

rs

/rincón del sibarita/

13 6,00 euros/trimestral/

Tarragona
Sabor de Mediterráneo
Entrevista
*David Seijas, el sommelier
más importante de España*
D.O. Utiel Requena
El vino que renace
Especial Kosher
Una cocina a descubrir
Gourmet
Para enriquecer nuestra mesa
RS Oro
*Hablan los profesionales que
nos ilusionan*



Damos
voz al sabor



"SE NECESITAN 72 HORAS JUSTAS
PARA DESTILAR UNA BOTELLA
DE CITADELLE"



Double Gold Medal

The only gin distilled
with time



sumario

/rincón del sibarita/

06 Editorial

08 Agenda

Noticias succulentas de su interés

12 Entrevista

David Seijas, sommelier

16 Tarragona

Sabores con aires del Mediterráneo

40 Denominación de Origen Utiel-Requena

Cuando el vino tiene el nombre de la tierra

50 Bodegas

Los mejores caldos de nuestro país

56 RS Oro

Profesionales cuyo trabajo invita a soñar

80 Especial Kosher

La tradición que guarda el sabor

84 Gourmet

Los productos que alegran nuestra despensa

98 Sobre el plano

Cáceres, Zamora, León...

108 Mallorca

La isla que no te esperas

112 Hoteles

Su descanso, es su pasión

119 Restaurantes

La carta completa de los mejores establecimientos

123 Bodas y Eventos

¿Dónde ir para que no lo olvidemos nunca?

126 Shopping

Comprar se convierte en algo más

128 Libros

Historias para paladear con calma

129 Música

Los sonidos que nos transportan

rs

/rincón del sibarita/

Edita

RS Rincón del Sibarita

Presidente de Honor

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Director General y Marketing

José Antonio Zabaco

Directora Comercial

Margarita Barjuan

Director de Recursos Humanos

Manel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

c/ Rosselló 466, 08025 Barcelona. Tel.: 93 490 91 19. Fax: 93 409 55 22 - www.rsrincondelsibarita.com

Edición Antonio Molina

Dirección de Arte y Maquetación Jordi Dejuan

Maquetación Felipe Cardona Guzmán

Portada Fotografía www.sxc.hu

Fotografía www.sxc.hu

Publicidad RS Rincón del Sibarita - Tel.: 902 02 66 33 - info@rsrincondelsibarita.com

Director Monográficos José Luis Rubio

Administración Comercial

Directora M^a Carmen Adelantado

Coordinación y atención al cliente Montserrat Omenat

Fotomecánica e Impresión

D.L. B11645-2010

Visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com

Distribución: Nacional

Colaboradores:



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

son marcas del Grupo Doble Zeta, S.L.

X

ENCUENTRO NACIONAL de Cofradías Enogastronómicas de España

CÓRDOBA

16, 17 y 18
de Noviembre
de 2012



Las Cofradías
Enogastronómicas:
Un potencial de futuro



Organizan:



Hola Amigos.

Nuevamente nos presentamos ante ustedes con la intención de hacerles llegar todo un compendio de sabores, olores, sensaciones en definitiva que nos animen a disfrutar de la vida con uno de los mayores placeres existentes: la cocina. **RS Rincón del Sibarita** se distingue por la pasión por la gastronomía, por dar a conocer productos, recetas, sabores, rutas... y el trabajo de los profesionales que viven día a día con la intención de prodigar a los demás un deleite total.

En esta edición de **RS Rincón del Sibarita**, junto con los acostumbrados repasos a los productos más selectos con los que enriquecer nuestra mesa, hemos querido dar voz directamente a muchos profesionales de la restauración, de la industria agroalimentaria, a bodegueros... para que nos cuenten cuáles son sus impresiones, cuáles sus sensaciones, de qué manera siguen buscando la manera de que su trabajo siga irradiando satisfacción e ilusión en unos tiempos de cierta depresión. En nuestra sección **RS Oro** hemos querido que se note que es posible seguir trabajando, emprendiendo, creando e innovando.

Asimismo, recogemos apartados especiales dedicados a Tarragona, a Mallorca, a la D.O Utiel Requena... lugares que son dignos de mención y que ofrecen todo un catálogo de sabores que no pueden perderse.

RS Rincón del Sibarita sigue apostando por la calidad por encima de cualquier otro condicionante, y nuestro trabajo tiene sus frutos, como son los reconocimientos recibidos por parte de la Cofradía del Aceite de Baena, o el Círculo de Enólogos de Utiel Requena.

Esperamos seguir trabajando en pos del progreso de la industria de la alimentación. Y para ello, agradecemos a nuestros amigos y colaboradores su participación en este número. Que lo disfruten.

Fernando Zabaco **Editor**

CORCHITO

ONLINE STORE

*The word 'elite' is generally associated with the wealthy and the powerful.
It is therefore the perfect name for our exclusive range of exceptionally
high quality luxury products available to you online at www.corchito.es*

Christian Audigier Wines



www.corchito.es

Tl. 902 666 126

breves

RS Rincón del Sibarita Cofrade de Honor de la Cofradía de Amigos del Olivo de Baena

Durante el acto de celebración del **XI Gran Capítulo de la Cofradía de Amigos del Olivo de Baena**, Córdoba, el pasado 26 de mayo, esta revista volvió a ser reconocida en su labor en defensa de la buena mesa y los productos de calidad, siendo nombrada Cofrade de Honor.

José Antonio Zabaco, como Director Comercial de **RS Rincón del Sibarita**, fue el encargado de recoger el premio y asistir a los actos que se celebraron en esta olivarera población andaluza.

El catedrático **José María Casado Raigón** y el olivarero **Alberto del Moral**, también fueron nombrados **Cofrades de Honor** en una jornada que transcurrió en un ambiente de amistad armonizado con los productos de la tierra, degustaciones de aceites y vinos de Baena y la constatación de que el aceite no sólo es un producto gastronómico sino un vehículo conductor unido al turismo, la cultura y las disciplinas de la salud.



Azafrán de Minaya, una tradición sabrosa y sana

El Azafrán está considerado como el rey de las especias. Y en algunos pueblos de la Mancha constituye prácticamente una forma de vida. Minaya es un pueblo del norte de Albacete, casi en el linde con la provincia de Cuenca, donde se dice que se cría el mejor azafrán del mundo. **Azafrán de Minaya** es un producto genuino, pleno de virtudes culinarias y medicinales, para los amantes de la buena mesa que tengan cuidado por su salud. Y que no se llamen a engaño, ya que la D.O. Azafrán de la Mancha recomienda presentar el producto en hebras, nunca molido, para evitar que llegue al consumidor adulterado con otros azafranes de menor calidad. Una especie que cuida por nosotros, ya que se le reconocen propiedades como sedante para los dolores dentales, calmante de las reglas dolorosas, combate el insomnio, reduce el colesterol, favorece la digestión e incluso contiene anticancerígenos.

Para más información

ventas@azafrandeminaya.es - www.azafrandeminaya.es



Grupo Villar, haciendo afición

Grupo Villar es una empresa de embutidos y jamones soriana, que lleva desde 1960 buscando la plena satisfacción de todos sus clientes. Con motivo de la celebración de la Eurocopa y aprovechando el tirón de la Roja, ha querido su marca al sentir general de la afición y mediante su Facebook, propuso regalar una paleta ibérica de cebo a aquellos que enviaran una foto en la que mostrasen su pasión por la selección española de fútbol. Sin duda, los tres agraciados con el premio del **Grupo Villar** han conseguido dos alegrías importantes: el triunfo de su selección y poder gozar de un producto de excelente calidad y de reconocido prestigio.

Para más información: comercial@icvillar.es - www.icvillar.es



VIII Edición de los Premios A la calidad de los mejores aceites de Oliva Vírgenes Extra de la Denominación de Origen 'Poniente de Granada'

El pasado 22 de junio se celebró el acto de entrega de los galardones correspondientes a la VII Edición de estos premios correspondientes a los aceites de la última campaña 2011/2012, en las siguientes categorías:

Frutado Verde Amargo

1 er. Premio: *San Francisco de Asís S. Coop. And.*

2º. Premio: *Agriconsum SL*

Frutado Verde Dulce

1 er. Premio: *Aceites Algarinejo S. Coop. And.*

2º. Premio: *Almazara Casería de la Virgen SL*

Frutado Maduro

1er. Premio: *Almazara Ángela, Juan Cabrera Garrido*

2º. Premio: *San Lorenzo S. Coop. And.*

Mejor Empresa

Aceites Algarinejo S. Coop. And. Siendo finalista, Almazara Ángela, Juan Cabrera Garrido

Reconocimiento DOP Poniente de Granada.

D. Ángel Gil Hernández, Catedrático del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos

Centro de Investigación Biomédica Universidad de Granada como reconocimiento a su labor de investigación sobre nutrición y sobre los efectos positivos del consumo de aceite de oliva sobre la salud humana, así como por sus esfuerzos para conseguir la celebración del congreso mundial de nutrición en la ciudad de Granada.

Las muestras presentadas a concurso en esta edición, proceden de distintos lotes de aceite certificados por la D.O., en la última campaña, y a su vez, elaborados por las 12 almazaras inscritas en el Consejo Regulador actualmente.

Los lotes de aceite de oliva vírgenes extra de la D.O.P premiados, lo fueron por decisión de la comisión permanente del Pleno del Consejo Regulador reunida el 14 de junio de 2012, tras el examen de los resultados analíticos emitidos por un jurado formado por expertos independientes, miembros del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Atarfe y miembros del panel de cata del Consejo Regulador.

Un año de Dieta Mediterránea Como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad



El Barómetro del Clima de Confianza del sector Agroalimentario ha llevado a cabo un estudio para pulsar el conocimiento y la opinión del sector agroali-

mentario y los consumidores sobre esta declaración cuya candidatura fue presentada por España, Grecia, Italia y Marruecos. Es el sector de los mayoristas el que mayor conocimiento tiene de la declaración de la **Dieta Mediterránea**, y en general la valoración de este reconocimiento es muy alta entre todos los agentes de la cadena alimentaria, especialmente entre los consumidores, que en un 91% de los casos lo valoran como positivo y muy positivo. Se coincide en que esta Declaración incide en un mayor conocimiento de los productos españoles fuera de nuestras fronteras, señalan que potencia una mayor concienciación sobre la necesidad de mantener una dieta sana y la proyección de la **Dieta Mediterránea** y sus ventajas.

Saborea España Crea el Primer Día Mundial de la Tapa para atraer turistas



Si algo conocen los visitantes extranjeros que vienen a nuestro país sobre nuestra gastronomía, es el fenómeno de la tapa. Para aumentar todavía más el potencial de la cocina española y sus productos como factor de atracción de turistas de todo el mundo, la plataforma **Saborea España** ha decretado que el 29 de septiembre sea considerado como el día Mundial de la Tapa. La plataforma **Saborea España** reúne a más de veinte ciudades españolas y asociaciones de hosteleros y restauradores, y que apuesta por hacer de la gastronomía un pilar básico del turismo. Según Emilio Gallego, secretario general de la plataforma, 'en 2011 se celebraron más de mil eventos en España en torno a la tapa, que tiene una enorme importancia en nuestra gastronomía, y un Día Mundial puede ser una marca paraguas perfecta para que el sector agroalimentario español presente sus productos de calidad en todo el mundo.

El XIX Gran Capítulo del Círculo de Enófilos Utiel-Requena Otorga el Premio Comunica 2012 a RS Rincón del Sibarita



El pasado 18 de febrero tuvo lugar en Valencia el **XIX Gran Capítulo del Círculo de Enófilos Utiel-Requena**, al que asistieron nada menos que representantes de 30 cofradías enogastronómicas procedentes de Italia, Francia, Bélgica, Portugal, Estonia y España. El acto sirvió para promocionar y dar a conocer los vinos de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. La bodega Coviñas fue premiada como Mejor Bodega del Año; Desidério Jorge Silva, alcalde del municipio portugués de Albufeira y José Luis Robredo, presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel Requena fueron nombrados Caballeros de Honor. El sommelier del Restaurante El Bulli, David Seijas, fue nombrado Premio Sommelier 2012. El actor José Antonio Sayagués y Celestino Recatalá, vicepresidente de AVA-ASAJA, fueron nombrados Cofrades de Honor.



Finalmente en el apartado Comunica, el premio 2012 fue concedido a esta casa, **RS Rincón del Sibarita**, reconociendo el trabajo de esta publicación en pos de los productos de calidad y su afán de acercar la gastronomía y sus placeres al público.

EL SABOR DE NUESTRA CULTURA

Receta del Salmorejo Cordobés



1 Kg. de Tomates de la Huerta del Valle del Guadalquivir



200 grs. de Telera Cordobesa

Limpiar y triturar los tomates, colar para quitar la piel y las pepitas, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, los ajos y la sal.
Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón serrano.





‘Con la cultura y la historia que un salto de calidad en el mundo



HABLAMOS CON

David Seijas, sommelier

David Seijas es uno de los sommeliers más importantes de nuestro país. Así lo demuestra haber trabajado durante muchos años en el restaurante emblemático de la eclosión de la cocina española en todo el mundo.

En El Bulli, junto a Ferran Adrià, David Seijas ha desplegado su magisterio y sabiduría en el mundo del vino, en un entorno en el que la excelencia y la exigencia máxima eran a norma.

Autor de unas imprescindibles Guías de vinos, en las que conjuga la calidad, con las pretensiones de la gente de a pie, es un placer hablar con él de su trayectoria y de su visión del mundo del vino.

hay en España, se debería dar del vino’.



¿Cómo decide una persona como usted dedicarse a ser sommelier?

Decidir ser sommelier cuando eres pequeño no es fácil porque el mundo del vino es un placer adulto. Cuando eres muy joven no piensas en ello, ni tampoco puedes, porque no tienes el mundo del vino muy cerca y es difícil saber de ello. Cuando eres pequeño quieres ser otras cosas, bombero, futbolista... yo tenía la influencia en casa, porque estamos relacionados con el mundo de la restauración.

Mi padre es un enamorado del mundo de los vinos, en casa hay una bodega, siempre hay botellas, y además me fui a estudiar a la Escuela de Hostelería, por lo que ya va todo encaminado. Luego, cuando estás en el primer curso te das cuenta de que es lo tuyo y que puedes construir tu propio futuro.

¿Y cómo llegó a ser el Sommelier de un lugar tan especial como El Bulli?

Pues en la vida a veces hay coincidencias y momentos en los que pasan cosas muy raras. Cuando estaba en la Escuela de

Hostelería en Girona fuimos a cenar a El Bulli, en el 99, en un momento en el que todavía era sencillo acudir. Me apunté a última hora a la cena y resulta que faltaba un ayudante de sommelier. Yo acababa de hacer el curso de sommelier y me cogieron de ayudante, con lo que me encontré rodeado de gente tan buena, casi sin entender lo que pasaba. Después me fui y volví en el 2007.

El Bulli es el símbolo de la cocina de vanguardia, experimental, revolucionaria. ¿Qué hay de todo eso en usted? ¿Su trabajo como sommelier también lo era?

He heredado una forma de trabajar dirigida a la excelencia, hacia la búsqueda de lo máximo pero siempre con humildad, con mucho esfuerzo, rodeado de un equipo brutal de personas, que trabaja en la misma dirección. Ves que si quieres algo tienes que trabajar muchísimo.

Ferran es un perfeccionista y junto a él adquieres ese concepto: si no trabajas mucho y muchas horas, durante mucho tiempo no lo consigues. Es algo que la gente no ve, que hay un grupo de personas enorme, súper humilde y en el que Ferran es quien se pasa más horas trabajando.

¿Y qué vinos eran los más demandados por los clientes?

Nuestro público en El Bulli era un 50% de extranjeros y un 50% de nacionales. Así, la gente de fuera quería probar vinos de la zona, del entorno. Pero otro lado, una parte del público buscaba la sorpresa, por lo que se intentaba buscar un vino para cada persona.

¿Hay vida después de El Bulli? ¿Sigue relacionado con los proyectos de Ferran Adrià?

Si, estamos en trabajando despacito en el tema del Bulli Foundation, seguimos vinculados y haciendo cositas juntos. Pero por otro lado, estamos abriendo un poco la

mente y las fronteras para trabajar en proyectos personales. Este es un momento dulce, muy bonito, donde se pueden hacer cosas fuera de un restaurante también con el apoyo de Ferran Adrià.

España es un país de vinos. Pero, ¿los españoles entendemos de vinos?

Bueno, cada vez más, por suerte. Por que se abren más bodegas, se hacen más catas, está Internet, hay revistas como la vuestra... aún así, estamos recorriendo el camino, yo el primero. Pero por la cultura e historia que hay en el país deberíamos dar un salto de calidad.

Para el profano, los buenos vinos son los más caros. En estos tiempos de crisis, ¿se puede disfrutar de buenos vinos sin realizar grandes dispendios?

No, esta regala de tres que relaciona calidad y precio, no existe en el mundo del vino. Lo más sencillo es hacer una cata a ciegas y verás que no pasa esto en el 90% de los casos.

Es el autor de una de las guías de vinos más importantes y más reconocidas desde 2010. Sus 110, 111, y 112 vinos... ¿Qué criterios sigue para realizar estas guías?

Se basan en un criterio bastante personal. Lo primeo es eso, que sea personal, y luego intento ponerme en la piel de la gente que me pide consejo sobre un vino por menos de 10 euros que esté bueno, o un vino para regalar, así que he tenido en cuenta lo que pide la gente de a pie. He tenido en cuenta que sean vinos que se encuentren en el mercado español y que yo durante el año haya ido descubriendo.

¿La contraetiqueta de un vino no debería dar respuesta a estas preguntas de la gente?

Esa es una buena reflexión, pero los grandes vinos del mundo no llevan ninguna contra-

etiqueta. Los Borgoña, los Burdeos, los Priorat... por que muchas veces las contra-etiquetas nos engañan. Los vinos tienen una evolución, cambian con el paso del tiempo, pero la etiqueta sigue allí pegada diciendo lo mismo. Ahora bien, si que entiendo que para la gente es mucho más fácil informarse poniendo la variedad y tres matices.

¿El vino entiende de moda?

Está en constante evolución. Las bodegas están captando lo que se está moviendo en el mercado y elaborando los vinos moviéndose en este sentido. La moda de estos vinos tánicos, potentes, estructurados, de mucha madera, de 'cuchillo y tenedor que digo yo', está cambiando hacia un nuevo estilo, entrando vinos de zonas nuevas como vinos de Galicia, tintos de Monte Rey, de Ribera Sacra, por ejemplo, tintos más amables...

¿Qué pasarela sería la ideal para el vino?

El reto por parte de todos es llegar a la gente. Bodegueros, sommeliers, los que hacéis publicaciones, debemos adquirir un lenguaje con el que la gente pierda el miedo y que se enganche a este mundo.

Mis amigos, por ejemplo, prefieren tomarse una cerveza porque saben que nadie les va a preguntar qué les parece, qué les gusta. En cambio en el mundo del vino creas esta pared, que hay que romper para llegar a más público.

Por último, ¿somos muy tradicionales a la hora de consumir vinos?

Cada vez menos, porque hay más influencias, más abanicos de posibilidades. Si que hay un sector de cierta edad, muy respetable que no va a cambiar en nada sus gustos, y por eso hay vinos que son centenarios y que todavía persisten. Pero cada vez hay más gente que se atreve un poco más. Con vuestra ayuda, con la comunicación, la gente se atreve más.



Foto www.sxc.hu

Tarragona, un paseo sabroso por

Si hablamos de la provincia de **Tarragona** y queremos adentrarnos de alguna manera en sus atractivos, que son muchos y muy diversos, deberemos comenzar por tratar de dividir para vencer. Así, repasaremos el territorio partiendo de dos áreas: la **Costa Daurada** y las **Terres de l'Ebre**.

Costa Daurada

En una extensión de 3.000 km² la **Costa Daurada** (Costa Dorada) incluye una oferta muy variada par el visitante, que van desde las sesenta playas que le dan nombre pasando por todo tipo de atractivos históricos, gastronómicos, paisajísticos, de ocio y de

cultura. Grandes ciudades se incluyen en esta área, como **Tarragona**, la milenaria ciudad capital de la provincia, en la que el importante pasado romano se vive cada día y que la ha convertido en Patrimonio de la Humanidad; Reus, ciudad que fuera en tiempos prácticamente la segunda ciudad de Catalunya; Vendrell o Valls; así como centros turísticos de primerísimo orden como Salou, la Pineda, Torredembarra, Altafulla, Cambrils, Cunit... Diversas rutas nos ayudan a conocer por ejemplo los monasterios reales de Catalunya, o bien el modernismo de la ciudad de Reus. Personajes como Pau Casals, que nació en el Vendrell también dejaron su huella en esta



una provincia que lo tiene todo

zona. Por el tema que nos ocupa habitualmente, la gastronomía, hay que decir que en esta zona es muy rica y se basa en una magnífica materia prima. Las avellanas de Reus, el aceite de Siurana, el calçot de Valls (nada más y nada menos), las patatas de Prades... y los vinos tan reconocidos como los de las Denominaciones de Origen del Priorat, Montsant, Penedès, Conca de Barberà, Tarragona y Cava, son solo algunos de los productos de calidad propios de las comarcas de esta zona.

Puertos como los de Cambrils, Tarragona y Calafell, todavía mantienen una actividad pesquera reseñable. Productos que son la base

de recetas como el 'xató', la 'calçotada', el civet de jabalí, el 'menjar blanc' o el 'rossejat' de fideos.

Algunos de estos platos incluso dan lugar a fiestas como la Calçotada de Valls, la Xatonada Popular del Vendrell y Calafell o la Feria del Vino de Falset. Hoy en día, la **Costa Dorada** es uno de los grandes focos de atracción turística de nuestro país, en el que se combinan el turismo joven y desenfadado de origen extranjero junto a otro más tradicional de procedencia nacional.

Terres de l'Ebre

Con este nombre se conocen a las comarcas

continúa ➡



Playas, Delta, Sierras, Patrimonio histórico... y todo un amplio

que se encuentran en el recorrido final del río Ebro y su delta. De una riqueza paisajística fuera de lo común, las **Terres de l'Ebre**, ofrecen al visitante una oferta turística muy ligada al patrimonio natural, donde hay que nombrar sin duda alguna el Parc Natural del Delta de l'Ebre, aunque no hay que olvidar sus atractivos históricos y tradicionales.

Por lo que respecta a su patrimonio histórico, éste incluye un espectro amplísimo de periodos. Las cuevas de Ulldescona, el Perelló y Freginals, contienen pruebas de pintura rupestre que han merecido la declaración de Patrimonio de la Humanidad. Por otro lado también encontramos vestigios de poblados

ibéricos en la Moleta del Remei o el Castellet de Banyoles. Otras muestras importantes de arquitectura civil y religiosa medieval en este caso, son el castillo templario de Miravet, o la ciudad de Tortosa, o el castillo de la Suda,... el modernismo también se deja ver en las cooperativas de Pinell de Brai y en Gandesa.

