de las edificaciones de A Robaleira en los atardeceres de cualquier estación del año

El **Restaurante Bitadorna** fue inaugurado en 1995, en el puerto de A Guarda, y nace con vocación de hacer una cocina diferente sin perder de vista la tradición local. De modo que ofrece cocina tradicional y de creación con una carta destinada a todos los públicos, que se cambia a diario según la mejor oferta de la lonja (pensemos que estamos

en un puerto pesquero donde las embarcaciones se hacen a la mar todos los días) y la estación, ofreciendo cartas específicas dependiendo de la temporada. Aquí degustarás sabores auténticos y contrastes asombrosos. Su especialidad, y uno de los platos que más fama tiene es la Langosta roja a la plancha y en su punto, que puedes disfrutarla en las jornadas gastronómicas de Langosta roja que realizan de mediados de junio asta casi septiembre con más de una docena de recetas tradicionales e innovadoras.

Seguidamente, y hasta Navidad, llegan las jornadas caza mayor y menor incluyendo setas de cercanía y todas las guarniciones que

la época de otoño nos da. Posteriormente las jornadas de la Lamprea de 15 enero hasta semana santa.

Imprescindibles las cartas de Bacalao y Pez espada.

En nuestro afán de estar más cerca de nuestros clientes, que son también nuestros amigos, **Bitadorna** decidió, en 2009, dar un paso más y apostamos por abrir en Vigo un nuevo restaurante: **Bitadorna-Vigo**, con la misma calidad humana, el espíritu de servicio, y el deseo de que, quienes nos acompañen, se lleven la mejor impresión de nuestra cocina.



Para más información

Rua do Porto, 30
36780 A GUARDIA – Pontevedra
Tel: 986 611 970 - WhatsApp 606 801 777

Bitadorna Vigo

Ecuador, 56
VIGO - Pontevedra
Tel: 986 13 69 51 - WhatsApp 606 801 777

bitadorna@gmail.com
www.bitadorna.com



Restaurante Marucho, la calidad y frescura son nuestro sello de identidad

Marucho es algo típico de Santander, es un local con alma. Un restaurante de los de toda la vida, donde podrás disfrutar de pescados y mariscos frescos, del día.

Te ofrecemos el mejor producto del Cantábrico, trabajado con esmero y un gusto exquisito. Platos preparados con maestría, con su justa elaboración y todo el cariño

gracias a la experiencia y profesionalidad de nuestros cocineros. Son ellos los que cada mañana seleccionan los mejores pescados y mariscos del Cantábrico que llegan a la lonja de Santander.

Tenemos una amplia carta donde poder elegir el plato de pescado o marisco que quieras y, además, marinarlo con el mejor de los vinos.

En **Marucho**, ofrecemos una excelente relación calidad precio. El lugar ideal para disfrutar de nuestros pescados y mariscos, entre semana, fines de semana, celebraciones, ¡cuando tú quieras!



Para más información

Calle Tetuán, 21
39004 SANTANDER – Cantabria
Tel: 942 273 007
maite.marucho@gmail.com
www.restaurantemarucho.es



La Flor de Tetuán, calidad, calidez y confianza plena

La Flor de Tetuán nace en enero del 2017 bajo los auspicios del amor y la pasión por nuestro trabajo.

Es la continuidad de una experiencia empresarial como consultora y transformadora de un segundo equipo de trabajo paralelo al primero, del exitoso **Restaurante Marucho**. Todo un maravilloso reto donde las personas

del equipo vuelven a estar en el centro del proyecto. Cada día, en nuestros viveros

Nos dedicamos en su mayor parte al exquisito producto de Cantabria, con sus pescados y mariscos, pero también elaboramos algunos estilos de arroces y carnes. Ni que decir de nuestros postres caseros tradicionales como el tocinillo de cielo o clásicos como los

crepes suzettes.

Estarás rodeado de una calidez y calidad tal, que sentirás como el tiempo se detiene mientras disfrutas de la mayor excelencia en nuestro servicio.