El Parque Natural del Delta del Ebro constituye la principal zona húmeda de Catalunya y la segunda del Estado español. 320 km² cuadrados de dunas, salinas y fértiles tierras para el cultivo de arroz que conforman la desembocadura del Ebro en el Mediterráneo, y alojan una gran riqueza de flora y fauna, destacando

Foto www.sxc.huFoto www.sxc.hu

elenco de reclamos para el amante de la buena mesa

nada menos que 350 diferentes tipos de aves. Otro entorno natural reseñable lo encontramos en la sierra de Pàndols y Cavalls, de gran interés geológico y escenario de la cruel Batalla del Ebro.

Playas naturales, calas, acantilados... sus costas suponen una alternativa para el turismo familiar, donde encontramos pueblos marineros que ofrecen abundante materia prima de pescado fresco como l'Ametlla de Mar, Sant Carles de la Ràpita, l'Ampolla o les Cases d'Alcanar y también ciudades de gran historia y buen vivir como Tortosa, Amposta o Detebre. La cocina de las **Terres de l'Ebre** tiene como principales protagonistas los arrozales del

Delta, que proporcionan el ingrediente básico de las recetas más tradicionales, como el Arroz negro, el arroz a banda, o la paella. Otros productos de gran calidad son los aceites, con denominaciones como Terra Alta, Siurana, Baix Ebre-Montsià... o el vino de Denominaciones como Terra Alta y Tarragona. También hay que citar los almendros y los árboles frutales que se encuentran en la comarca.

La provincia de Tarragona, pues, encierra en su interior una diversidad paisajística, patrimonial, cultural y gastronómica realmente digna de mención y sobre todo, digna de ser disfrutada en toda su amplitud.



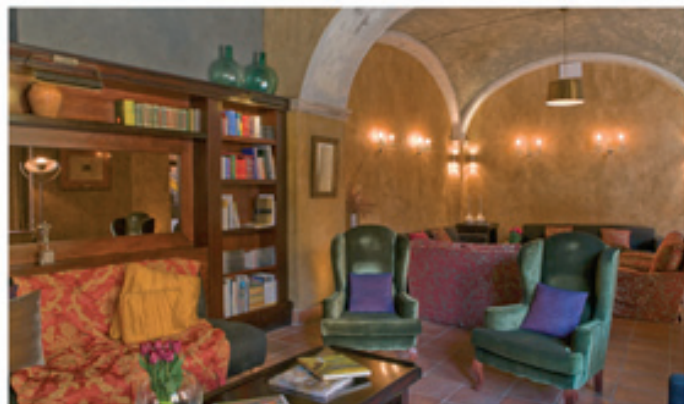
El complejo La Boella *Cultura gastronómica,*

En medio de una finca de 110 hectáreas de olivos y 6.500 m² de jardines, se encuentra **La Boella**, una masía del siglo XII que, gracias a un cuidadoso proceso de restauración, ha recuperado el esplendor de sus elementos ornamentales y arquitectónicos, siendo en la actualidad, una de las casas señoriales más emblemáticas de las comarcas de Tarragona.

En **La Boella** encontramos un gran centro de convenciones (La Boella Conventions Resort), un pequeño hotel boutique de 13 habitaciones exclusivas (**Hotel Mas La Boella**) con restaurante a la carta (**Restaurante Espai Fortuny**), una almazara (**La Boella Molí d'Oli**) que elabora los aceites virgen extras producidos con las aceitunas cultivadas en la misma finca, y por último, una bodega (**La Boella Celler Botiga**) donde se vinifican las uvas plantadas en la finca.

Para todas aquellas personas de negocios que quieran celebrar reuniones de trabajo, presentaciones, eventos sociales o familiares, **La Boella Conventions Resort**, es el lugar que cuenta con las más modernas tecnologías y los mejores servicios, siendo uno de los centros de convenciones más selectos de la zona.

Acogedor e íntimo. Así es el ambiente que reina en el restaurante gastronómico de **La Boella**: el **Espai Fortuny**. Ubicado en el interior de la antigua edificación del S.XII, ofrece a sus comensales una gastronomía vanguardista y creativa. Cuenta con un singular entorno inspirado en el taller del prestigioso artista Mariano Fortuny Madrazo. Manuel Ramírez, jefe de cocina, recibe al cliente con una amplia gama de platos de alta cocina mediterránea de autor elaborada con los mejores productos del mercado. Su horario tradicional



oleoturismo y servicio exclusivo unidos en un solo espacio

de 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:00 se amplía en verano hasta las 23:30.

Este espacio se completó con la apertura del **Hotel Mas La Boella** en junio 2009. Dispone de 13 habitaciones de lujo, exquisitamente decoradas, donde los huéspedes pueden disfrutar de un entorno privilegiado y amenizar su estancia con visitas a la finca, la almazara y los viñedos. Tranquilidad, descanso y gastronomía de alto nivel van de la mano en este pequeño oasis de la provincia de Tarragona.

Por su parte en **La Boella Celler Botiga** es donde se vinifican las uvas obtenidas de las 6,5ha. de viñas plantadas en la finca. En su tienda-vinoteca se encuentran a la venta los aceites y vinos producidos en la masía y una selección de de 250 referencias de vinos de las más prestigiosas zonas vitivinícolas, además de una gran selección pro-

ductos gourmet. Para los amantes del enoturismo y oleoturismo, se llevan a cabo visitas guiadas por la finca junto a un amplio programa de actividades, presentaciones, degustaciones, y cursos de catas de vinos, espumosos y espirituosos, así como talleres de maridaje.



Información y reservas

Autovía T-11 B, km. 12
La Canonja - Tarragona salida 34, AP-7
Tel. 977 771 515 - www.laboella.com



Hotel Cal Barber****, un sueño para parejas

En medio de un entorno rural muy acogedor y rodeado de olivos, se encuentra el bonito pueblo de Botarell, y el hotel **Cal Barber****** se encuentra en su mismo centro. En el centro de todas partes, ya que a 20 minutos tenemos la comarca del Priorato, famosa por sus vinos; la Tarragona romana a 20 minutos; Reus a 10 minutos y el Delta del Ebro a 40 minutos hasta la desembocadura. Está a 300 metros de la montaña y a 6 Km de las playas de Cambrils y Salou.

El hotel **Cal Barber****** está diseñado y pensado para el relax y el placer del bienestar de la pareja. Dispone de 10 habitaciones muy bonitas y perfectamente equipadas, que combinan lo rústico de sus paredes y techos, con el diseño del interior. El hotel dispone de un precioso Spa compuesto

de un jacuzzi para dos personas, baños de vapor, duchas biotérmicas, piscina para nadar a contracorriente, tatami de relax con una botella de cava... todo esto, en un espacio cerrado exclusivamente a la pareja durante 90 minutos.

Por su parte, en el restaurante del hotel propone una muy buena carta a un precio muy asequible.

Información y reservas

Pl. Església 2
43772 BOTARELL - Tarragona
Tel.: 977 826 950
Fax: 977 833 122
info@calbarber.net - www.calbarber.net



Vilars Rurals. Una experiencia para la familia

Los **Vilars Rurals** son establecimientos hoteleros, ubicados en el interior de Catalunya en lugares de gran interés natural, paisajístico y monumental, estructurados en forma de pequeño pueblo que combinan la esencia de lo rural con un alto nivel de confort.

La estancia se basa en un trato amable y casero, con una gastronomía moderna que incluye la tradición de cada zona.

Resultan ideales para disfrutar en familia de la naturaleza, o realizar excursiones culturales a los pueblos de los alrededores, así como disfrutar de un amplio programa de actividades para niños y adultos.

Vilar Rural d'Arnes**** Tarragona

Ubicado en Arnes, Terra Alta, se trata de una villa declarada de interés cultural. Situada en un paraje natural, rodeado de campos de olivos y viñas junto al Parc Natural dels Ports de Beceit, cerca del Matarraña y del Delta del Ebro.

Vilar Rural de Cardona*** Barcelona

Sobre una colina desde la que se domina el profundo Valle del río Cademer y con espectaculares vistas al Castillo de Cardona y a la Sierra del Cadí, Montserrat...

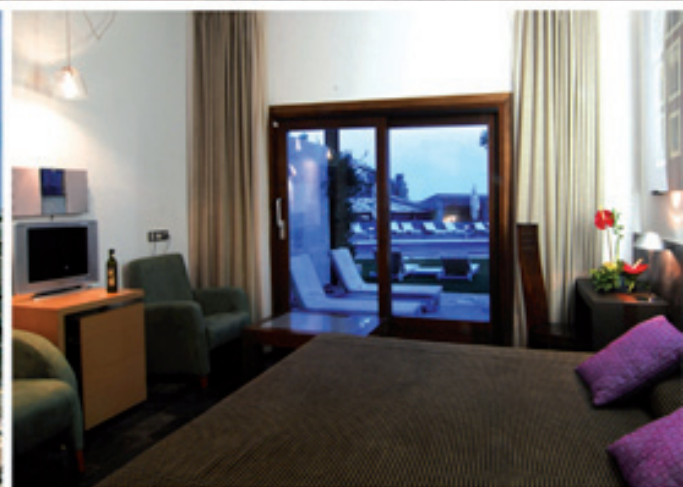
Vilar Rural de St. Hilari Sacalm**** Girona

A las afueras de Sant Hilari Sacalm, rodeado de montañas, valles, bosques y fuentes, con espectaculares vistas a la montaña del Montseny y a las Guillerías.

Los 3 establecimientos disponen de entre 93 y 99 amplias habitaciones totalmente equipadas, restaurante bufet con 'show cooking', y todas las comodidades para hacer de su estancia una experiencia inolvidable.

Información y reservas

www.vilarsrurals.com



Una ventana abierta al Mediterráneo

El hotel **Mas Passamaner** supone un auténtico regalo para los sentidos. Primero por su excelente ubicación, en la Costa Dorada, lo que lo convierte en un lugar ideal para disfrutar de paz y tranquilidad con toda la esencia del Mediterráneo. También destacan sus magníficas instalaciones, ya que se ubica en un monumento creado por uno de los arquitectos catalanes más prestigiosos, Lluís Domènech i Montaner, transformado ahora en un lujoso hotel de cinco estrellas; de hecho,



cada una de las habitaciones están dedicadas a arquitectos catalanes modernistas, lo que las convierte en auténticas obras de arte.

Asimismo, el restaurante La Gigantea ofrece cocina mediterránea con toques innovadores, siempre sorprendentes.

Completan este maravilloso complejo las instalaciones deportivas, destacando sus pistas de padel última generación de cristal panorámico, una zona de spa y salones para eventos.

Información y reservas

Carretera de La Selva del Camp a Constant (C-422)
a 2,5 km del paso elevado de la C-14

LA SELVA DEL CAMP - Tarragona

Tel.: +(34) 977 766 333 - Fax: +(34) 977 766 336

PS: 41° 11' 4" N – 1° 9' 52" E

Coordenadas del Helipuerto:

41° 11' 09,1" N 1° 9' 35,6"



L'Orangerie de Clos Barenys, la refe-

L'Orangerie de Clos Barenys es el lugar de referencia para la celebración de eventos exclusivos y su deseo es mantenerse año tras año en el primer puesto en el exigente ranking de espacios de este tipo, contando con la presencia de cada vez más clientes y amigos.

¿Por qué marcan la diferencia?

Por la increíble belleza del entorno: Hay que ir y comprobarlo, viñas con vistas al mar, unos jardines preciosos y un entorno cuidadosamente estudiado que con total seguridad os cautivará.

Por la gastronomía: Elaborada en cocinas propias,

nos presenta una oferta basada en la alta gastronomía mediterránea, donde la tradición y la vanguardia se dan la mano. Recientemente ha sido reconocida mediante diversos premios, que aumentan su prestigio.

Por el servicio: Su maitre y sus camareros además de tener escuela, se implicarán en el evento transmitiendo dedicación, entrega y simpatía.

Porque ofrecen mucho más: Detalles para todos los invitados, decoración de sala, servicio de vehículo clásico con chofer, DJ's, fuegos artificiales... ¡Consiguen hacer de su evento el mejor del año!



rencia para eventos exclusivos

Y lo más importante:

Presupuesto: dado que TODOS los servicios son propios, se adaptan al presupuesto que mejor les convenga.

Pero además:

Exclusividad total: Un evento al día. Nadie más que ustedes y sus invitados con todo el recinto a su disposición.

Disponen de Planificadoras de eventos (Event Planners) que supervisarán el evento al día y se encargarán de que todo salga perfecto.

*Antes de decidir el lugar,
piensa bien en L'Orangerie de
Clos Barenys!*

Información y reservas

Camí Vell de Cambrils, 180
VILA-SECA (salida Vilafortuny)
Coordenadas: 1° 6' 18 E // 41° 5' 15" N
orangerie@closbarenys.com
www.closbarenys.com
Tel. fijo: 877 001 005 - Móvil: 639 71 98 35



Casino Tarragona, jugando con los sentidos

El **Casino Tarragona** abrió sus puertas en octubre de 2005, en uno de los espacios más emblemáticos de la ciudad, el Balcó del Mediterrani, frente al mar y rodeado de monumentos romanos.

A 5 minutos de la estación de tren (Renfe) y en el mismo corazón de la ciudad, ofrece todo un mundo de diversión con máquinas de azar, mesas de juego y el espacio gastronómico Tapas&Wine. Además de las tradicionales ruletas, mesas de Póquer y Black-Jack, el Casino de la Costa Dorada ha acogido campeonatos de Póquer, de Máquinas de Azar, de Butifarra, de dominó, ajedrez y de bridge.

Off juego, el complemento perfecto para las noches más animadas en el **Casino Tarragona**.

Fines de semana de cócteles. El mundo de los combinados y la coctelería clásica ha entrado en

el Casino por la puerta grande con unos precios muy reducidos. Mojito, Caipirinha, LemonChamp, Gintónicos y ahora, la fiebre del Cocktail todos los días de la semana.

Más propuestas para una primavera trepidante la Experiencia Póquer, para grupos de amigos. Una nueva fórmula que combina juego y gastronomía para grupos.

Cena en el Tapas&Wine, una gaming lessons de póquer de 30 minutos y una consumición por 25 euros... y mucha suerte!!

Para más información

CASINO TARRAGONA
Rambla Vella, 2 - 43003 TARRAGONA
Tel.: 977 789 000
www.casino-tarragona.com

Síguenos en:





DAMA DE ELAIA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO
ACEITE DE FINCA DE CALIDAD DIFERENCIADA

www.damadeelaia.com

Producido y embotellado en la propiedad Producció Ecològica Roca Cabrera, S.L.
Apdo. Postal n° 1 XERTA-Tarragona-España





El Celler de l'Aspic, la calidad gastronómica del Priorat

Un lugar ideal para descubrir la cultura del vino de la comarca del Priorat. La cocina es catalana, de producto, donde **Toni Bru** personaliza cada uno de sus platos adaptándolos a los nuevos tiempos. Es una cocina excelente, con raíces del Priorat y recuerdos del Delta del Ebro, donde el autor da prioridad a la calidad de la materia prima.

La carta, que cambia en cada estación del año, presenta platos donde destacan las ensaladas, los arroces, el pescado de la Lonja de Sant Carles de la Ràpita y la carne de la zona, que pueden degustarse con los vinos a la carta, testimonio del crecimiento de las marcas y las bodegas de la comarca del Priorat. Con un comedor para 50 personas, es un lugar acogedor, para disfrutar del buen vino y la buena cocina, en un marco precioso.

Información y reservas

Miquel Barceló 31 - 43730 Falset - Tarragona

Tel.: 977 831 246 - Fax: 977 831 246

info@cellerdelaspic.com - www.cellerdelaspic.com



Muscleres Prats

Muscleres Prats, el auténtico sabor del Delta

Se trata de la primera empresa productora de mejillones y ostrones que se creó en las Terres de l'Ebre. Tras más de 45 años trabajando hoy en día cuenta con dos viveros a plena producción en la bahía del Fangar y en la de los Alfacs.

Gracias a las nuevas técnicas de cultivo que se han aplicado durante los últimos años, **Muscleres Prats** ha conseguido por un lado aumentar la producción y por otro incrementar la calidad de

su reconocido mejillón y ostrón, convirtiéndose en un referente en el sector gracias a un producto de alta calidad y 100% natural.

Información y reservas

Ctra. de Sant Carles de la Ràpita al Poble Nou, km 8

SANT CARLES DE LA RÀPITA - Delta de l'Ebre

Tel.: 636 251 173 - Fax: 977 481 123

info@muscleresprats.com - www.muscleresprats.com

Ginesart, cerveza artesanal de Tarragona

Se trata de una cervecera artesanal ubicada en Ginestar, en la Ribera del Ebro en Tarragona, que apuesta por las combinaciones de malteados para buscar un equilibrio perfecto entre los dos extremos de la escala de gustos y sabores. Sus tres tipos de cerveza, embotellados en envases de 33cl., y de 50cl., son: Auténtica (tostada, al estilo tradicional inglés), Il.lusió (rubia y muy refrescante) e Il.lusió Weiss (rubia, refrescante y aromática).

Ginesart se elabora mediante un esmerado procedimiento a base de productos naturales sin ningún tipo de aditivos ni conservantes.

No apta para celíacos.

Recomendaciones para su conservación: Guardar siempre la botella de forma vertical. Proteger del sol y de la luz prolongada de los fluorescentes. Temperatura de almacenamiento entre 5°C mínimo y 22°C máximo.

No someter a la cerveza a cambios repentinos de temperatura durante su almacenamiento.



Para más información

GINESART - CERVESA ARTESANAL DE GINESTAR
C/ Pelai 5 - 43748 - GINESTAR - Tarragona
Tel.: 628 577 948
ginesart@ginestar.org - www.ginestar.org



Los Trovadores

Celler Los Trovadores el dúo de ases

Avda. De las Encinas 25
28707 San Sebastián de los Reyes - Madrid
Tel.: 679 459 074
www.lostrovadores.com
info@lostrovadores.com

Cellers Capafons Ossó. Pasión y respeto por la naturaleza



En **Cellers Capafons Ossó**, llevan generaciones disfrutando del cultivo de las viñas y elaboración del vino.

Esta experiencia les ha servido para crecer en el arte de producir y elaborar buenos caldos, y para entender que hay algo más detrás del trabajo diario. La pasión y el respeto por la naturaleza es un factor imprescindible para poder obtener un gran vino. En un mundo que cada vez va más deprisa, se hace necesario un momento de tranquilidad para poder disfrutar de las tierras y los vinos que salen de estas bodegas.

Para más información

CELLERS CAPAFONS-OSSÓ, S.L.
Camí Vell de Gratallops s/n - Finca Masia Esplanes
43730 FALSET - Catalunya - Spain
Tel.: (+34) 977 831 201 - Fax (+34) 977 831 367
cellers@capafons-osso.com
www.capafons-osso.com



“vive el
vino
todos
los
días”

www.utielrequena.org



utiel-requena

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

 GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTACION Y AGUA

UTIEL-REQUENA
La TIERRA DEL BOBAL



‘Nuestra reputación proviene

ENTREVISTA A

Carmen Salla

Una de las responsable de Vermut Yzaguirre

La apuesta por un producto de tanta tradición como el vermut a lo largo de los años acaba dando sus frutos. La puesta al día de la propuesta inicial, modernizándola, dándole una nueva imagen, pero manteniendo su esencia de calidad, acorde con la historia de la marca, consigue relanzar el producto y conquistar nuevos mercados. Sobre esto y sobre el buen vermouth, hablamos con **Carmen Salla**, responsable de **Vermouth Yzaguirre**, un producto con historia que seduce cada vez a más sibaritas.

Para comenzar, ¿podría explicarnos cómo es un buen vermouth?

Un buen vermouth debe transmitir a quien lo bebe todo el aroma y sabor del extracto de plantas, hierbas y especias con el que se ha elaborado, sin



del trabajo bien hecho'

que el vino base y alcohol con los que se han macerado estas plantas, hierbas y especias enturbien las características aromáticas y organolépticas de las mismas. Ha de ser una bebida franca en aroma y en gusto y que esté equilibrada en acidez y potencia alcohólica. Y que a la vez que da placer, abra el apetito y prepare el estómago para recibir la comida.

Yzaguirre es una de las marcas más prestigiosas en el campo de los vermouths ¿de dónde viene su buena reputación?

Consideramos que nuestra reputación proviene del trabajo bien hecho, del equilibrio entre las técnicas más actuales de producción y la tradición de elaboración que mantenemos completamente viva en nuestra bodega.

Además, elaboran otros vinos y licores ¿podrían explicarnos cuáles son?

Sí, en nuestra bodega del Morell, dentro de las tierras de la D.O. Tarragona, elaboramos una línea de vinos dulces naturales, siguiendo la tradición de las comarcas vinícolas de Tarragona: un Moscatel, una Mistela, un vino Rancio y dos líneas de Vino de Misa, dentro de la mejor tradición de las casas vinícolas del Camp de Tarragona.

Una segunda línea de producto es la Sangría, una sangría situada dentro de los cánones de calidad de la empresa. Elaborada para comercializar en el mercado de la alimentación y restauración, ofreciendo en ambos una calidad máxima

¿Todos sus productos se elaboran en Tarragona?

Sí, todos nuestros productos son elaborados

continúa ➡



La marca de Tarragona que abre mercados

en nuestra bodega del Morell, en la región del Camp de Tarragona

Dicen que una de las claves de su éxito es la apuesta por la calidad frente a la cantidad. ¿Son buenos tiempos para los productos de alta gama?

A pesar de la crisis galopante que hay en el Estado Español y en muchos puntos de la vieja Europa, continúa habiendo mercado para productos de calidad y gamas medias y altas. Y no digamos ya fuera de los límites europeos. No podemos decir que sea un tiempo ideal, pero sí que podemos decir que hay campo para este tipo de producto

Yzaguirre es todo un referente en España, pero ¿se conoce más allá de nuestras fronteras?

No es fácil colocar un producto, un aperitivo, fuera

de las fronteras de países latinos, e incluso en alguno de ellos, de estos países latinos, hay que decir que el vermouth no es demasiado aceptado. Pero nosotros estamos haciendo una labor de zapa desde hace cerca de 12 años para ampliar nuestros mercados. Actualmente tenemos producto en algunos países de la Unión Europea. También estamos negociando la apertura de mercado nuevo en Rusia y algún país del Este de Europa, como Ucrania. Asimismo hemos empezado a posicionar producto desde hace ya unos años fuera de las fronteras europeas, en países terceros, como puede ser México, Panamá, Colombia, Ghana, Japón...

Una marca con tanta historia, ¿de qué manera afronta los nuevos tiempos?



en todo el mundo

Los nuevos tiempos dentro del mundo de las bebidas han sido afrontados ya desde hace unos años con la que consideramos ha sido una acertada decisión: hemos cambiado la imagen de empresa y de producto, modernizándola pero a la vez manteniendo la tradición de elaboración y calidad. Esta elección ha dado un impulso nuevo a nuestro vermouth. Actualmente estamos aplicando esta modernización también a otros de los productos que elaboramos

¿Cuáles son sus próximos proyectos? ¿Tienen previsto lanzar nuevos productos?

Un proyecto primordial es el de consolidar los mercados foráneos ya abiertos y en los que estamos trabajando, creciendo en ellos en implantación de producto.



Para más información
 Celler Sort del Castell
 Ctra. Reus - El Morell / Km 7-8 / 43760
 EL MORELL - Tarragona
 Tel.: 977 840 655 - Fax: 977 842 146
 vermut@vermutyzaguirre.com
 www.vermutyzaguirre.com



Finca La Gramanosa, la calidad contrastada

Finca La Gramanosa es una empresa familiar con más de 30 años de experiencia en el cultivo del olivo y la viña.

Uno de sus valores más importantes es la producción integrada y el exhaustivo control de calidad en todos los procesos, desde el cultivo y recolección hasta su elaboración y envasado en la exclusiva almazara.

Todo lo conseguido ha sido fruto de un trabajo constante, basado en la experiencia y en los conocimientos del equipo.

Con todo ello, nuestro objetivo es ofrecer a los consumidores unos aceites virgen extra, vinos y cavas de la más alta calidad.

Nuestra empresa comercializa sus aceites virgen extra, bajo las marcas: **Carlota Premium**, **Finca La Gramanosa** y **Mas Notari**.



D.O. Siurana

Variedades Arbequina

Elaboración Aceite de oliva virgen extra elaborado con olivas arbequinas de sus propias tierras en la provincia de Tarragona. Acidez libre, expresada en ácido oleico, inferior a 0,20 g/100 g.

Nota de cata Aroma afrutado y suave sabor levemente almendrado.

Para más información

FINCA LA GRAMANOSA

08973 AVINYONET DEL PENEDES - Barcelona

Tel.: 93 897 05 80

www.fincalagramanosa.com

finca@lagramanosa.es

El arroz recién molido del Delta del Ebro



Lo Nostre Arròs

Lo Nostre Arròs es una empresa familiar de Amposta (Delta del Ebro) productora de arroz. Realizan toda la cadena desde la siembra hasta a comercialización, sin intermediarios. De cosecha propia, producción limitada y sin mezclas de variedades.

Degustad el arroz recién molido, fruto de nuestra tradición, dedicación y esfuerzo. Hoy por hoy es la única empresa agroalimentaria de arroz del Delta que ofrece la trazabilidad de sus variedades.

Variedades y recomendaciones:

Marisma, es un arroz muy adecuado para realizar el arroz caldoso y arroz con leche. El grano es grueso con gran capacidad de absorción y pérdida relativamente baja de almidón durante la cocción.

Bomba, es un arroz que no se pasa, tiene un grano más pequeño pero a la hora de cocerse absorbe un poco más de caldo que otros y aumenta el grano. Es un arroz que se utiliza mucho para la

hacer las paellas, y su característica principal que conserva su misma textura de una día para el otro. **Carnaroli**, está considerado el arroz por excelencia para la elaboración de risottos. Su textura se mantiene consistente así como cremosa. Con la filosofía de ofrecer un producto de calidad y el arroz que nosotros elaboramos de aquí al nombre comercial "**Lo Nostre Arròs**" (Nuestro Arroz).

lo nostre
ARRÒS

Para más información

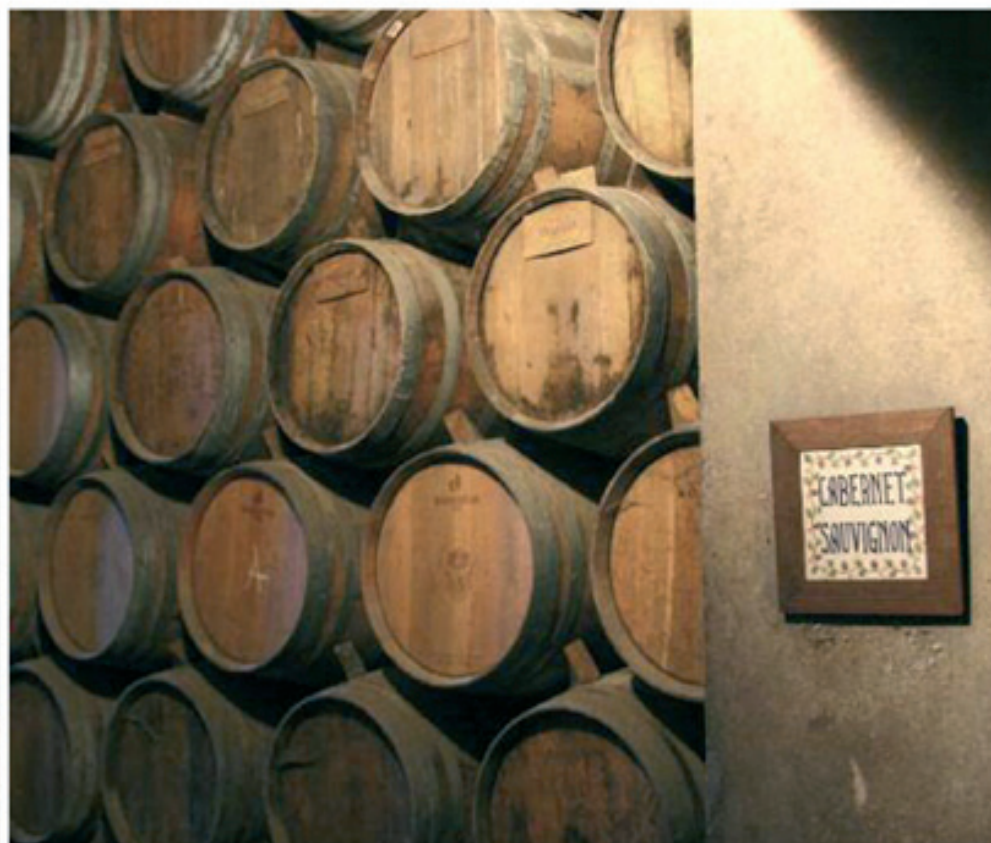
Tels: 687 871 475 - 670 207 032
www.lonostrearros.com
lonostrearros@lonostrearros.com



D.O.P. Utiel Requena. Los vinos que buscan su sitio

En tiempos de competencia feroz entre en el ámbito del vino, en el que D.O. que nunca se habían asomado al exterior y encuentran un camino en el que crecer y crear; en el que las nuevas tecnologías nos permiten acercarnos y conocer vinos que quizás habitualmente nunca habríamos acertado a probar, el esfuerzo ha de redoblar para que consiga sus frutos.

La **D.O.P Utiel-Requena**, con D. José Luis Robredo en la presidencia, está consiguiendo situar a sus vinos como un referente de calidad y de buen hacer, consiguiendo reconocimiento no sólo por parte de los consumidores, si no de las revistas y los certámenes más prestigiosos. Si hay algo que está definiendo el mundo del vino en nuestro país a lo largo de los últimos años es el despertar de los vinos que conocemos de toda la vida, de comarcas que han tenido una vida ligada al mundo vitivinícola de una manera estrecha, fundamental, pero que no habían conseguido el nombre, la reputación y la difusión como referencias de calidad al mismo nivel que otros puntos de nuestro país.



No ha sido hasta que no se ha hecho una apuesta decidida por la calidad, por la investigación, por procurar ofrecer un producto que no se distinga por la cantidad únicamente, si no por la excelencia, apostando por una política de posicionamiento distinta respaldada por un trabajo continuado por parte de los bodegueros y cosecheros, cuando diversas comarcas y denominaciones de origen han conseguido ofrecer ese producto excelente que llevaban dentro.

Como un diamante, al que se necesita desbastar concienzudamente para ofrecer la maravillosa joya que se esconde, algunos de los vinos de nuestro país, muy conocidos en ámbitos de consumo local y doméstico, han precisado de una puesta a punto particular para dar el salto hacia delante que necesitaban y les ha permitido posicionarse en el mercado de una manera distinta.

Entre dos tierras

Sin duda, uno de los ejemplos de este salgo de calidad, de este reposicionamiento de una Denominación de Origen, lo encontramos en

el caso de **Utiel-Requena**. La Comarca Utiel-Requena, pertenece administrativamente a la Comunidad Valenciana, y se incluye en la provincia de Valencia, aunque durante un tiempo, y debido a su ligazón geográfica, ha sido incluida en algunas divisiones administrativas a lo largo del tiempo dentro de lo que podemos llamar 'Castilla'. Es en 1851 cuando se incluye definitivamente en la provincia de Valencia, pero la relación con la vecina provincia de Cuenca, y con la muy vinícola región de la Mancha, será y es muy intensa.

Una tierra pues, a caballo entre dos concepciones de la vida, la mediterránea y la castellana, de la que resulta una mezcla ciertamente interesante.

Una descripción

Así las cosas, la **Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena**, engloba nueve municipios del interior de la provincia de Valencia: Caudete de las Fuentes, Campo-robles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villagordo del Cabriel. Se incluyen en la **D.O.P. Utiel**

continúa ➡



Requena 37.000 hectáreas, con 6.500 viticultores. Nada menos que 110 bodegas se acogen a esta D.O.P.

Geográficamente, como hemos comentado, la D.O.P. se encuentra en la zona más interior de la Comunitat Valenciana, gozando de una identidad geográfica homogénea y unos rasgos climáticos comunes. Su relieve forma una pequeña meseta, de perímetro casi circular, ligeramente inclinada hacia el Mediterráneo y dista del mismo unos 65 kilómetros en línea recta. Su clima se clasifica como Mediterráneo aunque con rasgos de continentalidad importantes.

Con una altitud de entre 600 y 900 metros, en sus suelos predominan los de textura franca y con caliza abundante.

Varietades

La variedad autóctona de la **D.O.P. Utiel Requena** es la Bobal, que ocupa un 75% de la superficie de viñedo inscrito. Esta variedad –cultivada tradicionalmente– singulariza los vinos de la Denominación, tanto por lo que respecta a los tintos –jóvenes y de guarda–

como los excelentes rosados elaborados con esta variedad.

El cultivo en Utiel-Requena de otras variedades tanto tintas como blancas con buenas aptitudes vinícolas ha dado lugar a que se diversifique completamente la tipicidad de la D.O.P. Así es también reseñable la calidad y diversidad de los vinos blancos, espumosos y cavas producidos en esta D.O.P.

Así, las variedades de uva autorizadas para elaborar vinos **D.O.P. Utiel-Requena** – oficiales cuando se publique el Pliego de Condiciones en el Diario Oficial de la Generalitat Valenciana– son:

Varietades tintas: Bobal (autóctona), Tempranillo, Garnacha, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdor, Cabernet Franc.

Varietades blancas: Macabeo, Merseguera, Tardana (autóctona), Chardonnay, Sauvignon Blanc, Parellada, Verdejo, Moscatel de grano menudo.

Los vinos

Si tuviéramos que hablar de las caracterís-



ticas de los vinos que surgen de la D.O.P., podríamos fijarnos en los surgidos de la cosecha 2011, según se recoge en la Memoria de la Denominación de Origen del año pasado.

- Los vinos blancos, son en general vinos con una calidad alta, con buena presencia visual y una faceta aromática tanto en intensidad, como en calidad (fruta y flor blanca). En boca son frescos y equilibrados. El grado medio de los blancos se sitúa entre los 11 y 13°A, según variedades y zonas.

- Los vinos rosados, presentan por lo general muy buenas características. Con el color rosa propio de los rosados de Bobal son vinos brillantes con viveza que los hacen agradables a la vista. En aromas tienen buena intensidad, con presencia de frutas rojas y cítricos. Y en boca, son equilibrados. El grado medio oscila entre los 12 y 13,5°A.

- Es en los vinos tintos donde mejor se aprecia la buena maduración de la uva y la calidad de los vinos, siendo estos muy aromáticos, con una estructura sólida y suave a la vez y, con una intensidad y tonalidad de color muy agradables. Tienen un grado idóneo, siendo

habitual los que se encuentran entre 12,5 y 14°A, válidos tanto para la elaboración de vinos jóvenes y excelentes, como base para vinos de guarda. Todos los vinos tintos reúnen cualidades muy buenas pero entre todas las variedades, destaca la buena maduración de la Bobal y como consecuencia los vinos de esta variedad que tenemos este año en las bodegas. Así, vistas las características de los vinos en general, teniendo en cuenta el informe de calidad presentado por el Servicio de Certificación, el Pleno del Consejo Regulador, en su reunión de 2 de abril de 2012 acordó que la Añada de 2011 se calificara como Excelente.

¿Qué se dice de ellos?

Y si, por un casual, consideran que la opinión de la propia D.O.P. debe estar guiada por el orgullo del padre sobre su criatura, fíjense en la opinión de prestigiosas guías como por ejemplo la Guía Peñín, que ha calificado a treinta y seis vinos de la **D.O.P. Utiel-Requena** como 'excelentes', situándolos entre los mejores de España: lo más destacable es que veintiuno de estos vinos están elaborados



en exclusiva o en un alto porcentaje con la uva tinta Bobal, autóctona de esta región. Este reconocimiento es una muestra más del importante esfuerzo que están desarrollando viticultores, enólogos, bodegueros y el propio **Consejo Regulador de la D.O.P. Utiel-Requena** por posicionar esta variedad entre las castas más prestigiosas con la que se están obteniendo vinos de excelente calidad.

Por otra parte, en The Wine Advocate de Robert Parker se han destacado nada menos que ocho vinos como excelentes.

Son sólo algunos ejemplos que ponen de relieve que los vinos de esta Denominación de Origen han conseguido dar un paso adelante y que el trabajo concienzudo y esforzado, consigue su recompensa.

¿Quiénes son? ¿Dónde están?

El Consejo Regulador tiene su sede en la ciudad de Utiel en la Bodega Redonda. Este edificio data de 1891 y resulta emblemático por su forma peculiar redonda como su nombre indica. Además de ser la sede administrativa del Consejo Regulador, el edificio circular

está habilitado como Museo de la Vid y el Vino, donde se reciben visitas todos los días. Un recinto que con el lema 'Vive el Vino todos los días', está batiendo records de asistencia año tras año, de visitantes que se interesan por la historia y los aromas de esta comarca y Denominación de Origen.

La gestión de la **Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena**, está encomendada a su Consejo Regulador, que se constituye como órgano de representación de los viticultores y bodegas inscritos.

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados quedan encomendadas al **Consejo Regulador de la D.O.P. Utiel-Requena**, a la consellería competente en materia de agricultura y alimentación y al ministerio competente en materia de agricultura y alimentación, así como a la Unión Europea, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias. Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, investigación,

Fotos cedidas por **Utiel-Requena**

protección y promoción de sus mercados amparados, así como el desarrollo de los mercados.

Un futuro que ilusiona

El presidente de la **CRDOP Utiel Requena** es Don José Luis Robredo Hernández, que hace siempre especial hincapié en aumentar la repercusión en los medios de la Denominación, poniendo especialmente el acento en las redes sociales para, sobre todo, captar la atención de los consumidores jóvenes (muestra de ello es el afán por acercarse a los bloggers, por ejemplo), y acercarles a la apasionante cultura del vino de una manera más cercana y rápida.

Una tierra que cuenta con una tradición vinícola que se remonta nada menos que a 2500 años, está obligada a reinventarse continuamente, manteniendo su particularidad, para seguir siendo competitiva en unos tiempos en los que la competencia es feroz.

Así, de los más de veintitrés millones de litros con D.O. declarados en el ejercicio de 2011, se ha comercializado el 43,89% en el mercado

nacional y el 56,11% restante en la exportación. Los principales mercados exteriores en orden de importancia durante el 2011 fueron: Alemania, Francia, Holanda, Noruega, Suiza, Bélgica, Finlandia, Canadá, Reino Unido y Rusia, entre otros. Mercados exigentes en los que la D.O.P y sus vinos, dan la talla. Para el D. José Luis Robredo, las perspectivas de cara al futuro son buenas en cuanto al desarrollo del sector, pero los productores han de seguir siendo responsables y seguir asimismo produciendo uvas de la mejor calidad, porque sólo así los elaboradores podrán obtener buenos vinos y, los embotelladores y el comercio posicionarán los vinos de **Utiel-Requena** en el estatus que se merecen.

Para más información
www.utielrequena.org

bodega y viñedos
CHOZAS CARRASCAL



las ocho
las cuatro
las tres
cabernet f
las dos ces
el muscat
el dulce
el cava

www.chozascarrascal.es

1

2



3





**1 BODEGA Y VIÑEDOS
FINCA EL CARRASCAL**
VEREDA DE SAN ANTONIO
46390 SAN ANTONIO
Requena
Tel.: 96 341 03 95
Fax: 96 316 80 67
www.chozascarrascal.es
chozas@chozascarrascal.es

2 VIÑEDOS LA MADROÑERA, S.L.
Asunta Moreno Fernández
Tels.: 96 399 2400
670 561 119
amoreno@grupoguzman.com
www.constantia.es

3 DOMINIO DE LA VEGA
Ctra. Madrid-Valencia pk 270,650
46390 SAN ANTONIO
Valencia
Tel.: +34 96 232 05 70
dv@dominiodelavega.com
www.dominiodelavega.com

4 LATORRE AGROVINÍCOLA, S.A.
Ctra. a Requena nº2
46310 VENTA DEL MORO
Valencia
Tel.: 962185028
Fax: 962185422
www.latorreagrovinicola.com
Buscamos Distribución Nacional
vinos@latorreagrovinicola.com

5 CERRO GALLINA S. L.
Travesía de la Industria nº 5
46352 CAMPO ARCÍS
Requena
www.cerrogallina.com



6

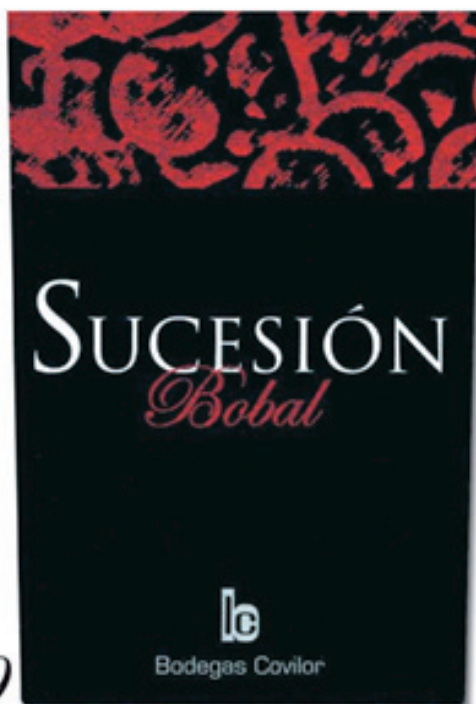


7



8

11



9



10

VERA DE ESTENAS



MADURADO EN BARRICA

BOBAL • CABERNET SAUVIGNON • MERLOT • TEMPRANILLO

6 **VINOS SIERRA NORTE,S.L.**

Pol.Ind.El Romeral, C/ Transporte C2
46340 REQUENA - Valencia
Tel.: 962 323 099
Fax: 962 323 048
www.bodegasierranorte.com

7 **BODEGA ZAHONERO ZANON**

Avda. Fuente La Gota 27
46392 SIETE AGUAS
www.bodegazahonerozanon.com

8 **PAGO DE THARSYS**

Paraje de Fuencaliente, s/n
(Ctra N-III Km 274)
46340 REQUENA - Valencia
Tel.: 96 230 33 45
Fax: 96 232 90 00
pagodetharsys@pagodetharsys.com
www.pagodetharsys.com

9 **BODEGAS COVILOR**

C/ Antonio Bartual,21
46313 LAS CUEVAS DE UTIEL
Valencia
Tel.: (34) 962182053
Fax: (34) 962182055
www.bodegascovilor.com

10 **BODEGAS LA PALMERA**

Bodegas, 11
EL REBOLLAR - Valencia
Tel.: +34 962 20 720
Fax: +34 962 20 720
klauslaverbach@hotmail.com

11 **VIÑEDOS Y BODEGAS
VERA DE ESTENAS**

Finca Casa Don Ángel,
Paraje La Cabezuela,
junto N-III Km. 266
46300 UTIEL - Valencia
Telf. 96 217 11 41
Fax: 96 217 43 52
estenas@veradeestenas.es
www.veradeestenas.es

Por el vino, por los vinos

Un poco de tranquilidad, por favor. Vamos a detenernos un momento y levantemos

nuestra copa... ¿cómo? Todavía no la hemos rellenado. Adelante, escancien de esa botella, quizás de esa, la que prefieran. España tiene vinos para todos. Brindemos porque estamos dando un gran salto adelante. En los últimos años, y a desdoro de los malos tiempos que se viven en muchos sectores de nuestra actividad, el mundo del vino ha decidido dejar a un lado la mediocridad o el miedo, y se ha lanzado a conquistar el mundo desde una perspectiva clara.

La calidad hace ganar. Ser mejores da ventaja. No escatimar en controles, innovación, investigación, desarrollo, conquista mercados. Y así, el vino español, pese a que el mercado español se contrae un tanto, sabe que tiene abiertas las puertas de todo el mundo y que no dejará de contar nunca con la apreciación nacional.

El vino español, los vinos españoles, han sabido adaptarse a las nuevas condiciones del mercado. El consumidor, de aquí y de fuera, es exigente y no se conforma con poco, quiere saber, indagar, saborear, ha adquirido un paladar que quiere más y mejor. Y ahí se está dando la batalla por el rigor, por la calidad, y por dar a conocer bodegas y denominaciones de origen que sorprenden fuera demostrando que lo que tenemos aquí, lo que producen nuestras viñas, el trabajo de enólogos, bodegueros, cosecheros, de comarcas enteras que viven volcadas con el vino, tiene futuro. Y cuerpo.

Así que brindemos. Por el vino, por los vinos.



Jaume de Codorníu, el cava reflejo de una historia

Hace unos quinientos años, en un pueblo que entonces se llamaba Sant Sadurní de Subirats y hoy es Sant Sadurní d'Anoia, **Jaume Codorníu** reservaba ya parte de sus tierras para el cultivo de viñedo y elaboraba ya sus propios vinos.

Cuando **Josep Raventós Fatjó**, a finales del siglo XIX, consiguió implementar en sus tierras del Penedés el método tradicional desarrollado por los elaboradores de la Champagne para la elaboración de vinos espumosos, escogió como nombre para su bodega el apellido de su antepasado, **Codorníu**.

Y ha tenido que pasar algún tiempo más para que la firma familiar lanzase al mercado el que es probablemente la obra maestra entre sus cavas, un espumoso que rinde tributo a la historia, al origen, a las raíces de la casa y a su tierra. Y se llamó **Jaume Codorníu**.

Jaume Codorníu es el fruto de la más exclusiva de las selecciones de uvas y terruños posible. Un cava único, fruto, desde la cosecha 2008, del cupaje de Chardonnay y Pinot Noir. Sólo una mínima parte de las parcelas de las que dispone **Codorníu**, aquellas parcelas de las que se obtienen históricamente las uvas más selectas de ambas variedades, son seleccionadas para los vinos que son la base de este cava.

Un cava elegante, potente, complejo y vibrante. Un cava nacido del terruño y de la tradición. Un 'producto gastronómico', en palabras de Bruno Colomer, responsable del departamento de Enología de Codorníu.



Para más información
www.codorniu.es



Lar de Paula, el vino con el tiempo

La relación entre la Rioja Alavesa y el vino a lo largo de la historia hace que no se entienda a una sin el otro. En el centro de la Rioja Alavesa, en Elvillar de Álava, Fernando Meruelo y Félix Revuelta crean **Lar de Paula**, directa descendiente de **Bodegas Heredad de Baroja**, la que fuera su primera gran obra.