Para más información

Calle Tetuán, 25
39004 SANTANDER – Cantabria
Tels: 942 218 353 / 637 675 982
maite.laflordetuan@gmail.com
www.laflordetuan.com



Sidrería Casa Carmen, los mejores cachopos de Gijón

Casa Carmen está ubicada en el conocido Barrio de La Arena en Gijón. A escasos metros de la Playa de San Lorenzo, encontrarás esta pintoresca sidrería regentada por **Rocío Barrio** y su madre, **Liliana**.

Con una decoración rústica, donde prima la piedra y la madera; cuenta con 3 salones ideales para reuniones familiares: bautizos, comuniones, cumpleaños, o despedidas de soltero/a (manteniendo la compostura) así como presentaciones de empresa o de asociaciones. También tienen catering por encargo y cierran el local para fiestas privadas.

Aunque su especialidad es el Cachopo, si visitas **Casa Carmen**, encontrarás una extensa carta llena de deliciosos platos de la cocina española y asturiana casera con una acertada combinación entre platos de toda la vida, dedicación y productos de primera calidad que te apetecerán probar como sus Croquetas variadas o sus Chipirones, platos de cuchara como la Fabada Asturiana, raciones abundantes para compartir con múltiples sugerencias. El capítulo de carnes refleja la apuesta por materias primas de 1ª: soberbio es su Cachopo XXXL. Además disponen de varios menús es-

peciales para escoger. Todo ello regado por la mejor sidra tradicional. **Casa Carmen** pone mucho mimo en todo lo que preparan porque todo buen cocinero sabe que el cariño es el ingrediente secreto perfecto para dar un toque único a un plato.

Las nuevas instalaciones de **Casa Carmen** están ubicadas a escasos metros del original, en la calle Aquilino Hurlé, en el Barrio de La Arena de Gijón.

Disponen de una fantástica terraza para disfrutar de su gastronomía.



Para más información

Calle Dr. Aquilino Hurlé, 30 esq. Manso
33202 GIJÓN - Asturias
Tels: 985 052 802 / 985 334 415
www.casacarmengijon.com

**ESPECIALIDAD
TABLÓN DE CARNE**

SUPER HAMBURGUESA
¡Tamaño bandeja de camarero!

CARNE A LA PIEDRA
(2 personas)

BAR PEPITO
PEÓN-VILLAVICIOSA

SUPER TABLÓN DE SUPREMA DE CARNE A LA PIEDRA

“ Si pasas por Peón comete un tablón y si no te interesa pide una Super Hamburguesa ”

Casa Pepito, emoción y pasión servida para hacerte disfrutar cada momento

Casa Pepito fue fundada allá por el año 1949, como tienda con taberna. Más tarde el negocio de tienda pasó a un local anexo al bar **Casa Pepito**. Desde entonces empezaron a dar comidas para bodas en el almacén, en lo que hoy es el comedor. El menú de boda, por aquellos tiempos, consistía en sopa de gallina, fabada, pollo, huevos en salsa y el arroz con leche que se servía de postre, también se empezó a dar comidas a diario a la gente del pueblo y tortillas a la gente que venía de Gijón.

El local es ahora un pequeño museo etnográfico creado con la colaboración de clientes y la gente de Peón, recopila una colección de muchos útiles de labranza y utensilios domésticos antiguos de la zona, sin olvidar el vivo recuer-

do de sus fundadores, **Pepito y M^a Cristina**.

A cuenta del llagar se habilitó una parrilla con capacidad para cien comensales, además goza de tres terrazas; dos de ellas cubiertas, una con capacidad para unas cuarenta personas y otra con capacidad para cincuenta personas, por último otra gran terraza y merendero al aire libre al lado del río España, y un enorme «prau» para disfrute de los niños.

Casa Pepito nos ofrece cocina casera, basada en la bondad de los platos elaborados con productos de primera calidad propios de la región, con un toque moderno y creativo. En la carta encontraréis una oferta diferente, exitosa y de gran aceptación por parte del públi-

co como su “*Súper Hamburguesa*” (tamaño bandeja de camarero), o su “*Tablón de suprema de carne a la piedra*”. Sorpréndete con una gastronomía que ahonda en la tradición y donde el tiempo es el aliado indispensable de cada plato. Mención especial para el Entrecot, las Gambitas al Pepito, las Zamburiñas, el Gambón a la plancha, las Croquetas caseras, los Calamares frescos, las Tablas de Quesos asturianos o de Ibéricos, el Cachopo con patatas, y como no podía faltar la Fabada Asturiana.