Una tierra en la que la mano del hombre se hace patente, en la que con tiempo y las mejores uvas de Laguardia, Elvillar, Cripán y Lanciego, frutos que determinarán la personalidad de **Lar de Paula**. Con la calidad de la uva garantizada por el trabajo en el campo, el proceso en la bodega suponen un acto de convivencia entre el más tradicional de los métodos de elaboración, el servicio de la tecnología y una nueva manera de entender el mundo del vino.

La bodega **Lar de Paula**, sobria y adaptada al entorno, es el espacio en el que se lleva a cabo

un proceso donde la exigencia y la pulcritud son la principal preocupación.

Todo pensando en la correcta evolución de sus vinos, entendiendo que sólo así, acompañando al vino en su transformación, es posible marcar una impronta que se trasvase directamente a cada una de las botellas de **Lar de Paula**.

Un vino que crece sin prisas. Será el vino en su propia evolución al cobijo de la madera de roble americano, francés, búlgaro o rumano, el que establezca el momento exacto en el que se ha completado el trasvase de aromas y sabores de acuerdo con el carácter que **Lar de Paula** imprime a sus vinos de crianza.

Ya en botella, se hace necesario de nuevo un tiempo para que el vino se libere de aristas, lo compacte y afine.

Lar de Paula se presenta con distintas variedades. **Lar de Paula Blanco**. Un blanco fermentado en



a favor

barrica, con uvas de viñedos situados en los términos de Laguardia y el Villar de Álava. Un vino ideal para combinar con quesos azules, foies e incluso un buen ibérico.

Lar de Paula Madurado. Monovarietal tempranillo. Un vino limpio y brillante de color cereza intenso. Un vino carnoso en boca, con taninos dulces y notas de confitura.

Lar de Paula Crianza. Vino elaborado a partir de la variedad Tempranillo, realiza la maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable tipo Ganímedes, en los que los remontados se hacen automáticamente.

Un vino rojo intenso, con aromas de fruta negra y caramelo.

Lar de Paula Reserva. Monovarietal Tempranillo elaborado con uvas procedentes de viña vieja de los términos de Cripán y Elvilar de Álava. En copa presenta un color picota intenso y muy brillante,

con toques en nariz de una buena intensidad con toques de madera y vainilla.

Lar de Paula Cepas Viejas. Elaborado a partir de uvas de Elvilar de Álava, Laguardia y Cripán, de color rojo picota intenso, aroma potente, muy fructuoso, resaltando el tostado de la barrica. Merus.4. Monovarietal Tempranillo.

A partir de viñedos de más de 50 años situados en la zona alta de la Rioja Alavesa. Recomendado para carnes rojas, caza, quesos madurados y sobre todo... para una tranquila charla con los amigos. En **Lar de Paula** se prima la exclusividad.

Lar de Paula ofrece la oportunidad de formar parte del Club de la Barrica, siguiendo la evolución del vino, etiquetándolo de forma personalizada y beneficiándose de otras ventajas.

Y si quiere visitar la bodega y conocer, no lo dude y póngase en contacto a través del **945 604 068** o en su página web **www.lardepaula.com**



Cérvoles, la personalidad de la tierra

Los vinos de **Cérvoles** son vinos de terroir, de pago. Como tal se caracterizan por un marcado temperamento, una producción reducida y un carácter único.

Vinos de vanguardia, exclusivos, de una elaboración cuidada al detalle y de una modernidad enraizada a un contexto geográfico muy especial, formado por las estribaciones de la sierra de la Llena, a 750 metros sobre el nivel del mar.

La Poble de Cérvoles es un pequeño municipio de montaña, enclavado en una comarca olivarera, Les Garrigues. A caballo entre Tarragona y Lleida y ubicado en la DO Costers del Segre, entre las denominaciones vinícolas de Priorat y Conca de Barberà. Un territorio de compleja orografía, con unas condiciones geoclimáticas idóneas para el cultivo de unas viñas recias y de personalidad vigorosa.

Altura, insolación y una estructura orgánica óptima. A ello se suma el potencial que ofrece el carácter propio de cada una de las siete fincas de **Cérvoles**. Por eso, apreciar los vinos de **Cérvoles** es conocer los rasgos y cualidades que otorgan sus viñas de origen.



Cérvoles

Para más información

CASTELL DEL REMEI & CÉRVOLES CELLER
25333 FINCA CASTELL DEL REMEI - Lleida - Spain
Tel.: +34 973 580 200 - Fax: +34 973 718 312
M.: +34 660 444 159
www.cervoles.co

Viña Pomal, la marca más emblemática de Bodegas Bilbaínas, lanza su nuevo vino Alto de la Caseta.



Llega la auténtica expresión riojana

Siempre fiel a su identidad histórica, **Bodegas Bilbaínas** es nombre de hoy y apellido de tradición. Es en 1859 cuando unos marchantes franceses fundaron la bodega en el antiguo paraje de Cantarranas, más adelante conocido como el Barrio de la Estación, en Haro.

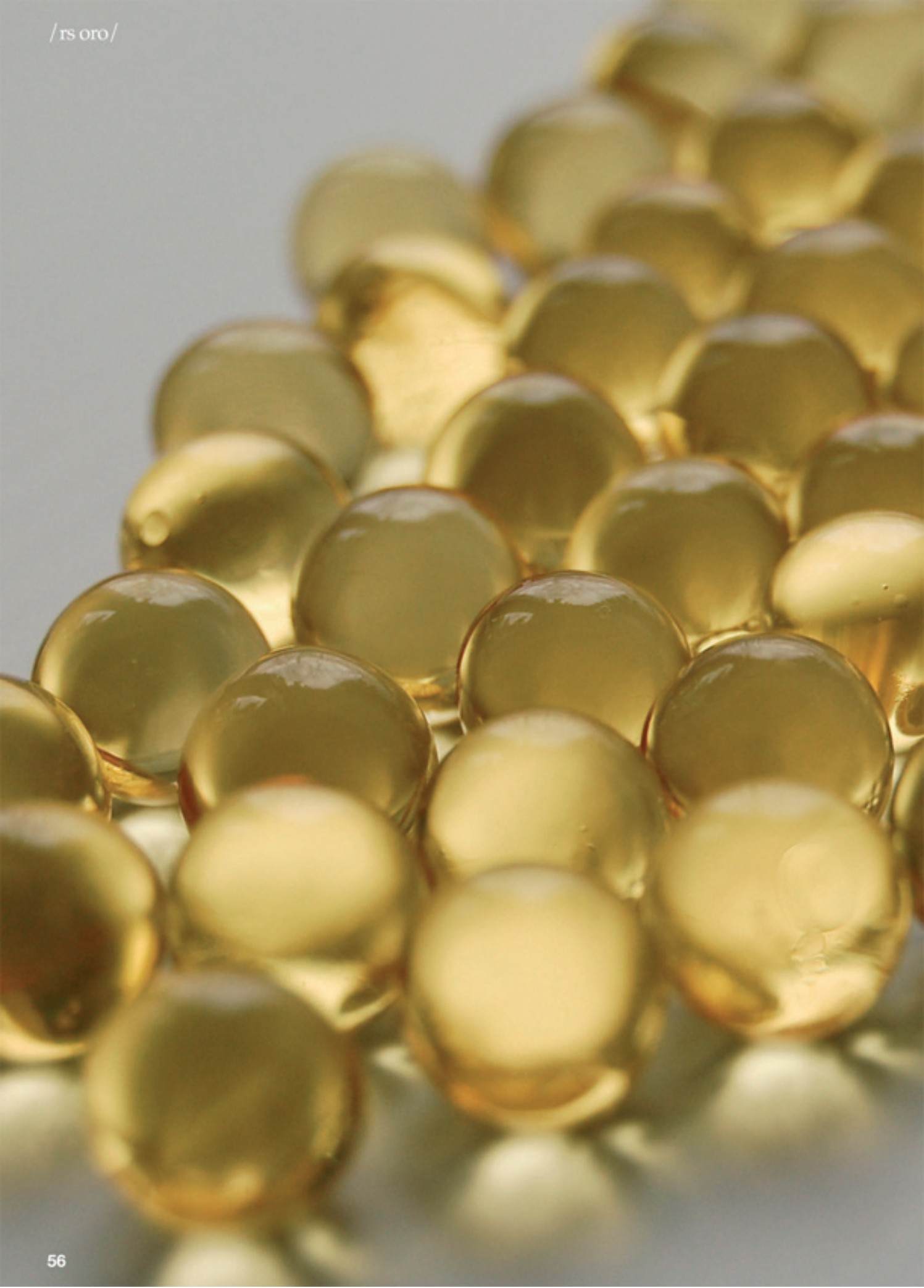
Sus primeros vinos ven la luz en 1908 y desde entonces, **Bodegas Bilbaínas** ha sido una referencia en el mapa vinícola riojano. Más de un siglo después, siguen apostando por la mejor expresión riojana, conseguida gracias a que su acreditada experiencia centenaria les permite ser capaces de determinar los mejores suelos para conseguir una auténtica expresión de terruño.

Se han enfrentado a un gran reto cuya idea empezó en 2006. Hoy, ve la luz tras un riguroso trabajo

de selección que empezó en la viña con la vendimia de 2007.

No se ha escatimado nada en el proceso para conseguir que este nuevo tinto **Viña Pomal Alto de la Caseta 2007** recogido dentro de la marca **Viña Pomal**, que es todo un clásico riojano, sea un vino de grandes cualidades. Ha sido un largo recorrido del que se han obtenido sólo 2.100 botellas como compromiso de calidad y rigor para conseguir una verdadera expresión del terruño riojano.

Para más información
www.vinapomal.com



El trabajo que nos dignifica

Cuando peores son las noticias, cuando la situación parece catastrófica en casi todos los órdenes de nuestra actividad económica, es entonces cuando más necesitamos mostrar el ejemplo de profesionales y emprendedores que mantienen el pulso de la actividad. La profesionalidad, el amor por el trabajo que se desempeña, las ganas de seguir innovando y seguir ofreciendo a los demás el fruto de sus desvelos, son algunos de los valores que ponen en relieve los protagonistas de esta sección RS Oro, con la que queremos hacer un particular homenaje al tejido profesional del país.

Lo que verán a continuación son las impresiones de toda una serie de personas que se dedican al mundo de la gastronomía, de la hostelería, en definitiva, a prodigar satisfacción en los paladares de millones de personas. Nos hablarán de sus comienzos, de cuál es su quehacer diario, de cuáles son sus perspectivas de futuro, del secreto para seguir funcionando a pesar de todo.

Es precisamente en el sector de la industria alimentaria donde se fundamenta uno de los pilares fundamentales de la actividad económica de nuestro país, que tiene en la exportación uno de sus principales puntos fuertes.

Nos encontraremos con profesionales, pero sobre todo con personas. Personas que no conocen otra meta que hacer las cosas bien, porque con este objetivo no sólo obtienen un beneficio para sí, si no que hacen felices a mucha gente que espera que, con su trabajo, sus días sean mejores. Un bien para nosotros, y un bien para todos.

Profesionales de Oro, que merece la pena conocer.



HABLAMOS CON

Verónica Varela Villegas

Responsable de
3V Wines - Gardoqui
Export

Verónica Varela nace en una zona vitivinícola por excelencia, en Valladolid y comienza a relacionarse con el mundo del vino trabajando en una bodega de la D.O. Rueda tras una larga estancia en el extranjero.

¿Después de trabajar para varias bodegas, cómo decide formar su propia empresa 3V Wines?

Como alternativa a la difícil situación que comenzaban ya a atravesar las bodegas españolas en el año 2009, comencé a madurar la posibilidad de formar una plataforma de exportación a través de EXCAL (Exportaciones

de Castilla y León), presenté el proyecto a distintas bodegas y a Excal, y en 2010 nació **3V Wines – Gardoqui Export**.

Explíquenos, ¿en qué consiste su trabajo?

Fundamentalmente en exportar vino, lo cual implica búsqueda de importadores en mercados exteriores, promoción de las bodegas de las cuales soy su export department externo, asistencia a ferias del sector por todo el mundo, showrooms para la búsqueda o apoyo al importador en países target. Apertura de mercados, en definitiva donde se puedan exportar los productos elaborados por las bodegas a quienes represento fuera de España, y seguimiento de los ya existentes. Un cliente hay que encontrarlo, pero también seguirlo y mantenerlo en el tiempo. Por otra parte, el importador tiene con **3V Wines**, un amplio abanico de vinos y diversas Denominaciones de Origen al alcance, con un único interlocutor, lo que facilita enormemente la ejecución de la selección, los pedidos, la logística, documentación y demás trámites que intervienen en una negociación.

Díganos, 3V Wines es una empresa que se dedica a la exportación y a buscar mercados para vinos españoles ¿con qué D.O.s trabaja?

Con las principales D.O's castellano leonesas: Ribera del Duero, Toro, Rueda, Bierzo y Vino de la Tierra de Castilla y León. Además de las citadas denominaciones, cuando un cliente extranjero busca un vino determinado, de cualquier otra zona vitivinícola española, Rioja, Jumilla, Rias Baixas, o cualquier otra, **3V Wines** realiza colaboraciones puntuales con más bodegas, de modo que el beneficio vuelva a ser triangular dentro del marco de los vinos españoles: el importador encuentra el vino español deseado, la bodega encuentra cliente en el exterior y **3V Wines** realiza una operación mercantil entre ambos.

Ahora que parece que es un mal momento para todo ¿se puede vender lo nuestro al exterior?

Se puede, ¡y se DEBE! Yo diría que es la única alternativa para muchos, repito, para muchos, no todos. El mercado nacional, el consumo interno se resiente año tras año desde 2007. En cambio 2011 se cerró con un espectacular incremento en las cifras de exportaciones españolas de vino, tanto en volumen como en valor, según el OETIV, y ya en 2012, las exportaciones españolas de vino han alcanzado durante el primer trimestre del año un crecimiento del 17'5%, pero todo esfuerzo es poco, y aunque una primera lectura sea positiva, viene acompañada de un recorte y ajuste en precios.

El productor español no debe olvidar que el vino es el producto más exportado de toda la industria alimentaria española, por encima de la carne porcina y el aceite de oliva, y el 15% del total de las exportaciones españolas lo ocupa el sector de alimentación y bebidas.

Los vinos españoles están viviendo un momento crítico, por un lado D.O.s hasta ahora poco valoradas están posicionando de nuevo sus vinos como productos de calidad, pero por otro, el consumo parece bajar. ¿Cómo ve el momento del sector en la actualidad?

Si hablamos de mercado nacional, desde luego en cuanto a la demanda de vino, el consumo interno está en descenso y muy concentrado en el sector de la distribución más que en el canal Horeca (hostelería y restauración). El ciudadano español, dada la acuciante crisis en la que está sumergido, es obvio que recorta de su presupuesto económico el consumo de productos asociados al ocio, entre los cuales está el vino.

También limita sus salidas de ocio a bares y restaurantes, cuando esto ha sido desde siempre parte de nuestra cultura. Los hábitos están cambiando por una causa de fuerza mayor, es normal. Pero cuando uno mira hacia fuera, mira con fuerza y positivismo aunque la situación en Europa no sea tampoco económicamente la mejor, ya que existen mercados que se están recuperando y saliendo de sus



crisis. Y sobre todo fuera de Europa existen mercados emergentes hacia los que todos apuntamos. Las posibilidades se multiplican, es pura lógica.

¿Qué mercados son los que más demandan nuestros vinos?

Países como Alemania, Suiza, Países Bajos en Europa son mercados maduros para nuestros vinos, Reino Unido también es destino principal de los vinos tranquilos. EEUU y Canadá son importantes países donde exportamos.

En cuanto a mercados emergentes, Brasil, sobre todo el sudeste del país es el que mayor potencial tiene para el sector, o Canadá, que

en 2014 se perfila como el tercer país importador de vino. En cuanto al gigante asiático, China se prevé que en 2015 sea el 5 mercado vinícola mundial, actualmente es el 6°.

Un ejemplo de la presencia española en China: el pasado mes de enero, de entre los 100 mejores vinos que se comercializan el país, 21 han sido españoles. Japón es otro de los grandes destinos de vino español, donde el volumen de importaciones experimenta un crecimiento anual constante desde el año 2000, algo que no ha ocurrido con ningún otro. El aumento de "Spainbars" y restaurantes de comida española es síntoma inequívoco de la atracción que siente el país nipón por nuestra cultura.



¿Qué se valora de nuestros vinos y qué puntos fuertes son los que desde 3V Wines se destaca de ellos?

Dependiendo del mercado a analizar, los puntos fuertes son unos u otros. En algunos países, se desconocen nuestros excelentes caldos con D.O., lo que destacamos desde **3V Wines**. Vinos con Denominación de Origen, representativos de su zona, que reflejen el terroir donde nacen, las variedades de uva propias de cada área, la tradición y la tecnología unidas para elaborar caldos de calidad, a la altura de los mejores pero aún desconocidos. Somos un grupo de bodegas con bodeguero, no empresario solamente, con historia detrás de la botella, con algo más

que un precio imbatible. Esa no es nuestra lucha, la de precios, la de volúmenes, la del todo vale.

La nuestra es una lucha más dura, lenta y largo placista, pero merece la pena dejar el pabellón alto fuera de España, y en eso estamos.

Por último, háganos si es posible alguna recomendación, algún vino que esté siendo la revelación fuera de España.

¡Me pones en un brete! ¡Me debo a mis vinos, por ética profesional y por amor a ellos! Pero sí puedo recomendar vinos fuera de España, los de cualquier denominación española, los nuestros, los que tanto nos cuesta elaborar y comercializar, cualquiera de ellos, y si encuentran Qumrán de Ribera de Duero, Verderrubí de Rueda, Men de mencia de Bierzo, Las Cercas de Bodega La Mejorada o 50-50 de Pago del Vicario, no lo duden y brinden con cualquiera de ellos.

Lo que sí recomiendo es beber cualquiera de los vinos elaborados por dos grandes revelaciones en el mundo de la enología española: Mónica Peñas y Emilio Pita.

¿Está el productor español preparado para exportar?

No se puede generalizar, pero a grandes rasgos, el productor español comienza a tomar verdadera conciencia de que la exportación ya no es algo "chic" y complementario en la comercialización de sus vinos, si no algo completamente necesario para que subsistan. La inversión que supone comercializar sus productos fuera de nuestras fronteras aún la ven algunos como gasto, craso error. Si bien es cierto que la recuperación de tal inversión es más a largo plazo de lo que, hasta ahora el mercado nacional implicaba, y eso los desmotiva.

Pero como digo, ya toman conciencia del hecho de que exportar es la salida a tomar para subsistir como productores, como bodegas, y aguantar el chaparrón que está cayendo en el mercado nacional, buscando alternativas fuera.



ENTREVISTA A

Ramón Giró Gerente de Cavas Giró

‘Consumir cava debe ser un placer’

Una de las marcas de cava con más tradición en Catalunya y que se abre paso con paso firme por los principales mercados nacionales e internacionales. **Cava Giró** representa un ejemplo de empresa familiar que con el tiempo y la pasión ha conseguido hacerse un hueco en un mundo tan exigente como el del cava, con un producto de calidad. Hablamos con **Ramón Giró**, gerente de la empresa y nieto del fundador.

Desciende usted de una familia ligada tradicionalmente al ámbito vinícola. ¿Cuánto hay de vocación en su dedicación o de simple continuidad en el negocio?

Quizás el mundo del vino, a través de tantas generaciones dedicadas a él, cambia los genes de las personas, para que uno ya no pueda salir de él. Mis estudios académicos como Farmacéutico, deberían haber servido para que

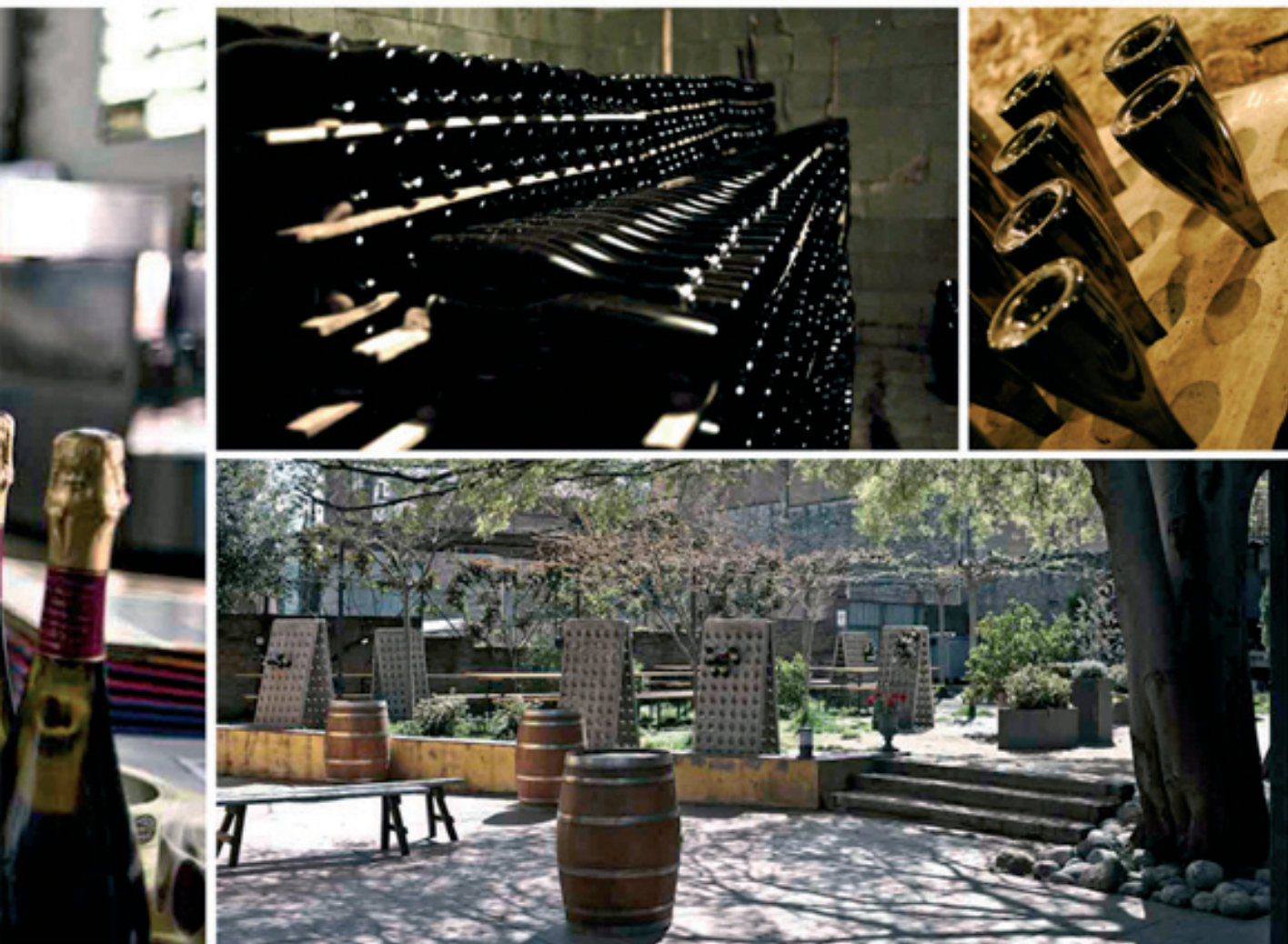
tuviese una Farmacia, pero desde pequeño sentí una pasión por el vino y el cava que no me ha dejado hacer otra cosa.

Con tanta historia detrás... ¿Qué es hoy Cava Giró?

Jaume Giró i Giró (nombre de mi padre) es una bodega de larga tradición, con múltiples reconocimientos internacionales (Medallas de Oro en Bacchus, Effervescents du Monde, Zarcillo, Parker, tenders, etc.) que, con producciones limitadas y con productos de alta calidad, está implantándose lentamente pero sin pausa en los mercados nacionales y exportación.

¿Qué queda del espíritu de la empresa que fundó su abuelo?

Mi abuelo fue el impulsor de una de las primeras bodegas, que, aprovechando el fin de



la primera Guerra Mundial empezaron a exportar a principios del siglo pasado. Sabemos que poseemos buenos productos para que puedan gustar en muchos países y en muchas culturas distintas a la nuestra. Sólo debemos ofrecerles lo que tenemos. Para ello contamos con la tenacidad, honestidad, humildad y sacrificio que caracterizaron la personalidad de mi abuelo **Ramón Giró i Mata**, y que hoy queremos mantener.

¿Qué tiene Sant Sadurní d'Anoia para ser la capital del cava y sede de las principales empresas del sector?

Los problemas que aparecieron a raíz de la invasión de la Filoxera, forzaron a nuestros antepasados a buscar soluciones, tanto en la viña como en los productos que de ella se obtienen. Esta voluntad de no decaer en el desánimo, y al mismo tiempo, de encontrar

nuevas salidas a las crisis, son una característica de la gente de Sant Sadurní d'Anoia. Aquí se forjaron, 150 años atrás, algunas de las bodegas que aún perduran. Pero con los años, han ido surgiendo nuevas propuestas, nuevas generaciones que han tomado el testigo y que han sabido cambiar la imagen y la calidad de los cavas, dándolos a conocer e iniciando búsquedas de nuevos mercados, con iniciativas punteras.

En algún lugar he leído que usted defiende una cierta idea del Cava ¿cómo definirían sus cavas?

Siempre he creído que quien consume cava lo debería hacer por placer. Nuestro lema "RESERVA EL PLACER" sugiere la unión de los dos conceptos de cava reservas y gran reservas con los del gusto que nos proporciona una copa de cava. Nuestros cavas, en esta

continúa ➡



línea, son todos Reservas y Gran Reservas de añadas especiales, con largos tiempos de crianza en contacto con las levaduras. Deben estar vivos y redondos, tanto si tienen dos, como si tienen siete años de crianza.

Asimismo también producen vinos ¿cómo son?

Hemos ido evolucionando con los gustos cambiantes del consumidor. Si antes buscábamos potencia e incluso agresividad en nuestros Cabernets, ahora buscamos aromas y complejidades con coupages con la Syrah y los Merlots. En nuestros vinos blancos ha sucedido algo semejante: hemos pasado de vinos muy especiados, complejos y estructurados, a vinos aromáticos y sedosos con nuestra variedad más típica del Penedés: la Xarel.lo.

Su visión global del mundo del vino y el

cava incluye el enoturismo ¿En qué consiste su propuesta en este sentido?

Una vez abiertos al mundo, y aprovechando la curiosidad que suscita el vino hemos creído que deberíamos enseñar nuestras antiguas y únicas instalaciones a quienes lo deseen. Para ello, realizamos visitas a nuestras bodegas, apoyándonos con cursos de cata que permitan adentrarnos en el conocimiento de los distintos tipos de cava. Finalmente, para que el día sea plenamente festivo, dejamos un espacio anexo, que llamamos "EL PATI DE CAL REI" para que grupos de amigos y familias puedan pasar un día agradable comiendo y degustando en nuestro especial jardín con barbacoas.

¿Dónde podemos encontrar sus productos? ¿Cuáles son sus principales mercados?

Durante estos últimos años, hemos realizado



una importante labor para que nuestros vinos y cavas estén en la mayoría de las tiendas especializadas, restaurantes estrellas Michelin y países del norte de Europa.

¿Cree que es este un buen momento para el sector? ¿Se ha abierto la receptividad del consumidor hacia otras marcas?

La consolidación del cava es cada vez mayor. El consumidor aprecia la buena relación calidad-precio de nuestros cavas. En este marco, la dispersión de marcas favorece el mantenimiento de la competitividad así como la regeneración del mercado. La exportación ha ayudado a dar valor a nuestros productos y a crear espacios de consumo nuevos.

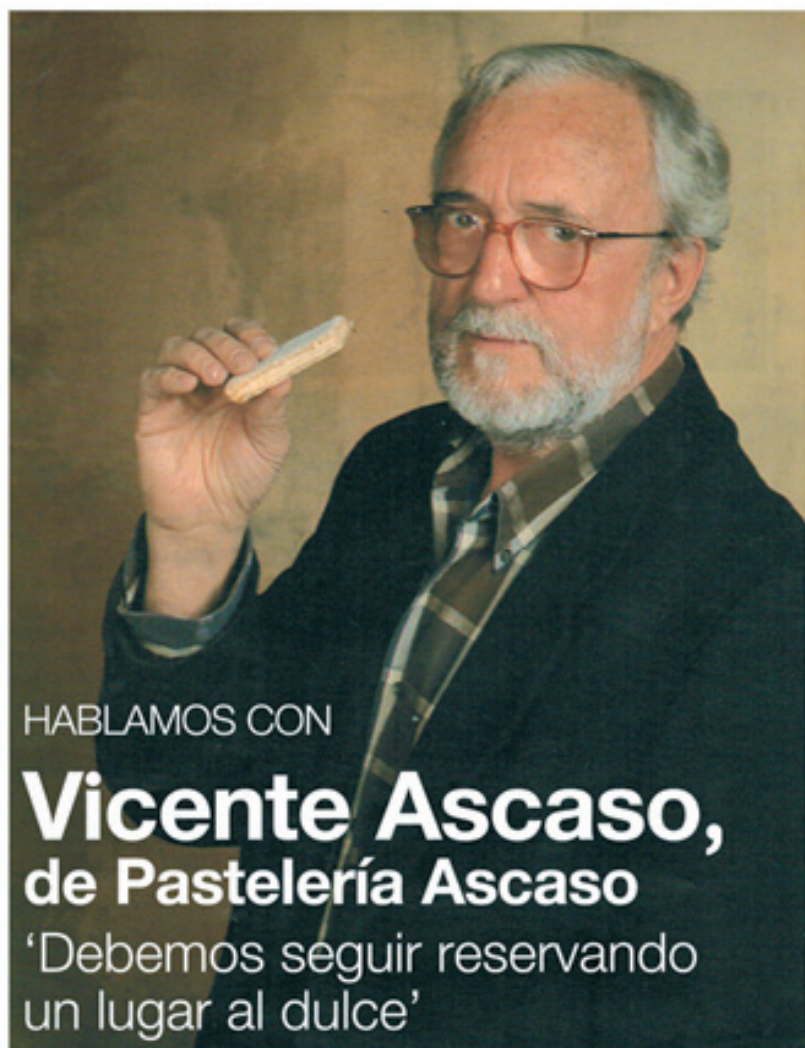
Sus productos han sido reconocidos y galardonados con numerosos premios ¿cómo valoran este hecho?

El reconocimiento a través de los premios ayuda a seguir en la línea de calidad en la que nos encontramos, así como a dar a conocer nuestros vinos y cavas.

Por último ¿cuáles son sus objetivos para el futuro?

Queremos seguir siendo fieles a nuestra filosofía de alta calidad, con productos especiales de gran crianza y con una imagen Premium, que llegue a ser un icono de los cavas de alta gama.

Para más información
www.cavagiro.com



HABLAMOS CON

Vicente Ascaso, de Pastelería Ascaso

‘Debemos seguir reservando un lugar al dulce’

Vicente Ascaso sabe de dulces, de pasteles, y en definitiva, de hacer felices a los demás. De ello se encargan sus dos Pastelerías, en Huesca y Zaragoza, que recogen una tradición familiar basada en la calidad como filosofía de verdad. Conozcamos algo más de la historia y las maravillas que se encierran en sus pastelerías.

Pastelería Ascaso es un ejemplo de empresa familiar, pasando de generación en generación. ¿De dónde proviene el interés de la familia Ascaso por el mundo de los pasteles? Pues posiblemente sea eso, que vaya en los genes. Desde 1890 en que mi abuelo Manuel Ascaso, panadero, comenzó con una rudimentaria “pastelería” hasta hoy no hemos dejado de tener contacto con ella.

¿Su Pastelería siempre se ubicó en el mismo

lugar o se ha movido en consonancia con la ampliación del negocio?

En 1929, mi padre, Vicente Ascaso se estableció por su cuenta como panadero también y sin dejar aquella elemental actividad de “dobladillos”, “fritos”, etc. Y buscó una ubicación mejor en el Coso Alto, Coso Galán, de histórico recuerdo, que podía llamarse la “milla de plomo”, no de oro, a juzgar por la cantidad de metralla que cayó en ambos cosos durante toda la barbarie 36/39 que se superó allí, fabricando miles de “chuscos” para servir con las cartillas de racionamiento.

¿Siguen elaborando los pasteles tradicionales oscenses o han diversificado su producción? Pónganos los dientes largos y describanos algunos de sus productos.

Los dientes podrían ser de oso y la descripción de productos abarcaría una enciclopedia



(permítame el "farol"). Siempre que me han preguntado algo similar, respondo igual. Nuestra producción favorita son los turrone, el Pastel "Ruso" y los bombones, pero por otro lado hacemos un hojaldre, unas pastas de té, unos merengues, unos buñuelos, unos Roscones de Reyes, unos buñuelos, unos tocinillos, un Pan de San Lorenzo... ¿Ve Vd.?, ya está aquí la enciclopedia... También se ha diversificado en cuanto a la inclusión de fruta fresca, aromas naturales, productos aptos para personas celiacas... Sin embargo nosotros no hemos introducido edulcorantes artificiales. Tal vez poco sea comercial, pero no lo aceptamos.

¿Qué diferencias encuentra entre el sistema de producción actual y el que se empleaba antiguamente? ¿Con qué materia prima trabajan?

El sistema actual es más cómodo, más eficaz, más higiénico. Ya no hay prensas a mano, rodillos de estirar, fermentaciones de horas, pesadas pieza a pieza, etc. En cuanto a la segunda pregunta, creo que todos los profesionales la contestaríamos de la misma manera: Con las materias de mayor calidad, seleccionadas garantizadas y sin conservantes ni colorantes las mejores que hay en el mercado... pero en nuestro caso es la verdad.

¿Cuántas personas se emplean en su pastelería?

30, entre Huesca y Zaragoza. (Esta última desde 1990).

Uno de sus productos estrella es el llamado Pastel Ruso, explíquenos en qué consiste. Ha evolucionado mucho desde el primitivo ruso de los años 40 hasta llegar a hoy.

continúa ➡



Tienda de Zaragoza



Resumiendo, es bizcocho de almendra y entre dos capas del mismo lleva una crema de praliné (mantequilla con avellana y almendra tostadas). Esta es una somera descripción del pastel "Ruso" que sólo puede ser superada comiéndolo, como hago yo todos los días en pequeña dosis.

Para encontrar sus elaboraciones ¿tenemos que desplazarnos a Huesca o podemos encontrarlos en otros lugares?

Los turrones son tan especiales que sólo "viven" tres meses. No podemos atender la demanda por falta de capacidad de producción, pero se encuentran en varios puntos de España, donde tenemos clientes desde hace años. En cuanto al pastel "Ruso" sí se puede encontrar en la sección Gourmet de todos los centros de El Corte Inglés. También nos encontramos en establecimientos de restau-

ración y tiendas especializadas por diversos lugares del país.

Sus pasteles han sido reclamados en eventos realmente importantes ¿podría destacarnos alguno?

La verdad es que hay diversos motivos para destacar nuestra participación o presencia. Uno muy especial fue la elaboración de los postres que degustaron los Reyes en el pabellón de España de la Expo 92 de Sevilla, formando parte del restaurante "La Venta del Sotón", también de Huesca.

Poseemos un Diploma de la Confederación Nacional de Pastelería de Francia. Diplomas de participación en el Salón Internacional Alimentaria, de Barcelona, con medalla de plata a centros de pastelería; "Pajaritas" de oro y bronce patrocinadas por el Diario del Altoaragón (Años 88 y 89): Premio a la



Excelencia de empresa del año 2006, otorgado por la Cámara de Comercio de Huesca; Nominación por el diario El Mundo entre las cincuenta mejores pastelerías de España... y algún etcétera más que siento olvidar.

En la situación actual, ¿seguimos reservando un hueco en nuestro bolsillo para los pasteles o estamos renunciando al dulce?

¿Pero qué me dice? Debemos seguir reservando su lugar al dulce, pero como casi todos los placeres hay que tomarlos con moderación. Además deben ser de la mayor calidad posible, como el vino o el cava/champan. El cuerpo lo agradece y no le digo nada del chocolate que hasta los médicos lo recomiendan... Hace falta un poco de talento y no hincharse.

La juventud cada día distingue más de calidades y se suma al consumidor responsable.

¿Cuál es la fórmula para poder seguir cien años más elaborando delicias?

Primero no cascar, es decir no morir. Después que la gente pueda comprar y nosotros estar siempre al día para poder ofrecer lo mejor y prosperar todos de una vez. Yo pienso hasta en vender fuera de España. Si, ¡podemos! que se dice ahora. ¿Cuándo?... El tiempo lo dirá antes de cien años.

Para más información

PASTELERÍAS ASCASO

Coso Alto, 9

Tel.: 974 225 050 - Fax: 974 238 085

22002 HUESCA

Arquitecto Yarza, 5

Tel.: 976 214898 - Fax: 976 213 628

50008 ZARAGOZA

www.pasteleriaascaso.com



‘La Taverna del Clínic es un local que tiene

No es fácil conseguir crear el ambiente idóneo para hacer sentir cómodos a los clientes. Junto a la calidad de lo que se sirve y al conocimiento de lo que se hace, hay algo más. **La Taverna del Clínic** es un local barcelonés representante de esa nueva ola de establecimientos que recuperan el antiguo sabor de lo cercano. Hablamos con **Antonio Simoes**.

Con la primera pregunta quisiéramos que nos explicasen porqué se dedicaron a la hostelería y no a otra cosa.

Nos dedicamos a la hostelería por varios motivos, el primero y principal, porque lo llevamos en la sangre. Nos hemos criado en un restaurante, el de nuestros padres, del cual tenemos muchísimos recuerdos y por ello, prácticamente se nos hace imposible vivir de otra manera o dedicarnos a otro sector que no sea la Hostelería.

Hemos escogido este oficio también porque nos entusiasma y nos encanta la cocina, el vino y las buenas materias primas. Para nosotros las mejores fiestas y los mejores momentos se viven alrededor de una mesa con la gente querida, una buena comida y un buen vino. No nos deberíamos olvidar que: “con pan y vino se hace el camino”.

La hostelería nos mantiene unidos a nuestras

raíces y mediante los sabores y sensaciones que nos proporciona la comida somos capaces de volver al pasado.

¿Cuándo y cómo comenzó a funcionar La Taverna del Clínic?

Empezó hace ya 6 años y medio. Con una idea muy clara (engendrada por nuestro padre), una idea de local donde los clientes pudieran tapear de todo, en medias raciones y amenizadas con un buen vino o una buena cerveza.

Éramos muy jóvenes cuando comenzamos y **La Taverna del Clínic** no ha parado de evolucionar. Tanto en cocina como en servicio y en bodega.

Díganos ¿cómo definiría su establecimiento?

La Taverna del Clínic es un local que tiene vida, movimiento y fuerza. Es un local diáfano donde queremos que la gente se sienta cómoda y sea feliz. Sin tapujos, donde al cliente se le muestran nuestros grandes tesoros, con los barriles de cerveza colgados, la vitrina con innumerables quesos nacionales e internacionales, setas, exposiciones de vinos y champagnes y una pantalla en la que se van mostrando nuestros diferentes platos.

¿Qué sensación quieren dejar en sus



vida, movimiento y fuerza'

clientes cuando estos abandonen la taberna?

Nuestra finalidad es que los clientes vuelvan. Queremos que abandonen nuestro local totalmente satisfechos y diciendo "volveremos", porque eso significa que se van contentos, que han salido un poco más felices de lo que han entrado.

¿De cuánto personal disponen y cuál es su formación?

Una de las grandes obsesiones que hemos tenido, tanto Manuel en sala como yo en cocina, ha sido la formación y creación de un equipo que funcione, con y sin nosotros. Donde la solidaridad y el compañerismo sean santo y seña. En **La Taverna del Clínic** somos un equipo formado de 16 personas, todos con más de tres años en la casa, lo que facilita lograr nuestros objetivos.

En los últimos tiempos se está dando un resurgir de las tabernas tradicionales en el gusto de la clientela ¿a qué creen que se debe?

Las tabernas son más bulliciosas que los restaurantes de siempre, de corte más clásico. Invitan a conversar y ha estar en un ambiente más informal y diáfano. Esto hace sentirse más cómoda a la gente.

Háblenos de sus tapas...y recomiéndenos alguna.

Empecé con tapas clásicas que poco a poco han ido evolucionando. En **La Taverna del Clínic** intentamos tener una gran variedad de productos y tapas para agradar y no aburrir a nuestros clientes.

Esta variedad va desde nuestro producto ibérico puro de bellota, marisco y pescado fresco que nos suministran directamente de la lonja, setas y productos de temporada respetando su procedencia.

Os recomendaré tres de nuestras tapas:

El gazpacho de melocotón, con cangrejo real y aceite de pistachos. El bacalao a baja temperatura con caviar y amanita cesaria y por último un delicioso escabeche de espaldita de conejo deshuesada y rellena de verduritas blanqueadas.

¿Qué perspectivas tienen para el futuro?

Mantenernos en línea ascendente y crecer en la medida de lo posible. Sin prisas ni obsesiones, siendo fieles a nuestro estilo y manera de entender este oficio.

Para más información

c/ Rosselló 155 - 08036 BARCELONA

Tel.: 93 410 42 21

www.latavernadelclinic.com

ENTREVISTA

D. Carlos Rodríguez**Director General de Hamburguesa Nostra***‘La sonrisa de nuestros clientes nos anima a*

Cada vez es más habitual la inclusión de la hamburguesa como un plato distinguido en las cartas de los restaurantes más selectos. **Hamburguesa Nostra** ha decidido apostar por este producto como elemento de referencia en unos establecimientos que disfrutan de un éxito cada vez mayor. Hablamos con **D. Carlos Rodríguez**, su responsable.

Hamburguesa Nostra es una empresa con una larga historia detrás, heredera de Raza Nostra. ¿Cómo surge la idea de crear una cadena especializada en hamburguesas viniendo de una carnicería gourmet?

Somos carniceros desde hace más de 40 años y la última evolución de la empresa (primero hacia una carnicería –**Raza Nostra**– muy especializada en carnes de razas autóctonas españolas y luego, hacia un modelo de negocio basado en la hamburguesa de distintos sabores) ha sido natural.

Todo comenzó en el año 2007 cuando se iniciaron las primeras pruebas de hamburguesas de sabores en **Raza Nostra**. Desde casi el principio sabíamos que el proyecto podría tener mucho desarrollo porque había, y en nuestra opinión siguen existiendo, ventajas competitivas muy importantes. Entre estas se encontraría el conocimiento de la materia prima, la apuesta porque ésta fuera de excelente calidad, la innovación en la for-

ma de elaborar y presentar el producto, etc.

¿Es difícil vender la hamburguesa como un plato gourmet?

De hecho no lo es, puesto que hay pocos restaurantes que se precien, y muchos de ellos de calidad, que no tengan una o dos interpretaciones personales de la hamburguesa. Y es que es un plato que se presta a eso, a muchas adaptaciones y gustos del cocinero. Si la materia prima es buena, se tiene un criterio gastronómico y por supuesto, se cocina correctamente, el resultado será siempre extraordinario. Es más una de las ventajas de este producto a diferencia de por ejemplo de un entrecot, es que la seguridad en cuanto a la jugosidad y textura suele ser mayor, al tratarse de carne picada, siempre y cuando sea eso, carne picada de excelente calidad.

¿Qué podemos encontrar en sus establecimientos?

En los establecimientos de **Hamburguesa Nostra** podemos encontrar hamburguesas frescas para cocinar en casa, elaboradas con carne de piezas nobles de canales seleccionadas, mezclada con diferentes ingredientes (hierbas, trufa, foie, quesos...) que se preparan diariamente, de forma artesanal, una a una.

Son hamburguesas con características únicas:



seguir avanzando'

- Saludables (no contienen grasas añadidas).
- Fáciles de cocinar (en aproximadamente 4-6 minutos conforme al gusto de cada persona).
- De sabores originales y diferentes (se elaboran partiendo de recetas exclusivas de Juan Pozuelo).

Como punto de partida **Hamburguesa Nostra** ofrece un surtido de 30 variedades distintas.

El pan y las salsas, son también fundamentales en una hamburguesa. ¿Con qué productos trabajan en este campo?

Hamburguesa Nostra ofrece 6 tipos de panes artesanos y 10 tipos de salsas que comercializa en exclusiva. Y que dan lugar a un mundo de posibilidades (hasta 1.800 combinaciones) según su maridaje con las distintas hamburguesas.

En sus establecimientos siempre se ha hecho mucho hincapié en las razas autóctonas. ¿Ayuda al consumidor saber que lo que come tiene sabor local?

El cliente normalmente da por "seguro" cualquier producto que compra hoy en día en un mercado o en la gran distribución. La hamburguesa quizás sea una excepción a esta regla, no tanto en términos de seguridad, sino de calidad, ya que así nos lo dicen ellos. En el caso de este producto, la

garantía y confianza del origen de la materia prima es clave para tomar la decisión de compra.

En este sentido, la garantía de **Raza Nostra** es muy importante, ya que el cliente sabe que la carne procede de razas autóctonas españolas, criadas con métodos tradicionales y que incluso su consumo colabora a la defensa de nuestro patrimonio genético y a la sostenibilidad de nuestros valiosos ecosistemas.

La acogida está siendo magnífica y no dejan de abrir nuevos establecimientos. ¿Cuáles son sus próximos proyectos de expansión?

El futuro de **Hamburguesa Nostra** es ilusionante, según nuestro mejor indicador: la confianza de nuestros clientes. Su sonrisa es un gesto muy habitual cuando nos pasamos por cualquiera de los doce locales y esto nos anima a seguir avanzando, planteándonos otros retos, como salir fuera de Madrid. Y por ello, este verano abrimos en otros puntos de España, concretamente, en Barcelona y Marbella, donde recientemente hemos inaugurado un local en el Hiperacor de Puerto Banus.