La parrilla funciona todos los días del año.



Para más información

Casa Moria, 1
33314 Peón VILLAVICIOSA - Asturias
Tels: 985 894 118 / 629 816 466
jumeal2@hotmail.com
www.casapepito.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
www.laveguca.com



Restaurante Tti-tta, untuosidad y sabor

El restaurante **Tti-Tta** es uno de los enclaves característicos para tapear e ir de pinchos en Beasain. No sólo por su excelente ubicación, sino también por su excelente calidad y servicio.

Cocina de mercado, basada en la bondad de los platos elaborados con productos de primera calidad propios de la región, con un

toque moderno y creativo. En la carta encontraréis una oferta diferente, exitosa y de gran aceptación por parte del público. Mención especial para la gran variedad de pintxos.

En sus manos las recetas como las Chuletillas de lechal a la parrilla, el Entrecot o las Albóndigas de ternera con salsa de tomate. En el capítulo de los pescados el Bacalao a

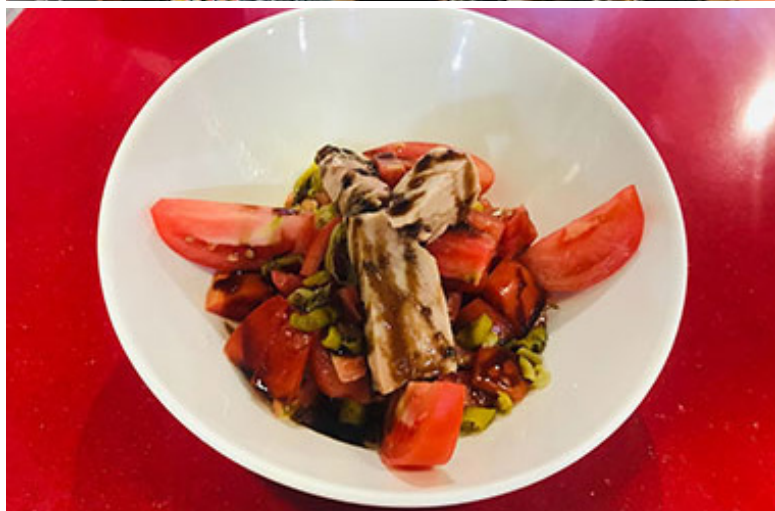
la parrilla con vinagreta de cítricos, la Merluza a la bilbaína, el Pulpo braseado acompañado de salsa alioli y los chipirones fritos o a la parrilla.

Disponen de platos combinados completos y bocadillos para todos los gustos, Hamburguesas, Sándwiches y Tostas.



Para más información

Nagusia, 18 bajo
20200 BEASAIN - Gipuzkoa
Tel: 943 88 00 00
tiittataberna@gmail.com



Restaurante Iturralde, servicio, familiar, atención y buena comida

En el **Restaurante Iturralde** podemos disfrutar de exquisitas carnes y pescados a la parrilla, así como de su cocina tradicional vasca, con un toque de creatividad basada en ingredientes frescos y da máxima calidad.

La carta de **Restaurante Iturralde** responde a una cocina cántabra, vasca y de mercado, y acompañada de referencias vinícolas y

postres tradicionales. Presumen de un altísimo listón en cuanto a la calidad del producto.

De entre su variada y extensa carta, además de las sugerencias del día, encontramos sus famosos pescados como el Bacalao a la parrilla con vinagreta de cítricos, la Merluza a la bilbaína, el Pulpo braseado acompañado de salsa alioli y los chipirones fritos o a

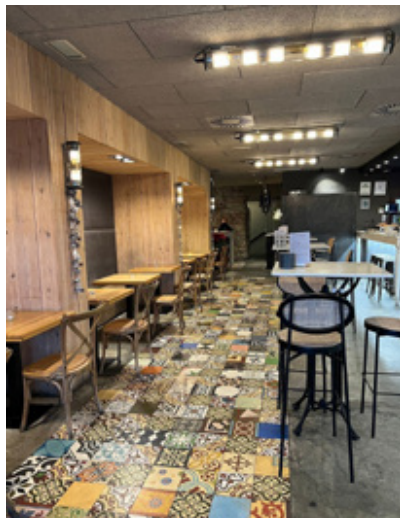
la parrilla. Exquisiteces como nuestra carne, Entrecot, Chuletillas de lechal a la parrilla, las Albóndigas de ternera con salsa de tomate, o nuestras famosas hamburguesas Gourmet, pintxos, Sándwiches y Tostas.

Si deseas disfrutar de la alta cocina del norte, visita **Restaurante Iturralde**.



Para más información

Joan Iturralde
20200 BEASAIN - Gipuzkoa
Tel: 634 05 39 87
tittataberna@gmail.com



Kata4, oyster bar y restaurante en San Sebastián

En el mismo centro de San Sebastián se encuentra **KATA.4**, un oyster y restaurante donde se puede comer, cenar o disfrutar en su amplia y agradable terraza. Un lugar para la degustación de ostras francesas y españolas.

De la mano de todo el equipo de profesionales, **Kata4** ofrece a diario un menú propio, elaborado con materia y productos frescos,

de primera calidad y también se organizan menús para grupos.

En sus **especialidades** encontraréis la Barra fría de ostras, el Jamón al corte para disfrutarlo en su punto de sabor y una magnífica selección de Champagne y Cava.

Entre sus **sugerencias** disponéis de especialidades de la cocina prauana-japonesa, una cocina tradicional que mima el producto local

con un toque actual.

Los "**Desayunos healthy**" para comenzar el día de una forma deliciosamente saludable.

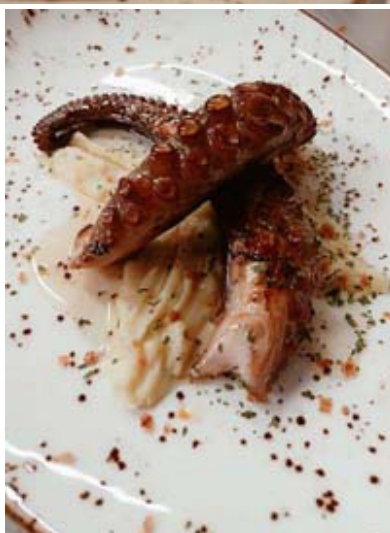
La **amplia terraza**, situada en una calle peatonal, para que puedas disfrutar y compartir sus especialidades.

KATA.4
oyster bar



Para más información

Santa Catalina, 4
20004 SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel: 943 423 243
info@kata4.com
www.kata4.com



Aita Mari Jatetxea, los mejores productos para sorprender a tu paladar

Te invitamos a que conozcas **Aita Mari Jatetxea**, un restaurante familia que se encuentra en Zumaia en la desembocadura del río Urola, su ubicación es inmejorable.

Su decoración es sencilla y acogedora, su ambiente cálido y familiar y sus instalaciones hacen que sea perfecto para venir con toda la familia, al salir te sentirás satisfecho por tu elección. Además puedes disfrutar de su agradable terraza

La calidad y la elaboración artesanal son las señas de identidad que han marcado siempre el camino de **Aita Mari Jatetxea** a lo largo de su trayectoria. Este saber hacer ofrece, en consecuencia, una extensa variedad de productos elaborados con ingredientes frescos y cien por cien naturales

En la carta han dispuesto los mejores productos para sorprender a tu paladar, encontraras estupendos platos a la parrilla y gran variedad

de pintxos tanto fríos como calientes. Entre sus especialidades encontraréis los Pintxos, el Pulpo a plancha y en ensalada, variedades de Pescados frescos y Mariscos, las Zamburiñas, las Cocotxas, el Calamar y las Piparras en tempura.

Tanto si se trata de un simple picoteo como de un evento familiar, de empresa o cualquier otra celebración, **Aita Mari Jatetxea** te ofrece el espacio ideal para cualquier ocasión.