Para más información
Tel.: pedidos: 902 334 904
www.hamburguesanostra.com

HABLAMOS CON

Antonio Núñez

Gerente del Bar del Puerto



La dedicación y la constancia son la clave para

Cualquier visita a Santander ha de completarse sin duda con una estancia para reponer fuerzas en el **Bar del Puerto**, situado en la tradicional zona marinera del Puertochico. Un clásico que nació como taberna para marineros y que hoy es un referente gastronómico en la capital cántabra. Hablamos con Antonio Núñez, gerente del establecimiento, para que nos cuenta algo más sobre este local singular.

El Bar del Puerto es un clásico de Santander ¿desde cuándo funciona y cual fue su origen?

Así es. Se trata de un clásico de Santander que se fundó en septiembre de 1939. Desde entonces sigue funcionando ininterrumpidamente, bajo la dirección de una persona de la misma familia, siendo los primeros los padres de los actuales dueños y más adelante los dueños actuales. En un principio se fundó como una taberna de pescadores que con los años ha ido cambiando tras sucesivas reformas.

¿Qué conserva el Bar del Puerto del viejo ambiente marinero del Puertochico santanderino?

En 1964 se hizo una reforma total de sus instalaciones, obra realizada por **Ricardo Lorenzo**, conservando el ambiente marinero de la antigua taberna que todavía conserva en sus salones y barra, pero a la vez dando un toque moderno al restaurante. Lo que se prete día con esa reforma era, por ejemplo, poder seguir teniendo los jamones colgados, seguir siendo un referente en cuanto a calidad y buen servicio en un establecimiento elegante.

¿Cuál es la oferta gastronómica del establecimiento?

Nos basamos en la calidad de nuestros productos poniendo especial énfasis en los pescados y mariscos. También hay algunos platos que únicamente se pueden comer en temporada como los maganos (chipirones) encebollados, pues tan sólo se pescan pequeños en los meses de verano; como el bonito del Cantábrico; en primavera son los perrechicos (setas de primavera) y el campanu (primer salmón de la temporada); y para finales de otoño comienza la época de las angulas.

La materia prima así pues, se obtiene de muy cerquita: del Cantábrico, claro.

La mayoría de nuestros productos nos los



mantener la clientela después de tantos años?

suministran directamente los pescadores, pero dependiendo de qué productos como las gambas o las ostras; acudimos a otros lugares para conseguirlos, siempre comprando la máxima calidad.

Se considera que el trabajo en un bar, o en hostelería en general, es algo duro, muy sacrificado, pero ¿qué satisfacciones le ha dado esta profesión?

Considero que si se quiere ser alguien en esta profesión se necesita mucha dedicación, pero también es cierto que da muchas satisfacciones. Así, por ejemplo una vez tuve sentados en una misma mesa a cinco Premios Nobel, así como grandes figuras de las letras y el arte que también han acudido a nuestro establecimiento.

Frente a una cierta fiebre del diseño de hace unos años, parece que queremos volver a sentir la sensación del bar auténtico, tradicional ¿se sienten identificados?

Aquí lo intentamos conservando el antiguo ambiente de la taberna con una amplia barra para el aperitivo, y consiguiendo en los comedores un ambiente confortable a la vez que elegante.

¿Cuál es el secreto para que un bar pase de padres a hijos y se mantenga y crezca la clientela?

La dedicación y la constancia son claves para ello.

¿Con qué sensación quiere que se queden los clientes que visitan el Bar del Puerto?

Queremos que se lleven una muy buena experiencia, esto es, que se queden satisfechos y sobre todo que se queden con ganas de volver.

Bien, nos está entrando algo de hambre... recomiédenos algo y vamos corriendo para Santander...

Los maganos encebollados y la ventrecha de bonito al horno en verano, los perrechicos en primavera, unas gambas a la gabardina en nuestra barra, unas anchoas de la casa en aceite de oliva, o bien un salpicón de bogavante.

Información y resevas

Hernán Cortes, 63
39000 PUERTOCHICO - Santander - Cantabria
Tel. 942 213 001 - 215 655 - Fax: 942 219 393
bardelpuerto@bardelpuerto.com
bardelpuerto@telefonica.net



ENTREVISTA A

Felipe Pérez**Director Comercial de
Señorío de Montanera**

‘Trabajar con cerdo ibérico en pureza hace

Señorío de Montanera es una empresa que cuenta con dos plantas de transformación en Salvaleón y Badajoz, desde las que salen jamones y embutidos de una calidad fuera de lo común. Hablamos con **Felipe Pérez**, responsable de la empresa.

Señorío de Montanera ¿es una empresa más de embutidos y jamones?

No, **Señorío de Montanera** se caracteriza por ser una empresa compuesta por criadores tradicionales de cerdo ibérico en pureza y alimentados única y exclusivamente en régimen de montanera, es decir, a base de bellota e hierba durante los meses de invierno (la montanera). Por otro lado, nos caracterizamos por producir cochinos ibéricos puros, es decir, no utilizamos el cruce entre las diferentes razas de cerdos. Recalcar que somos la empresa que más apuesta por la Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”, ya que sacrificamos alrededor del 35 al 40 % del total del producto de la D.O. “Dehesa de Extremadura”, siendo la Denominación, hoy por hoy, con más prestigio dentro del sector del jamón ibérico de bellota.

¿Qué distingue al cerdo ibérico criado con bellota de los demás para un consumidor profano?

En primer lugar lo que se puede distinguir

es que los cerdos criados con bellota tienen más edad que los cerdos criados con pienso, por eso a sus preciados jamones y paletas les llega una mayor infiltración de la grasa intramuscular. Aparte de eso, los jamones, paletas y embutidos tienen un sabor diferencial completamente distinto de los jamones de cerdos criados con pienso, debido a las características organolépticas del producto final ya que una de sus características es que la bellota tiene una serie de ácidos, tales como el oleico o el palmítico, que le da una gustosidad y un sabor completamente distinto al jamón de cebo de pienso. Al trabajar con cerdos ibéricos en pureza, hace que nuestros productos dispongan de un sabor, olor, textura y gustosidad absolutamente excepcionales.

¿Qué productos nos ofrece Señorío de Montanera?

Ofrece, hoy por hoy, el mejor jamón ibérico puro y de bellota del mundo, jamones con una curación de 48 meses con más de 8 kilos de peso, provenientes de cerdos que repusieron más de 6 arrobas de bellota en la campaña 2008. Aparte de esto, entre nuestra gama de productos podemos encontrar la paleta y el lomo de cerdo ibérico puro de bellota, embutidos de cerdo ibérico de bellota en sus diferentes formatos; culares, sartas o velas... y un producto que ha tenido muchísimo



que nuestros productos sean excepcionales'

éxito, el Lomo Doblado en Manteca de cerdo ibérico puro y de bellota. Una exquisitez para el paladar.

¿Cómo garantizan que su jamón ibérico de bellota cumple con los marchamos de calidad?

Señorío de Montanera garantiza, en primer lugar, que todos sus productos son ibéricos puros y de bellota porque el 90% del total de su producción está acogida a la más prestigiosa de las denominaciones de origen de jamón ibérico y de bellota que es la D.O. "Dehesa de Extremadura". Y aparte de eso, para el resto de cerdos, tenemos una empresa externa igualmente rigurosa, DIAECERIBER, que controla todos los procesos de control y calidad. Además, la propia empresa tiene tanto una serie de técnicos de campo como técnicos de calidad en la industria para poder certificar la calidad que vendemos y comunicamos a nuestros clientes.

¿En qué lugares podemos encontrar sus productos?

Señorío de Montanera tiene una red de distribución en todas las provincias de España y nuestros productos se pueden encontrar en la mejor restauración y las mejores charcuterías de España y resto de Europa. En Madrid, por ejemplo, estamos en los Supermercados

Sánchez Romero, en Comercial Goya, en Comercial Narvárez o establecimientos La Antigua Castilla. Y en restauración nos pueden encontrar en Hotel Ritz, casa Gerardo, casa Patas, Embassy. Y en Barcelona en tiendas o charcuterías de gama media, media-alta, tales como, El Rebot Ibèric, La Musa de jamón, Jamón Jamón, Dgla... así como en restaurantes como el Restaurante Nuba, Restaurante Abrassame, Real club de Polo de Barcelona, el Restaurante Taktita Berri y De Tapa Madre. Aparte de esos en el resto de provincias y ciudades en la mejor restauración y charcuterías españolas.

¿Podemos encontrar también sus productos en otros formatos?

Sí, se pueden encontrar tanto en formato deshuesado para nuestros jamones y paletas, como en formato loncheado, tanto de jamones y paletas como de embutidos. Estos loncheados se realizan a mano y a cuchillo.



Para más información
www.senorio.es

HABLAMOS CON

Mara Verdasco

Responsable de la Taberna La Bola



Taberna La Bola. 'Queremos que se sientan en

Un lugar entrañable, una comida inolvidable, en el Madrid más clásico'. Así se presenta **La Bola**, un establecimiento que desde 1870 ofrece una cocina con enjundia, que ha atraído a grandes personalidades de la política y de la cultura a partir de una propuesta tradicional y sabiendo conservar el aire familiar de sus comienzos. Hablamos con **Mara Verdasco**, responsable de **La Bola**, sobre este centenario restaurante madrileño.

La familia Verdasco lleva al frente del restaurante la Bola desde 1870. ¿Cómo se mantiene la pasión por la cocina en todos los miembros de una familia después de tanto tiempo?

La verdad es que ha surgido de forma natural, porque como te imaginarás, es complicado que pasadas 4 generaciones haya siempre alguien dispuesto a hacerse cargo del negocio.

¿Qué encontramos en La Bola?

La Bola, es un lugar de encuentro, de nuestra cultura con otras culturas, de los españoles y los extranjeros, la gente de negocios y las

familias. Es, como decimos nosotros, la casa de todos, o por lo menos eso es lo que pretendemos y muestra de ello, es la decoración del local donde tenemos cuadros de clientes, fotos, notas de prensa... En fin, un poco de todos, colgado de nuestras paredes...

La Taberna La Bola se sitúa en uno de los rincones más concurridos de Madrid, de más afluencia turística ¿quién suele componer su clientela?

Como te he dicho antes una parte importante de nuestros clientes son extranjeros pero también hay muchos nacionales, tanto de Madrid como de otras provincias.

También ha sido lugar escogido por personajes famosos...

Así es. No es extraño encontrarte en la mesa de al lado a un torero, un actor, un periodista o un escritor.

Su especialidad, o al menos una de las más famosas, es el cocido madrileño. ¿Qué tiene su cocido que no tenga el de los demás?

Lo hacemos con la receta de mi bisabuela,



La Bola, como en su casa'

Cándida Santos "La Rayúa", en carbón de encina y en pucheros de barro individuales. Ella comenzó a hacerlos así cuando se trasladó de Asturias a Madrid y nosotros seguimos fieles a la tradición.

Eso unido a la cocción a fuego lento, durante más de 4 horas y el cariño con el que lo hacemos, hace que nuestro Cocido sea único.

Hemos vivido unos años en los que la cocina española se ha situado en el panorama internacional con referentes de vanguardia. Al mismo tiempo, establecimientos de cocina tradicional como La Bola, mantienen su buen hacer. ¿Hay espacio para esas nuevas tendencias en un establecimiento como el suyo?

No podemos quedarnos atrás en las nuevas tendencias, porque uno de los secretos de nuestro éxito es que hemos sabido adaptarnos a los tiempos y los gustos de los clientes. No obstante, nosotros defendemos la cocina tradicional castellana, que es la base de nuestra carta, aunque a veces no viene mal innovar un poco...

La Bola pertenece al prestigioso grupo de Restaurantes Centenarios de Madrid. ¿Qué caracteriza a estos establecimientos?

Son locales de más de 100 años que han sabido adaptarse a los gustos y cambios que se han producido en la sociedad española en el último siglo y medio, sin descuidar la tradición.

¿Con qué sensación quieren que se queden los clientes que se acerquen a La Bola?

Queremos que todo el mundo forme parte de nuestro local, por eso dejamos que la gente pase a la cocina y se fotografíe con los pucheros, que nos traigan fotos o recuerdos que les gustaría colgar de nuestras paredes, que se sientan en La Bola como en su casa y que nos conozcan y nos consideren de "su familia", como nosotros les consideramos a ellos... Queremos que la gente disfrute de nuestra cocina y de un rato agradable en nuestra compañía.

Información y resevas

LA BOLA. TABERNA - C/ Bola 5 - 28013 MADRID
Tels.: 915 476 930 - 915 417 164 - Fax: 915 417 164
labola1870@hotmail.com - www.labola.es

Kosher. El placer culinario correctamente elaborado

Durante siglos, las comunidades judías de todo el mundo han mantenido vivas sus tradiciones siguiendo unos preceptos y normas que han incluido muchos aspectos de la vida cotidiana. La gastronomía no ha sido ajena a esta reglamentación, dando lugar a una cocina particular y ciertamente sorprendente.

Cuando hablamos de gastronomía Kosher, lo que estamos queriendo decir que es 'correcta', 'apropiada' para las normas nutricionales judías, que es lo que significa Kosher en hebreo. Así, para garantizar que todo se ajusta a lo convenido, los alimentos y los preparados han de asegurarse mediante un certificado 'Kashrut', expedido por parte de un rabino. Así, las tradiciones culinarias de las poblaciones judías repartidas por todo el planeta, desde Rusia a Argentina, de Marruecos a España, de Estados Unidos a Irán, han dado lugar a una variedad de platos que, aunque puedan parecernos alejados de nuestra propia costumbre, nos sorprenderán por su cercanía y su semejanza. A fin de cuentas, judíos, cristianos, musulmanes... provenimos del mismo acerbo cultural mediterráneo, por lo que, preceptos a parte, sus sabores nos resultarán siempre suculentos y apetecibles. A disfrutar.



Delicias kosher. Gusto tradicional, sabor mundial

Delicias kosher ha reunido los mejores platos de la diversa tradición judía. Sabores y aromas de recetas milenarias provenientes del Oriente Medio, así como de España, Italia, Marruecos y Hungría entre otros. Placeres para el paladar populares en Israel y en el resto de las comunidades judías del mundo. Su carta se caracteriza por una gran variedad de carnes Kosher de calidad suprema, a la brasa o en su auténtico horno de leña, una buena selección de pescados, exclusivos guisos y ensaladillas típicas del Oriente Próximo.

Delicias kosher tiene el certificado de Glatt Kosher bajo la supervisión del rabino Bar-Hen de la comunidad Israelí de Barcelona.

Humus, Crema de berenjena, Goulash, Cous-cous, Barbacoa y mucho más.

Eventos, Grupos, comida para Shabat y a domicilio.



Información y reservas

c/ Santaló 125 - BARCELONA - Tel: 932 01 09 04
www.deliciaskosher.com



El Sabor del Cariño y la Experiencia con el Aroma de Casa.

Catering Kosher CIB de la Comunidad Israelita de Barcelona

Si lo que busca es buena comida **Kosher** para usted o para un grupo, bien sea en su hotel o restaurante o en los propios salones de la **Comunidad Israelita de Barcelona**, le ofrecemos la posibilidad de disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable.

Con una cuidada selección de materias primas en comidas y postres, con los sabores y aromas inconfundibles de la cocina judía casera, y el sentimiento de cocinar para la propia familia.

Reservas. Secretaría de la CIB

Tel.: 93 200 85 13 - 93 200 61 48

info@cibonline.org



Alate - Kosher 2011. Un vino, una tradición

Vino Kosher: Alate es un vino joven obtenido de una selección de uvas tempranillo vendimiadas mecánicamente y fermentadas en depósitos de acero inoxidable. Todos los trabajos para la elaboración de este vino se han realizado bajo la estricta supervisión de Orthodox Union (OU). Un vino apto para conocedores de Kosher, expertos del vino, y aficionados de los vinos de alta calidad.

Variedad de Uva: tempranillo.

Cata: su color es rojo intenso. Sus aromas son afrutados con matices de la variedad. En boca es agradable y fresco.

Embalaje: standard en cajas de doce o seis botellas. También es opcional en estuches de tres botellas, y cajas de madera de 3 o 6 botellas.

Para más información

BODEGAS FERNÁNDEZ DE ARCAJA

C/ La Serna, 31 - 31210 LOS ARCOS - Navarra

Tel.: 948 640 811

www.fernandezdearcaya.com

export@fernandezdearcaya.com



Isamar Kosher. Variedad y calidad

Desde su creación, **Isamar Kosher** ha procurado dar un servicio kosher de calidad e innovación. Con la vista siempre puesta en productos novedosos, en **Isamar Kosher** podrá encontrar carne de primera calidad; platos preparados, precocinados, así como congelados listos para cocinar y gran variedad de platos cocinados para facilitar la preparación de su shabath o reu-

niones, así como una excelente selección de embutidos, quesos y bollería. Un sinfín de delicias para el paladar.

Para más información

Calle Avenir, 29 - 08021 BARCELONA
Tel.: +34 932 003 375
www.isamarkosher.com



El buen gourmet, un consumidor inquieto

El buen gourmet sabe apreciar lo que es bueno, porque no tiene miedo a probar. Porque basándose en la experiencia sabe que es probando, saboreando, deleitándose, como va a conseguir la satisfacción que está buscando. Buscando en tiendas especializadas, comprando en un pequeño colmado que no presagia grandes exquisiteces, preguntando en mercados sobre lo que desconoce, perdiéndose en pueblos que tienen siempre algo que enseñar, consultando en una página web y perdiéndose entre una oferta incalculable.

Y vivimos en tiempos en los que el gourmet, el amante de lo exquisito, lo tiene ciertamente difícil. Por el exceso de información. Hoy mismo, y sin movernos de casa, sabemos que si queremos, podemos. Con un click, tiendas especializadas gourmet ponen a nuestra disposición productos delicatessen, que anteriormente requerían de nosotros un esfuerzo que quizás no estábamos dispuestos a realizar. Y aún así, quién duda de que lo mejor sigue siendo perderse. Perderse con los sentidos, con la vista podemos abarcar mucho, el gourmet también come por los ojos. Pero los olores, ay, los olores. Entrar en una tienda de especias, la carnicería o charcutería del barrio, esa frutería de confianza, los ultramarinos en los que comprar las conservas más exquisitas, ¿quién puede sustraerse a la irresistible atracción del mercado de abastos?

La inquietud por no perderse nada, por aprender constantemente con lo que viene de fuera, con las mezclas más increíbles y al mismo tiempo más sabrosas. Un gourmet es un consumidor, como todos nosotros, pero es algo más. Debe saber que a lo conocido siempre puede sucederle algo mejor. No se deja guiar por las tendencias, se guía por lo que ve, por lo que huele, por lo que saborea. El gourmet tiene a su disposición todo el mundo para probarlo. Todo el planeta para paladear, lo que abarca el conocimiento humano para disfrutar. ¿De qué sirve tener la capacidad de poder extasiarse con la buena mesa (y con cualquier otra cosa) si no se utiliza?

El gourmet inquieto, el consumidor que se atreve a buscar siempre lo bueno y lo mejor. Así nos gusta.

'El tomate de los Cocineros', Intense se convierte en un ingrediente



Intense 'El tomate de los Coci-

Son los primeros tomates que existen en el mercado que no gotean, de ahí que resulten ideales para trocear o cortar sin que pierdan su forma, al tiempo que la cocina se mantiene más limpia. Además, también se añade que no pierden su jugo, conservando entre el 17% y el 30% más de su peso, es decir que su rendimiento es mucho mayor, puesto que hay menos pérdidas.

Son más adecuados para los platos cocinados en horno como es el caso de la pizza y la lasaña, así como los platos gratinados. También, Intense es un ingrediente adecuado para preparar ensaladas, sándwiches y bocadillos-que estén destinados para consumirlas varias horas después de su preparado y para creaciones culinarias innovadoras como el carpaccio de tomate.

Las cualidades del tomate **Intense 'El tomate de los Cocineros'** permiten cortes finos y en cuadra-

ditos para las brochetas y los carpaccios, a la vez que evita que los bocadillos se empapen debido a que no gotea. Esto significa también que los tomates se pueden utilizar en las ensaladas sin que estropeen otros ingredientes.

El producto se caracteriza por tener un color rojo oscuro y una gran viscosidad, lo que hace que las sopas, gazpachos y zumos sean más consistentes, sin la necesidad de añadir ningún otro alimento.

En definitiva, las características de este tomate —que está disponible todo el año y posee una vida útil muy larga— hacen que resulte perfecto para hornear, asar a la parrilla, en brochetas o emplear otras formas de cocinarlo, manteniendo todas sus propiedades gustativas, superiores al resto de los tomates que normalmente utiliza. Resaltamos el salmorejo, cada vez de mayor consumo en España, ya que son más sabrosos, atractivos y muy

imprescindible en las cocinas de los profesionales de la restauración



neros'... de Grupo Perichán

importante de más conservación evitando no tener que servirlo en breve tiempo una vez hecho si así se requiriera.

Con tomate **Intense** siempre sus recetas destacarán porque el sabor de las mismas se incrementará claramente a cuando usamos otros tomates convencionales.

Grupo Perichán

El **Grupo Perichán** es una empresa que cuenta con 800 empleados, que produce 70 millones de kilos de pepino, judía y tomate de producción propia. Una empresa que ha invertido más de 12 millones de euros en los últimos 4 años y que cuenta con una superficie de más de 600 hectáreas para el cultivo bajo invernadero. En 2011 **Grupo Perichán** creó 123 puestos de trabajo directos. El **Grupo Perichán** es además Interproveedor de

Mercadona, trabajando en la misma dirección para conseguir la mejor calidad al menor precio. Una colaboración que se basa en el conocimiento de las necesidades del cliente, creciendo en paralelo para asegurar el mejor servicio, la mejor calidad, al mejor precio del mercado y creando riqueza, empleo e invirtiendo en el entorno.

El tomate **Kumato** del **Grupo Perichán**, se encuentra en **Mercadona**.

Para más información

GRUPO PERICHAN
Cañada Gallego, s/n
30876 MAZARRÓN
Tel.: 968 15 88 12
www.perichan.com

Las mejores naranjas de Valencia, del árbol a la puerta de casa, en sólo 24 horas y con un simple click desde Internet



Más fácil, imposible

www.LaMejorNaranja.com es una iniciativa empresarial muy original con el éxito asegurado. La clave es usar las nuevas tecnologías, como Internet, para hacer llegar a casa del cliente naranjas recién recogidas del árbol en 24 horas. De este modo, todos los ciudadanos pueden disfrutar del exquisito sabor y las grandes cualidades de estas frutas tan típicas de invierno con un sabor y calidad excelentes imposibles de igualar.



Para más información

<http://www.LaMejorNaranja.com>
Tel.: 962 978 546 / 902 360 325
pedidos@LaMejorNaranja.com

PERAS DE RINCÓN DE SOTO Grandes en Sabor



LA RIOJA
Capital



Azafrán de Minaya, el auténtico azafrán manchego

En el corazón de La Mancha, se encuentra **Minaya**, pueblo productor de azafrán desde tiempos inmemoriales. Las especiales condiciones que la naturaleza ha dotado a la zona y la experiencia y sabiduría acumulada por sus artesanos a lo largo del tiempo, hacen que en **Minaya** se produzca uno de los azafranes de mayor calidad del mundo. La sociedad **Agrícola Técnica de Manipulación y Comercialización, S.L.** ha sabido conjugar los conocimientos actuales en botánica y tecnología aplicada a la agricultura con la más exquisita tradición artesanal y comercializa su propia

producción bajo los nombres azafrán "**Molineta de Minaya**".