Para más información

Juan de Zigarán Kalea, 1
20750 ZUMAIA, Gipuzkoa
Tel: 679 103 167

aitamarijattetxea@gmail.com

www.instagram.com/aitamarijattetxeazumaia



Restaurante The Garden, disfrutar de la alta cocina del norte

Restaurante The Garden es uno de los enclaves característicos para tapear y disfrutar de su carta. Quieren ofrecerte el marco perfecto para que estés a gusto, para que puedas conversar mientras disfrutas con todos tus sentidos la experiencia que vives.

Cocina de mercado, basada en la bondad de los platos, elaborados con productos de toque moderno y creativo.

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 y sus parrillas, sabores auténticos y contrastes asombrosos.

La calidad de sus productos le hace ser un sitio de referencia para cualquiera que quiera deleitarse de unos platos que no nos dejarán indiferentes.

En la carta encontraréis una oferta diferente, exitosa y de gran aceptación por parte del público haciendo mención especial a sus pa-

rrillas: la de carne con el Chuletón a la piedra (900gr), Entrecot ternera (350gr), la Entraña, y la de pescados como la Lubina, Dorada, Rodaballo o el Bacalao os aportarán las delicias de un buen gourmet.

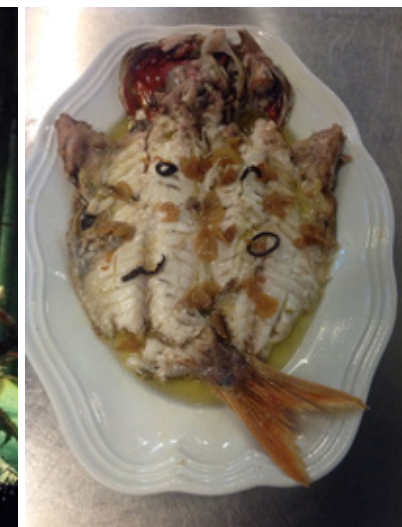
También disponéis de platos combinados, raciones y menús.

Si deseas disfrutar de la alta cocina del norte, visita **Restaurante The Garden** en el corazón de Vitoria.



Para más información

Alibarra, 30
01010 VITORIA-GASTEIZ – Álava
Tel: 945 714 605
www.thegardengasteiz.com



Restaurante Izkiña, los mejores pescados y mariscos del Cantábrico

Restaurante familiar regentado desde hace más de treinta años por la familia **Olan-Otaegi**. **Restaurante Izkiña**, de tipo de cocina de mercado, está situado en la localidad guipuzcoana de Pasaia a cinco minutos del centro de San Sebastián.

Cuenta con una amplia carta de pescados y mariscos y una bodega selecta para que puedas acompañar tus platos y disfrutarlos aún más con su excelente barra de pintxos.

Dispone de varios comedores (uno privado) y te ofrece un ambiente marino, en el que te sentirás muy cómodo.

Su acogedora decoración invita a pasar un largo rato disfrutando de una copiosa comida, su terraza es perfecta para disfrutar en las noches de verano, aquí se hacen muchas reuniones familiares, no pararás de recomendarlo a todos tus allegados.

Su menú es bastante amplio, los platos que

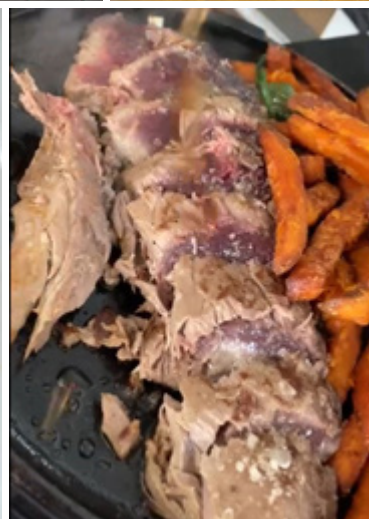
deberías probar son, aparte de sus atrayentes platos de mariscos, son los de Bogavante y de Pulpo, Zamburiñas, Colas de Cigala Rebozadas, Txipiron a la plancha, Rodaballo al Horno, Tiramisú Veneciano.

Recibirás un trato muy agradable por parte del personal, que es muy atento y ágil dispone de aparcamiento.



Para más información

Euskadi Etorbidea 19, Trintxerpe
20110 PASAIA - Gipuzkoa
Tel: 943 399 043 / 943 390 219
izkinapasai@gmail.com
www.restauranteizkina.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 cercanos.

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

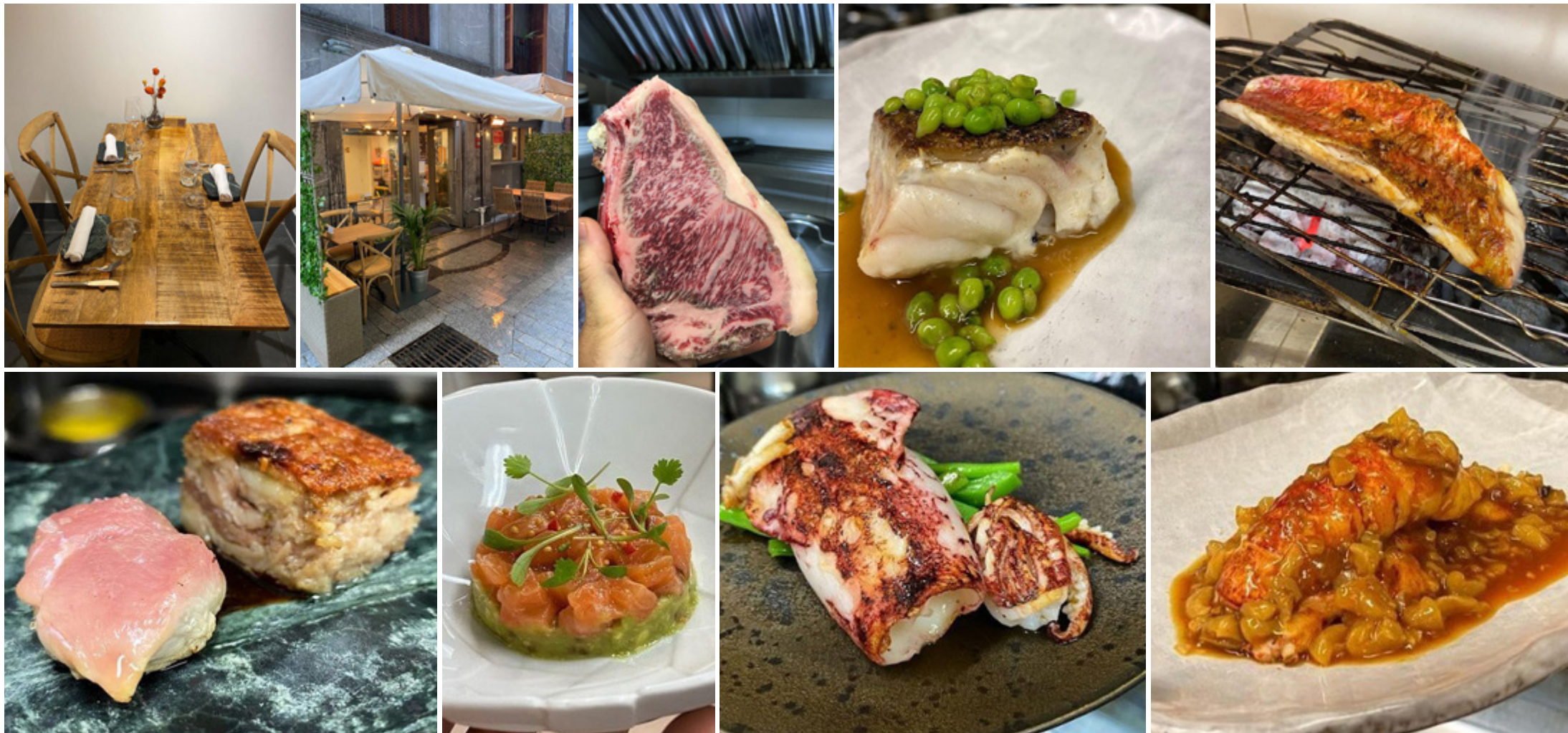
Les esperamos!!!!