Un azafrán recogido, mondado y tostado a la vieja usanza; de forma totalmente artesanal.

Para más información

Molineta 19, bajo
02620 MINAYA - Albacete - España
Tel./Fax: (+34) 967 450 437
ventas@azafrandeminaya.es
www.azafrandeminaya.es



Álvarez Legumbres, para paladares exigentes

Empresa familiar que durante cuatro generaciones se ha dedicado a seleccionar envasar y distribuir legumbres de calidad para los paladares más exigentes.

Comercializa gran variedad de Lentejas, Garbanzos y Alubias. Algunas legumbres amparadas por figuras de calidad tales como la Lenteja de la Armuña y el Garbanzo de Fuentesauco (Indicación Geográfica Protegida) o el Garbanzo de Pedrosillo (Marca de Garantía), todas incluidas en Tierra de Sabor. Envasa en diferentes formatos.

Los lotes de productos variados, estuchados en cajas de madera o en bolsas de rafia, se han convertido en el regalo perfecto.

Para más información

ÁLVAREZ LEGUMBRES, SL.

C/ Salas Pombo 27 - 37420 GOMECELLO - Salamanca

Te./Fax: +34 923 350 028

www.alvarezlegumbres.com

alvarezlegumbres@gmail.com



Embutidos Fuentespalda, la garantía del sabor casero

Embutidos Fuentespalda lleva 25 años elaborando embutidos artesanos, bebiendo de la tradición gastronómica, aplicando la experiencia para conseguir los mejores productos.

Solo así pueden garantizar que la sobrasada, longaniza y chorizo mantienen el sabor casero que les caracteriza.



Para más información

C/ Mayor, 4 - 44587 FUENTESPALDA - Teruel

Asunción Albesa Tel.: 978 85 65 75

www.embutidosfuentespalda.com



Hipólito Bretón. Alimentos artesanos, naturalmente

El trabajo en equipo, el esfuerzo y unidad familiar son la clave para alcanzar el éxito. **Hipólito Bretón**, centrándose en la elaboración artesana y tradicional conseguir un producto de calidad, seleccionando cuidadosamente a los proveedores, 100% gallegos. Productos como el queso Arzúa-Ulloa con leche seleccionada y recogida diariamente de sus granjas concertadas, un queso suave y cremoso que apetece a cualquier hora; el membrillo con nueces, con un sabor único conseguido gracias a una cuidadosa selección de las mejores nueces y la elaboración artesanal de una exquisita carne de membrillo; o el ya famoso queso fresco de tetilla, se han convertido en elementos imprescindibles en los mejores aparadores.

Para más información

Tel.: 981 318 960

Fax: 981 315 060

pedidos@hipolitobreton.com

info@hipolitobreton.com

www.hipolitobreton.com

QUESOS



LA PERAL S. L.

La Peral, el Queso Azul del Cantábrico único en sabor

Para más información

QUESOS LA PERAL S.L.

El Forcon 60

33414 LA PERAL-ILLAS

Principado de Asturias

Tel.: 980 50 61 84

Fax: 985 50 61 90

quesoslaperal@hotmail.com





Conservas Angelachu, la anchoa artesanal

Conservas Angelachu se dedica a la fabricación de conservas de pescado destacando principalmente la elaboración de Filetes de Anchoa del Cantábrico en aceite de oliva mediante un proceso auténticamente artesanal que consiste en que la anchoa es sobada a mano.

Es decir, la piel se quita utilizando red y sin pasar en ningún momento por agua caliente.

Debido a esta forma de trabajar **Conservas Angelachu** ha recibido con mucho orgullo el Premio Aurum 2010 (mejor productor artesano europeo).

Para más información

Polígono Industrial Las Marismas, Nave 45
39740 SANTOÑA - Cantabria

Tel.: +34 942 66 21 75 - Fax: +34 942 67 14 32

admin@conservasangelachu.es

www.conservasangelachu.es



Nuestros productos, nuestra mejor presentación

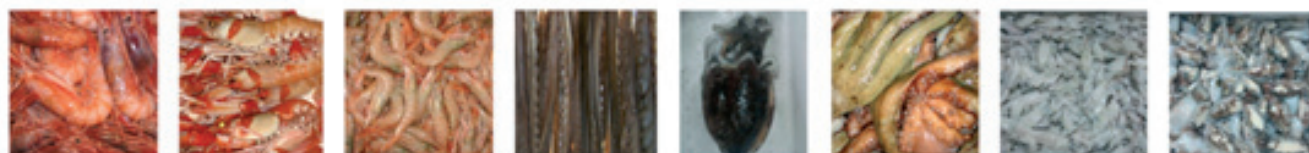
Abderamar Productos Marinos, el pescado del día

Abderamar Productos Marinos es una empresa que compra única y exclusivamente pescado y marisco del Mar de Alborán. Comprometidos con sus clientes garantizan la calidad y frescura de todos sus productos, todos ellos servidos en un plazo inferior a 14 horas desde su compra en la lonja.

Pescado y marisco fresco, puntillitas de calamar, mozina seca, etc. Pruebe también el pulpo seco elaborado de forma artesanal en su secadero.

Para más información

www.abderamar.com - Tel.: 609 264 436



¿Qué nos hace diferentes? ¿Por qué comprar El Capricho?



El Capricho. Omega - 3. Anchoas y Bonito del Norte, un Capricho para el paladar

El Capricho tiene como objetivo primordial la Calidad y no la cantidad. Esto, junto al carácter artesanal de sus productos, elaborados al 100% en sus instalaciones por un personal formado en los criterios de calidad y limpieza, y una atención al cliente personalizada con servicios de venta y post-venta exigentes, dan como resultado un producto exquisito fruto de una elaboración esmerada.

Anchoa solamente *Engraulis encrasicolus*, con una maduración mínima de 12 meses, y limpia de toda espina.

El Bonito, únicamente fresco, elaborado en los meses de julio y agosto (*Thunnus Alalunga*) del mar Cantábrico

Anchoa y bonito de calidad en variados y exquisitos formatos.

Para más información

Pol. Ind. Las Marismas s/n
39740 SANTOÑA - Cantabria
Tel./Fax: 942 67 16 00
encapricho@mundivia.es

Conservas Mar-Tret, una delicia natural

Las conservas **Mar-Tret** son un alimento completamente natural.

No contienen conservantes, colorantes, ni aditivos que alteren sus propiedades o su sabor. Son deliciosas como base para preparar platos más elaborados, o consumiéndolas tal y como salen del bote.

Seleccionan los pimientos, cebollas, berenjenas, legumbres, espinacas, aceite...entre los mejores del mercado, para preparar de forma totalmente artesana, el pimiento asado, la escalibada, las espinacas con pasas y piñones, la lenteja beluga con arroz... así como el resto de productos que componen la gama que deleitarán a los paladares más exigentes.



Pueden encontrar más información y sus recetas
web www.mar-tret.com

50

ABRIL

ANOS ELABORANDO
O MELLOR ACEITE
EN GALICIA



ACEITE DE OLIVA



ABRIL TODO O ANO



Ramón Franco, comer es un placer

Sólo el mejillón Gallego de Arosa (*Mytilus galloprovincialis*), que crece en los viveros propiedad de estos conserveros, es el que se utiliza para las delicatessen de la casa.

En las aguas de la ría, los mejillones se agarran a las cuerdas que cuelgan de la batea. Desde la tierra se sigue con paciencia su lento crecimiento que, a lo largo de dos años, dará como resultado unos excelentes ejemplares.

Día a día se controla su crecimiento, y desde el mar a la conserva se sabe con certeza el origen de cada pieza. Desde la batea hasta su mesa. La Naturaleza y el Mar marcarán cada año la duración de la campaña y la cantidad de producto que llegará a sus incondicionales.



Un excelente equipo humano en tierra y mar arropa a la 3ª generación de esta familia conservera firme defensora de la filosofía slow food: recuperar el placer de degustar productos hechos de la manera más natural posible, con ingredientes frescos de la zona y respetando el medio ambiente.

Para más información

RAMÓN FRANCO
Punta Saleira, 25
15940 POBRA DO CARAMIÑAL - A Coruña
Tel.: (34)981-830174
www.ramonfranco.com
comercial@ramonfranco.com



Tokyo-Ya, un puente hacia la cocina japonesa

Tokyo-Ya, S.A., son especialistas en la importación de productos japoneses y asiáticos, tarea a la que se dedican desde 1981, año en la que se abrió su primera tienda en Madrid para posteriormente abrir otra en Barcelona y extender sus servicios por toda la península Ibérica.

En ellas los clientes pueden disfrutar del mejor servicio y calidad, gracias a una gran variedad de productos frescos, secos o congelados, como el miso, el sake, pescados, vinagres de arroz, empanadillas gyoza, arroz, o bien utensilios de cocina o vajillas japonesas.

Junto a este gran surtido, **Tokyo-Ya** cuenta con un personal que asesora con consejos prácticos que se ajustan a sus necesidades y preferencias. La cultura culinaria nipona es reconocida en todo el mundo por su gran aporte nutricional que

ayuda a mejorar y conservar la salud, **Tokyo-Ya** ha creado un puente gastronómico para profesionales o aficionados ofreciendo los mejores productos de la cocina japonesa.



Para más información

www.tokyo-ya.es

TOKYO-YA, S.A

Avda. Presidente Carmona, 9 - 28020 MADRID

Tel.: 915 792 311 - madrid@tokyo-ya.es

C/Girona, 119 - 08009 BARCELONA

Tel.: 935 321 938 - barcelona@tokyo-ya.es



BARCELONA



MADRID



SUSHIeMON. La tradición japonesa, hoy

SUSHIeMON, es el nuevo concepto de comida fast and good con toda la tradición japonesa. El **Sushi**, la estrella del menú, delicia de la gastronomía japonesa se elabora en el momento con ingredientes de máxima calidad: el arroz Koshihikari, el vinagre de arroz gran selección y "**Neta**" fresco (pescados, verduras, hortalizas, etc.), cuidando cada detalle.

También se pueden degustar otros platos típicos como el Yakisoba, Teriyaki Don, Takoyaki, Edamame, etc.

DELICIOSO JAPON!

SUSHIeMON
F L A M E N

Para más información

Barcelona (take away y restaurante)

Centro Comercial Splau

Avda. de Baix Llobregat, S/N - Local 0.75

08940 CORNELLA DE LLOBREGAT - Barcelona

Madrid (take away)

Mercado Sta Maria de la Cabeza

Paseo Sta. M^a de la Cabeza 41, L 121 - 28045 MADRID

Viéndolo, sabe mejor

Conocer de dónde viene un producto no es cuestión baladí. Sabiendo situar en el mapa el lugar de origen, nos vamos. Viajar es algo maravilloso. ¿No lo saben?

Trasladarse a otro punto del mundo, a veces incluso a otro punto del barrio en el que vivimos, supone siempre una experiencia maravillosa. Nos ayuda a conocer cosas nuevas, a vivir experiencias siempre enriquecedoras. Pero no siempre podemos viajar. ¿Cómo podemos solucionarlo?

Probando, saboreando. Claro que sí. Sabiendo de dónde vienen esas anchoas en conserva exquisitas, podemos sentir el aroma del Cantábrico, podemos volar aunque sea por unos minutos hasta un pueblecito norteño y sentarnos en una vieja mesa de madera, mientras los lugareños van arribando y nos acogen calurosamente en su círculo. Con esos pimientos y esos tomates murcianos, podemos sentir la calma y la paz de un atardecer levantino, sentir el aroma de la huerta, estar allí.

Por eso, les animamos a que viajen con nosotros y lo hagan disfrutando de los mejores productos de la despensa de esos lugares. Viajemos a lugares que nos ofrecen un muestrario de alimentos que nos llevarán de la mano hacia donde no imaginamos. Viajar sin movernos del sitio, tal y como decía el maestro Lao Tse. Comer puede ser también un poco eso, un viaje. Acompañennos.





Dulces Gayo. Calidad y sencillez

La historia de **Dulces Gayo** se remonta 18 años atrás cuando comenzaron a elaborar los dulces típicos de la zona en su vieja tahona. Fabricando sus productos a mano y con las mejores materias primas de la región.

A fecha de hoy, envían sus productos por todas las provincias de la Península con la misma calidad y sencillez que hace 18 años.



Para más información

Despacho: Gabriel y Galán 2

10700 HERVÁS - Cáceres

Fábrica: Ctra. Nal. 630, km 437

10740 ALDEANUEVA DEL CAMINO - Cáceres

Tels.: 927 479 208

626 217 517 - 660 680 800

www.dulcesgayo.com

1



Jamones y Embutidos Montemayor. Manjar de dioses

Jamones y Embutidos Montemayor, es una empresa con una larga tradición en la elaboración de embutidos y jamones, situada al norte de Cáceres. Y desde sus instalaciones, sirven a toda España.

El cliente podrá realizar su pedido de embutidos y jamones de la mejor calidad, a unos precios increíblemente buenos. Aproveche la ocasión pues cuando llame podrá tener su pedido en 24 horas y si supera la cantidad de 400 € le regalan el transporte.

Llame al **927 48 80 90 / 04** o simplemente realice su pedido online en www.embutidosmontemayor.es ¡¡Pruébelo!! Seguro que repite, pues sus productos son un manjar de Dioses.

Para más información

www.embutidosmontemayor.es

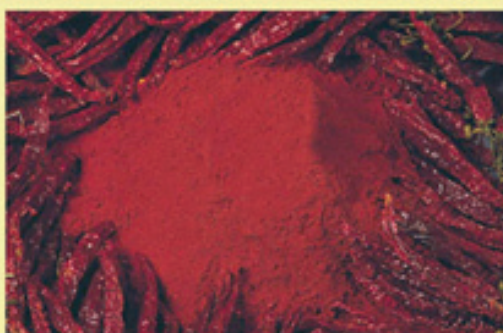
2



Denominación de Origen Protegida
"PIMENTÓN DE LA VERA"



100 Años de tradición



Busque nuestros productos en tiendas y grandes superficies



BOTES



LATAS

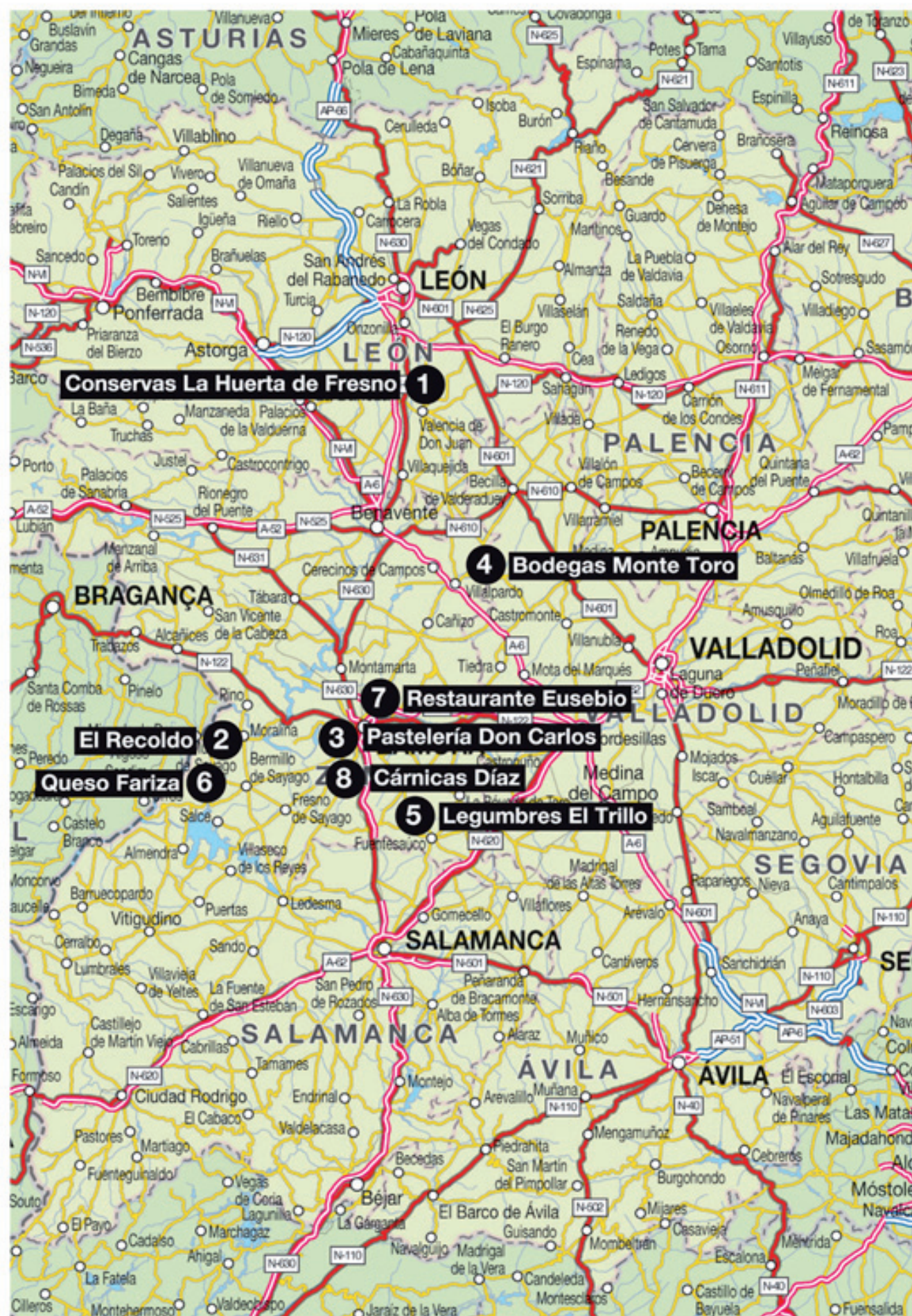


BOLSAS



PACKS

Tel. 927 46 01 99 - Fx. 927 46 07 27
mail: info@pimenton-ladalia.com
www.pimenton-ladalia.com



1 Conservas La Huerta de Fresno

2 El Recoldo

6 Queso Fariza

3 Pastelería Don Carlos

8 Cárnicas Díaz

5 Legumbres El Trillo

4 Bodegas Monte Toro

7 Restaurante Eusebio



La Huerta de Fresno. Fabricación y venta de Conservas Vegetales de Alta Calidad

Desde Fresno de la Vega, **La Huerta de Fresno** se esmera en seleccionar la mejor materia prima de sus propias huertas, para que usted reciba en su casa el mejor sabor tradicional. Su producción limitada asegura la máxima frescura. Su elaboración sigue las técnicas tradicionales como el pelado a mano, el uso de aceite de oliva y el limón, y la ausencia total de aditivos químicos artificiales. Junto con los productos naturales en conserva, han abierto una línea de productos cocinados listos para servir, que está revolucionando la forma de entender la comida de calidad, a un precio más

que asequible. Desde el ya tradicional y reconocido pimiento morrón asado, pasando por los puerros, el tomate de Mansilla, el pisto, la salsa leonesa, el pimiento entrecallado, etc.

Para más información

Muelle de la Estación, s/n
FRESNO DE LA VEGA - León - España
Tel./Fax: 987 770 296
Móvil: 609 903 232
correo@lahuertadefresno.com
www.lahuertadelfresno.com



Miel Artesanal El Recoldo. Millones de obreras dedicadas a ofrecerte la máxima calidad.

El Recoldo es un paraje situado en el Parque Natural de los Arribes del Duero, donde las colmenas encuentran una gran variedad de flores silvestres, que proporcionan a la miel unas características y sabor únicos, en dos cosechas anuales, que dan lugar a las variedades Multifloral (tomillo, retama, pastizales, zarza...) y Bosque (cardo corredor, melatos de bellota, flor de otoñada...). La comarca de Sayago, en el oeste zamorano, aporta el medio ideal para la producción de la miel, de forma totalmente artesanal y en condiciones de sostenibilidad.

Para más información

C/ Peña Pedrina 2
49251 GAMONES DE SAYAGO - Zamora
Tel.: 686 437 469 - www.mielrecoldo.es

2



Pastelería Don Carlos. Dulces tradicionales de la tierra zamorana

La unión armónica de la tradición, transmitida de generación en generación, y la juventud creadora e innovadora del Maestro artesano Carlos, hacen posible que humildes sabores de antes se conviertan en auténticos majares de hoy.

Dulces tradicionales de la tierra, como la aceitada, típica de la Semana Santa, se consumen ahora todos los días, por su fidelidad al gusto de antaño armonizado con la suavidad inconfundible al paladar de **Don Carlos**.

El reconocimiento de sus clientes y de la marca de garantía Tierra de Sabor, siguen animándoles en la búsqueda permanente de la fidelidad a la tradición interpretada al gusto de nuestros días.

Para más información

C/ Albillera 35
P.I. La H. Zamora - ZAMORA
Tel.: 980 671 968



3

MONTE TORO

SELECCIÓN 2009

90 Puntos Parker

Desde los

viejos

viñedos

de

Toro

Monte Toro. Tinta de Toro, protagonista de todos nuestros vinos

En una fusión de frutas y ligeros tostados, esta selección se ofrece como un vino íntegro y con gran progresión en boca.

Lleno de vida, colores intensos y persistente que no pasan desapercibidos.

Los sentidos se llenan de este vino.

Sensaciones indescriptibles, nacidas para persuadir.

Para más información
MONTE TORO, DE BODEGA RAMÓN RAMOS
www.bodegaramonramos.com





Legumbres El Trillo, la mayor calidad posible

Legumbres El Trillo es una empresa familiar dedicada a la producción, envasado y distribución de legumbres de calidad.

Procedentes de familias de agricultores, pueden seleccionar los mejores campos para el cultivo. Disponen de un moderno sistema de limpieza, selección y envasado para que las legumbres lleguen a sus clientes con la mayor calidad posible. Entre sus legumbres se encuentran el Garbanzo de Fuentesauco, la Lenteja de la Armuña, así como distintas variedades de Alubias y legumbres Ecológicas.

Para más información

LEGUMBRES EL TRILLO
AGROALIMENTARIA DE LA GUAREÑA S.L.
Ctra. Villamor de los Escuderos s/n
49400 FUENTESAUCO - Zamora
Tel./Fax: 980 600 490
legumbrestrillo@terra.es

5



Queso "Fariza", D.O.P. Zamorano

El **queso Fariza** es un queso elaborado a partir de leche de oveja churra, con la leche del propio rebaño, alimentado en régimen extensivo y únicamente con productos ecológicos.

La explotación está situada en el Parque Natural "Arribes del Duero".