Batzoki
Jatetxea-Hondarribia



Para más información

Calle Damarri, 2 bajo
20280 HONDARRIBIA - Gipuzkoa
Tel: 943 645 364
www.batzokijatetxea.com



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
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 cristalerías 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
García guztia



Para más información

Loiolako Ignazio Etorbidea, 10
20730 AZPEITIA – Gipuzkoa
Tel: 943 816 843
kaixo@dataverna.eus
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 esplendidas 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
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
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 Impreiales), vino de Rioja, Ramón Bilbao Ed. Limitada, vino rioja "La Maldita Revolution"



Para más información

Ultzein kalea, 11
20560 OÑATI - Guipuzkoa
Tel: 943 502 070
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 Bacalá 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 Ikaitz, cocina tradicional con un toque moderno

Magníficamente situado en el barrio de Gros, muy cerca del Palacio de Congresos Kursaal, disponemos de local adaptado a minusválidos para que todo el mundo pueda disfrutar de nuestras especialidades. Excelente relación calidad-precio que no le defraudará.

Te invitamos a conocer nuestros menús y los platos de nuestra carta en un ambiente agradable y acogedor.

Disponemos de menús de día de miércoles a viernes al mediodía. Para los fines de sema-

na y festivos te ofrecemos algo más especial.

Descubre nuestra amplia carta, donde las carnes y pescados, siempre frescos y de temporada, inundarán de sabor hasta los paladares más exigentes. Y no olvides nuestros postres, elaborados de manera artesanal y que estamos seguros que te sorprenderán.

Si estás pensando en celebrar algún acontecimiento en grupo, en **Restaurante Ikaitz** disponemos de unos menús especialmente preparados para convencerte.

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

Restaurante Ikaitz lleva dos años en la prestigiosa guía **Michelin** gracias a las opiniones de nuestros visitantes en Tripadvisor, El tenedor y Google.

Local acondicionado para minusválidos



Para más información

Kolon Pasealekua, 21
20002 DONOSTIA - Gipuzkoa
Tel: 943 290 124
info@restauranteikaitz.com
www.restauranteikaitz.com



Restaurante Fuenterrabia, cocina casera elaborada con productos frescos

Somos Restaurante Fuenterrabía, un local reformado con servicio de bar y dos comedores de 30 y 32 personas cada uno. Nos situamos en el centro de la localidad de Irún.

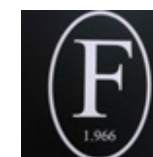
En Restaurante Fuenterrabía ofrecemos cocina casera elaborada con ingredientes debidamente seleccionados para su preparación, especializados en ofrecerle los más variados menús de comida casera que incluyen: Menús del día, Raciones, Pintxos, Platos

combinados, Bocadillos. Exquisitos platos para el deleite de su paladar como Foie micuit con salsa Pedro Ximénez, Tortilla de bacalao, Entrecot plancha con patatas y pimientos, Lomo de merluza al horno con salsa americana, Txipirón plancha con refrito, Lomo de bacalao con pimientos y postres caseros.

Contamos con un equipo de trabajo altamente cualificado que le garantiza exquisitos platos para el deleite de su paladar. Atendemos

con responsabilidad, eficiencia y amabilidad.

Apueste por nuestra experiencia y profesionalidad y venga a conocer nuestro restaurante, estaremos encantados de atenderle. Le esperamos.



Para más información

Calle Hondarribia, 3,
20304 IRUN, Gipuzkoa
Tels: 943 616 028

fuelle.8@hotmail.com

www.restaurantefuenterrabia.es



Piperren Txokoa, disfrutar de la alta cocina del norte

Bar- Restaurante **Piperren Txokoa**, en el que se ofrece desde desayunos a partir de las 7 de la mañana, hasta una variada carta con los mejores productos que se pueden conseguir en los mercados, priorizando y dándole el mayor protagonismo a los pescados y mariscos.

Un servicio diligente, profesional y amable. platos combinados, bocatas, raciones y acompañados de una carta con los platos

"de siempre", excelente pescado y marisco a buen precio

La especialidad de la casa es el tronco de merluza, también podéis degustar diferentes recetas vascas de pescado más elementales, Kokotxas con almejas o al pilpil, Merluza con kokotxas en salsa verde con almejas, Cogote de merluza a la plancha o al pilpil y ese Tronco con hueso a la ondarresa que no tiene rival. No pasen por alto el resto de especialida-

des, Percebes gallegos, Cigalas rebozadas, Mollejas de ternera con ajos, Chipirones tinta, Rey graso, Mero y Lenguado, Ensalada de ventresca, Anchoas del lugar, Pulpo y navajas, Parrillada de cigalas y verduras. Todo regado con un sorprendente txakolí de Mutriku. Los postres caseros, generosos y riquísimos.



Para más información

Txurruka, 4
20830 MUTRIKU – Gipuzkoa
Tel: 943 603 053
piperrentxokoa@gmail.com



Epermendi Jatetxea, gran variedad de excelentes comidas y bebida

¿Te apetece comida deliciosa? Entonces con nosotros acertarás. Ven a vernos al restaurante **Epermendi Jatetxea** y disfruta de las sabrosísimas creaciones culinarias de nuestros expertos cocineros. Relájate con tus amigos en nuestra terraza en las tardes-noches de buen tiempo. ¡Te encantará! Nuestras salas climatizadas harán que tu estancia sea muy satisfactoria.

Nuestra estupenda cocina te ofrecerá una

gran variedad de excelentes comidas y bebidas, lo cual le hace ser un sitio de referencia para cualquiera que quiera disfrutar de unos platos que no os dejarán indiferentes. En la carta encontraréis una oferta diferente, exitosa y de gran aceptación por parte del público. Mención especial el rodaballo al horno, croquetas caseras, arroz con verduras, alubias rojas en puchero con chorizo, las ranas, y mucho más.

Haz uso de nuestro aparcamiento gratuito para clientes. Nos parece de gran importancia poder recibir a todo el mundo, por eso hemos creado un acceso libre de barreras arquitectónicas. Para que los amos de perros puedan disfrutar al máximo de su visita, permitimos que vengan con sus animales para que disfruten de su compañía.

¡Esperamos tu visita!
Ven a echar un vistazo.



Para más información

Barrio Ugaran, 7
48289 OLETA (Amoroto) – Bizkaia
Tel: 946 841 762

zuriidoeta@gmail.com

www.restaurants/amoroto/epermendi



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
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.

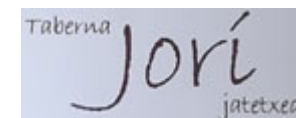
Sorpréndete con una gastronomía que ahonda en la tradición y donde el tiempo es el aliado

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



Restaurante Casa Vieja, en pleno casco medieval de la ciudad de Vitoria-Gasteiz

En el año 1995 se inaugura el restaurante. Está dividido en tres plantas: en el sótano se encuentran las cocinas, en la 1ª planta un comedor con 9 mesas y la 2ª planta está dividida en 2 comedores; uno con capacidad para unas 40 personas y otro como para 25. Todos ellos disponen de chimeneas de fuego bajo para crear un ambiente acogedor y aire

acondicionado para los días de calor. Nuestra cocina podemos denominarla como cocina tradicional vasca, aunque también se ofrecen al cliente platos de temporada, algunos de ellos innovadores. Ofrecemos diversos entrantes que van desde ibéricos y diferentes ensaladas hasta primeros calientes como el pulpo a la brasa, croquetas de boletus edulis

con reducción de Pedro Ximenez ,etc.

Los pescados los elaboramos tanto en salsa como al horno y las carnes las ofrecemos a la brasa de encina con su peculiar sabor y asados de cordero lechal y cochinillo al horno de leña que son nuestra especialidad.

Disponemos de una amplia variedad de postres, todos ellos caseros.



Para más información

Calle Chiquita, 6
01001 VITORIA-GASTEIZ - Álava / Araba
Tel: 945 146 565
contacto@restaurantecasavieja.es
www.restaurantecasavieja.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

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 icónico 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.





productos **GOURMET**
del *ORIGEN* a tu **mesa**

date el **GUSTO** !!!

www.rincondelsibarita.es



CUBICAL
LONDON DRY GIN
con la hostelería

Sigamos unidos.
El futuro tendrá color.



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 40°

www.gincubical.com



COSALINDA



Vive el
presente con
el corazón en
la mano

MADE
"WITH LOVE"
IN SPAIN