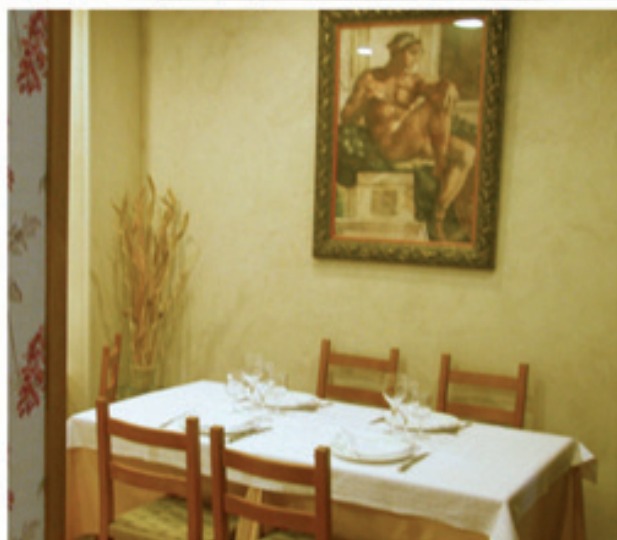
A partir de leche cruda ecológica, la coagulación es enzimática. El queso presenta una forma cilíndrica grabado por todas las caras y se vende en piezas de 2,5 y 1,2 Kg.

Entre las características del producto, podemos destacar la corteza dura, de color amarillo pálido, bien definido y una pasta firme y compacta de color variable.

Para más información

Toral 47
49213 FARIZA DE SAYAGO - Zamora
Tel.: 980 617 856

6



Restaurante Eusebio, el gusto de la buena materia prima

El **Restaurante Eusebio** inicia su andadura en el año 1985 y poco a poco se ha hecho un hueco entre los restaurantes más significativos de Zamora, teniendo como principio básico la calidad de las materias primas. Se trata de un negocio familiar, que mimra a sus clientes de forma muy directa, buscando siempre que se sientan como en casa gracias a un servicio cercano. Los clientes se acogen a las sugerencias de **Eusebio** antes que seguir una carta predeterminada. Su cocina tradicional actualizada, nos permite disfrutar de su especialidad en asados, así como alguno de sus platos típicos como los pimientos asados de los valles, que siguen siendo demandados por los clientes desde sus inicios. Para acompañar la comida cuentan además con una selecta bodega.

Información y reservas

Avda. Tres Cruces 29 - 49009 ZAMORA
Tel.: 980 512 246

7

EMBUTIDOS Y JAMONES
DÍAZ
Cárnicas Díaz de Zamora, S.L.

Productos frescos y curados
Tfn. 980 570 112
C/ta. Salamanca, s/n. 2.500
49190 MORALES DEL VINO (Zamora)
www.carnicasdiaz@gmail.com www.carnicasdiaz.com

ESTACIONES DE MANTENIMIENTO - SALA DE DESPIECE Y CÁMARA DE SECCIONADO

Cárnicas Díaz. Tradición y artesanía

Cárnicas Díaz de Zamora es una empresa artesanal dedicada a la fabricación de Embutidos y Jamones de cerdo Ibérico y Blanco, disponiendo también de Matadero y Sala de Despiece, lo que garantiza el control de todo el proceso durante la elaboración y la máxima calidad en los productos finales.

Cárnicas Díaz de Zamora ofrece productos curados y frescos como **Jamón, Paleta, Lomo, Cabecero, Chorizo, Salchichón, Panceta, Solomillo, Presa, Secreto**, etc.

Desde los años 50, tradición y artesanía unidos ofrecen los mejores productos.



Para más información

Carretera de Salamanca, Km. 2,500
49190 MORALES DEL VINO - Zamora
Tel./Fax: 980 570 112
carnicasdiaz@gmail.com - www.carnicasdiaz.com

8



Mallorca, descubriendo una isla

Las **Islas Baleares** reciben todos los años cantidades ingentes de visitantes que buscan pasar sus días de vacación en un entorno que enamora. Los hay poco exigentes y se conforman con la oferta básica y primaria que podrían obtener en cualquier otra parte y los hay que buscan lo que pocos conocen y es sencillamente lo que de verdad convierte a las islas en un destino que enamora.

Si nos detenemos en la isla mayor, en **Mallorca**, nos encontraremos con que hay una riqueza mucho más extensa que la que imaginamos. Desde la misma capital, **Palma**, a los pueblos del interior, encontraremos una isla que nos sorprenderá y nos invitará a volver. Y como lo que nos gusta en **RS Rincón del Sibarita** es hablar de comida, de sabores y

sensaciones, nos centraremos en lo que tiene **Mallorca** que ofrecemos para darle placer al paladar.

La cocina mallorquina es el resultado de una historia compleja y del paso de diversas civilizaciones que han dejado un sello perdurable en la forma de ser, de sentir, y de comer de sus habitantes. Así, es la variedad la principal seña de identidad de una gastronomía que se nutre de la riqueza de sus legumbres, la gran riqueza de la materia prima que viene del mar Mediterráneo, o carnes de espléndido sabor.

De **Mallorca** han salido algunos productos que hoy en día son conocidos en todo el mundo. A nadie se le escapan que exquisiteces como la sobrasada o la ensaimada, son todo un estandarte de la gastronomía isleña, pero

Fotos www.sxc.hu

Los sabores del Mediterraneo

detrás de estos dos grandes tótems podemos encontrar también muchas más cosas.

De entre sus platos principales podríamos destacar dos: el frit mallorquín y las sopas mallorquinas. El frit mallorquín es un plato muy popular, de carne o pesacado, que permite múltiples combinaciones, de la misma manera que las sopas (sopes) que dan cabida a todos los productos de la huerta en combinación con la carne, las hortalizas... y las setas, elemento del que la isla mallorquina está muy bien surtida.

Quesos, aceites, y vinos, dan cuenta del acervo mediterráneo de la isla, por la que se dejan sentir las influencias de las cocinas antiguas de Roma, la indeleble presencia árabe, y los diversos intercambios culturales con los pueblos de todo el arco mediterráneo.

Los 'escaldums' herencia de los antiguos 'caldums' romanos, los 'flaons', los 'bunyols', el 'codonyat', el licor de naranjas, la leche de almendra, las 'tàperes' y sus combinaciones... todo un regalo para el paladar más exigente. Sentir la cocina mallorquina, nos hace capturar una imagen de la isla diferente, nos acerca a la dimensión más popular del territorio, y nos ayuda a conocer cómo, pese a la indiscutible presión uniformizadora que el turismo masivo puede llegar a ejercer sobre las costumbres locales, éstas perviven y son la auténtica sal de la tierra.

Una cocina ancestral que busca el reconocimiento y la pervivencia, en un entorno en el que conviven las ganas de no complicarse con la cocina junto a el afán de saber y recuperar lo que es nuestro.



Rialto Living, todo lo que necesitas en un solo espacio

Rialto Living ofrece, a través de una cuidada selección personal, un concepto de estilo de vida que incluye el diseño de interiores, la moda, el arte, los objetos de regalo y un servicio de bar. Todo ello en un ambiente distendido, elegante y cordial, con al ayuda de unos colaboradores y profesionales comprometidos y entusiastas. Klas Kall, uno de los tres creadores y diseñadores de la marca GANT, conjuntamente con Bárbara Bergman, diseñadora gráfica de larga trayectoria



profesional, son los fundadores de **Rialto Living**. El edificio en el que se ubica fue construido en el siglo XVIII. En 1928 la planta baja se transformó en el Teatro-Cine Rialto, con lo que pasó a ocupar lo que antes eran unos jardines.

En julio del 2007, **Rialto Living** reabrió sus puertas convertido en una lifestyle store. Aproximadamente 800 metros cuadrados repletos de moda, muebles, libros, regalos, arte y un selecto bar, en pleno centro comercial.

Para más información

c/ Sant Feliu, 3C
07012 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 971 713 331
www.rialtoliving.com



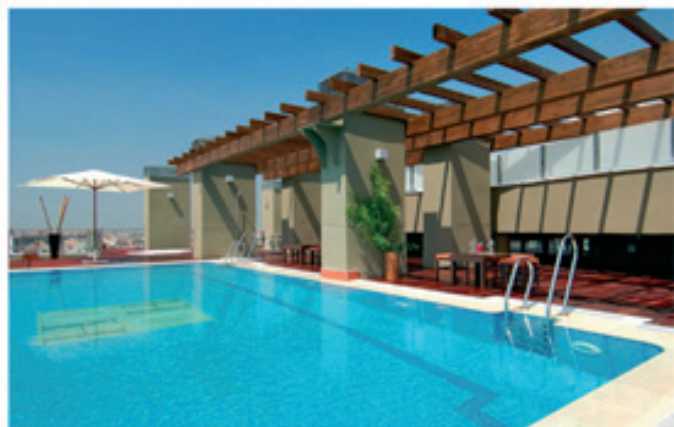
Comparen, reserven, disfruten... y vuelvan

Los hoteles de nuestro país deben ser buenos. Ya no se trata de que cumplan las normas de calidad, reciban las calificaciones adecuadas por parte de los organismos correspondientes, tengan más o menos estrellas... no se trata de eso. Se trata de que un país no puede ser una de las tres grandes potencias mundiales en el mundo del turismo simplemente con un sector hotelero ramplón, mediano, simplemente cumplidor. Los hoteles españoles son buenos, muy buenos. Así lo demuestra que sigamos atrayendo turistas de todo el mundo que saben que lo que encuentran aquí no es tampoco excesivamente común a todos los destinos.

Lo mejor de todo no es que dispongan de los más completos servicios, que tengan siempre dispuesto para el cliente absolutamente lo mejor de lo que disponen, que sus instalaciones se adapten a las necesidades de todo tipo de clientes. Eso, lo habitual, no es que se dé por sentado, pero se supone.

Lo importante, lo que realmente da el toque de calidad y lo que decide a los visitantes de todo el mundo a seguir viniendo y repitiendo y no cansándose de estar entre nosotros, es la calidad del servicio.

Siempre atento, que puede y quiere entender al cliente, en su idioma, de la manera que haga falta. Porque sabemos que somos la primera línea, el escaparate, el nombre con el que se van a quedar los viajeros cuando vuelvan a sus países. Les hablarán de nosotros, del servicio de hoteles, y siempre hablarán bien. Seguro.



Este verano, refúgiate del calor en las

La cadena **Hoteles Center** propone un total de nueve establecimientos para huir del calor y conseguir que cualquier noche de verano sea especial. En sus terrazas, todas ellas diferentes y con un toque único, se combinan las mejores cartas de bebidas y cócteles con las propuestas gastronómicas más completas, que van desde ligeros snacks hasta los más sofisticados bocados. La majestuosidad y belleza que ofrece el edificio de estilo modernista **Casa Fuster en Barcelona**, la inmejorable ubicación del **Hotel Valencia Center**, frente a la Ciudad de las Artes y las Ciencias y Oceanografic, el relax de la Lounge Zen-Ter, en el **Hotel Sevilla Center**, el relajante ambiente en el **Hotel Córdoba Center**, las vistas a la Ciudad de Granada desde las alturas del **Hotel Andalucía Center** y la exclusividad del Mojito Center ubicado en la terraza del **Hotel Barcelona Center** son solo algunos de los rasgos que definen las propuestas de la Cadena para este verano. Este verano, entre el 1 de Julio y el 9 de Septiembre, **Hoteles Center** pone en marcha, además, la promoción 'Elige tu Década Center', la mejor propuesta para una escapada urbana en sus establecimientos de cuatro estrellas en Sevilla,

Córdoba, Granada, Valencia y Badajoz que permite contratar la habitación de hotel al precio que a cada viajero le interese, entre 50 y 90 euros, IVA incluido para dos personas, en función de sus intereses y servicios que desee incluir, con interesantes descuentos en restauración y primer niño gratis.

Piscinas de altura

Comenzamos el viaje por Sevilla, haciendo una parada en la Terraza Grill y el Lounge Zen-Ter, ubicados en el **Hotel Sevilla Center 4* Superior**, en la Avenida de la Buhaira. Dos rompedores espacios que permiten al visitante saborear originales propuestas culinarias y disfrutar de una copa con las mejores vistas de la capital hispalense. La Terraza Grill, recoge las suculentas creaciones del Restaurante Al-Zagal del Hotel, mientras la Lounge Zen-Ter, ofrece sin duda el mejor ambiente para acabar de forma refrescante cualquier jornada. En Córdoba, nos dirigimos a la Terraza del **Hotel Córdoba Center 4* Superior**, un espacio configurado en torno a su piscina panorámica, que marca la diferencia entre el día y la noche, cuando el relax invade el espacio y aparecen apetecibles



terrazas más originales y refrescantes

tumbonas con cojines y mesas bajas, a la luz de las velas que crean un ambiente cálido y agradable.

En la ciudad de la Alhambra, la Cadena dispone de dos establecimientos: **Granada Center 4* Superior** y **Andalucía Center 4***. Mientras el primero ofrece una alternativa de terraza chic en el centro de la ciudad, el segundo cobija en su quinta planta uno de los tesoros más buscados durante los meses calurosos: su terraza barbacoa, que puede presumir de una de las vistas más espectaculares sobre la ciudad de Granada, desde donde admirar la Alhambra y Sierra Nevada. Si continuamos nuestro viaje hacia Levante, tenemos que parar en Valencia y encontrar un oasis de tranquilidad y descanso en la zona más moderna de la ciudad, a escasos metros del cauce del río Turia y junto a la internacionalmente conocida Ciudad de las Artes y las Ciencias, el **Hotel Valencia Center 4***. Piscina exterior en la novena planta, caracterizada por la búsqueda constante de nuevas propuestas.

En Cataluña culminamos este refrescante recorrido con dos paradas. **El Hotel Barcelona Center 4* Superior** reabre un básico ya indispensable en

la Ciudad Condal: el Mojito Center. Un espacio ubicado en la terraza panorámica del hotel que ofrece una combinación sin competencia de música, cócteles y gastronomía en el corazón de Barcelona. El Restaurante Balmes 103 pone el toque gastronómico exclusivo, gracias a su carta basada en la cocina mediterránea y los productos de temporada, todo ello en un ambiente vanguardista que se ubica en una de las arterias principales del Eixample barcelonés.

Y no podemos abandonar Barcelona sin conocer el Mirador del Passeig, la fabulosa terraza del **Hotel Casa Fuster 5* G.L. Monumento**. Ubicado en un edificio histórico del arquitecto Lluís Domènech i Montaner, referente del Modernismo catalán, desprende una magia y un sosiego que, sin duda, ayudarán a calmar las calurosas noches veraniegas del Mediterráneo. Imposible perderse su Carta de Gin&Tonics, en la que encontraremos distintas variedades y fórmulas sorprendentes para eruditos en la materia, fashionistas, intrépidos o

Información y reservas

www.hotelescenter.com

Tel.: 902 202 345



Restaurante Isla de Lobos, un rincón de lujo en un lugar de ensueño

El restaurante gourmet **Isla de Lobos** se encuentra localizado en el **Hotel Princesa Yaiza*****L** de Lanzarote, con una magnífica terraza en primera línea del Atlántico y con vistas a la isla que da nombre al restaurante y a Fuerteventura.

Isla de Lobos es pionero en Lanzarote en introducir la filosofía de la cocina Slow Food, que bajo su lema 'bueno, limpio y justo', ofrece productos ecológicos y tradicionales canarios, traídos directamente desde las granjas y agricultores de Lanzarote a la mesa de sus comensales. El buen hacer en la cocina de un equipo de 5 estrellas

dirigido por Carlos Pérez y Paolo Saggiu han hecho que fuera galardonado en 2011 con el Premio la mejor gastronomía Canaria. Un placer para los amantes del buen comer, en un entorno idílico donde disfrutarán de una estancia inolvidable.

Información y reservas

Avda Papagayo 22 - Playa Blanca - Lanzarote
Tel.: +34 928 519 300

info@princesayaiza.com - www.princesayaiza.com



Hoteles Plaza Andorra

Desde el día de su creación, el grupo empresarial que gestiona esta cadena ha pretendido que sus establecimientos se caractericen por la calidad y el confort.

Hoteles Plaza Andorra es una marca reconocida internacionalmente por la calidad, la elegancia y la excelencia de su servicio que pone a disposición de sus usuarios un establecimiento para cada ocasión.

El **Hotel Plaza** es el emblema de la cadena. Un cinco estrellas con un Spa que apuesta por el lujo más clásico, sin estridencias. Por otro lado, el **Carlton Plaza** es el hotel boutique de la cadena; está bien ubicado, es exclusivo, y es un referente en urbanismo y estilo.

El **Holiday Inn Andorra**, totalmente reformado en 2011, ha sabido adaptarse al entorno del Prin-

cipado, centrando su oferta en las familias y los profesionales. Con una estética elegante y al mismo tiempo divertida el **Mu Hotel**, situado en La Cortinada, ofrece una estancia acogedora en unos espacios inspirados en la vaca andorrana.

Y, por último, el **Hotel Ski Plaza**, es una inmejorable elección si lo que quiere es aproximarse a la alta montaña. Ubicado en el corazón de Canillo, se distingue por la gran cantidad de detalles que buscan satisfacer las exigencias de los grupos de amigos y familias que se alojan.

Información y reservas
www.plazandorra.com



Roof. Están arriba

Roof, es el nombre del restaurante situado en la calle Trajano nº 15, en la terraza del **Hotel Boutique Casa Romana**, en pleno centro comercial de Sevilla y a 10 minutos del centro histórico: Giralda, la Catedral, el Barrio de Santa Cruz y en la entrada de los enclaves sevillanos más bohemios y románticos: La Alameda de Hércules y el barrio de San Lorenzo.

Roof se caracteriza por su ambiente romántico, que consigue capturar y combinar el bienestar de **Casa Romana** con el concepto de Kitchen & Cocktail bar del siglo XXI.

Roof es fiel a una decoración armónica, incorporando detalles que aportan un toque más innovador y urbano pero siempre manteniendo la

confortabilidad y el sentido estético tal y como los romanos concibieron los espacios íntimos.

Un lugar donde se puede disfrutar de un cúmulo de sensaciones, un Oasis Urbano en pleno centro de Sevilla, donde se puede disfrutar de unas maravillosas vistas, de una riquísima cocina de autor, fresca y joven.

Y de una buena variedad de cócteles, que te harán perder la noción del tiempo.

Información y reservas

Calle Trajano, 15 - 41002 SEVILLA
Tel.: 954 915 170 - Fax: 954 373 191
www.newhotel.hotelcasaromana.com

Comer bien es comer mejor

En un restaurante no comemos como en cualquier parte. Tenemos que comer mejor. Si bien hay muchos establecimientos que fundamentan su publicidad, su táctica de venta, en decirnos que en su casa se come como en nuestra casa... no puede ser verdad. Incluso en estos lugares de ambiente casero y familiar, se come mejor. Porque todo lo que podamos consumir en un restaurante, siempre tiene otro toque, debe tenerlo. Siempre debe ser mejor. Cuando salimos fuera a comer buscamos algo distinto, incluso cuando queremos que sea 'normal'. El servicio, la forma de preparar las comidas a cargo del chef, el servicio, la calidad de los caldos que nos sugiere el somelier, el servicio, la decoración y el ambiente que se crea en los locales, el servicio... ¿hemos citado el servicio? El servicio hace la comida mejor. Sentirnos servidos, atendidos, cuidados, mucho mejor que en casa, –como una madre no te trata nadie... pero es otra cosa– saber que hay alguien pendiente de nosotros, que nos hace la elección más sencilla si tenemos dudas, que sabe qué puede estar bien, que nos lo tiene todo a punto. El servicio. El restaurante que se precie, tenga la comida que tenga, una bodega que no podamos acabar, cuadros y diseño, no tendrá nada si no tiene un servicio a la altura. Porque es lo que nos hace sentirnos mejor, comer mejor, saber que hemos cambiado de ambiente y que nada puede fallar.



Restaurant Clos d'en Pep, en el corazón del Penedès

Los buenos restaurantes de pueblo son espacios afables, capaces de sacarnos de la agitación diaria. De la mano de **Pep y Marta**, dos jóvenes que proponen desde 2009 una cocina de mercado muy cuidada en la que el producto fresco manda. Podemos citar algunos platos recomendados como la piruleta de foie rebozada con almendras y mermelada de fresa, la paletilla de cordero cocinada a baja temperatura y marcada a la brasa, el bacalao confitado con pistachos, o un buen entrecot de calidad hecho al gusto de la brasa de carbón. Sus postres, de elaboración propia, incluyen delicias como el pastel de mascarpone o las pirámides trufadas de chocolate.

El local es acogedor, tranquilo y familiar, con un comedor y una terraza ideales para celebraciones familiares o de empresa, pudiéndose combinar ambos espacios, con agradables noches de jazz en verano disfrutando de platos más informales. *Menú de miércoles a sábado de 11,90€*

Información y reservas

La carretera, 73 - 08776 Sant PERE DE RIUDEBITLLES
(a 10 km de Vilafranca del Penedès)
Tel.: 93 899 59 00 - www.closdenpep.cat



Restaurante JJ, el prestigio de lo excelente

La excelente calidad de su gastronomía y la constante búsqueda de superación en su carta han convertido al **Restaurante JJ**, en uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Barcelona. Con más de 30 años de historia, el negocio familiar que dirige el reconocido chef **Juan Domínguez** está especializado en cocina de mercado. Una cocina elaborada a partir de productos frescos y de temporada que el propio Juan selecciona cuidadosamente cada mañana en los mercados de la Ciudad Condal. Así, su carta se divide entre los platos que mantienen durante todo el año casi obligados por su fiel clientela (como los ya famosos boquerones JJ), y los que varían según la oferta del comercio (como la mayoría de mariscos, entre los que suelen destacar las gambas de Palamós, el bogavante nacional a la plancha o las cigalitas salteadas con Armagnac). Entre sus especialidades, imprescindibles son el solomillo a la sal, la ensalada de vieiras, la llanqueta con huevo, o

las croquetas de chipirones. Igualmente excelentes son los tartare: el steak tartare de carne de Kobe y el tartare de atún rojo sobre guacamole.

La carta se completa con una deliciosa selección de postres elaborados por su repostera **Raquel Domínguez**, entre los que destacamos la tarta tres chocolates o las fresas fritas a la pimienta y con una bodega a cargo de su sumiller, **Susana Domínguez**, que no dudará en encontrar el mejor maridaje entre sus muchas referencias.

Oferta gastronómica de lujo y una cuidadísima atención al cliente en el número 18 de la calle Mallorca (Barcelona), muy cerca de la Estación de Sants.

Información y reservas

Mallorca 18-20 - 08014 BARCELONA
Tel.: 93 426 16 84 - Móvil: 665 579 224
www.restaurantejj.es
info@restaurantejj.es

La mejor cocina tradicional en un ambiente muy acogedor



El placer de la buena mesa en Barcelona

Para hablar de **Casa Jacinto** hay que hacer referencia ineludiblemente a la perfección. Es un trocito de Navarra situado en la Ciudad Condal. Un espacio en el que la principal misión que se trazan todos sus integrantes es el de hacer disfrutar de su clásica cocina, basada en productos siempre de primera calidad, el valor añadido de su gran sabiduría y del respeto hacia un estilo de cocina que nunca pasa de moda.

Entre sus exquisitos platos, citar los pescados y mariscos, la espalda de cabrito, las cazuelas del norte, el rabo de ternera, los callos y sus excelentes pochas estofadas, así como sus espárragos naturales de temporada en salsa verde con almejas.

Y para acompañar sus excelentes manjares, destacar sus caldos gran reserva.

Con acogedores salones privados, con capacidad para 140 personas y WIFI para sus clientes.

Información y reservas

Avda. Carlos III, 29-31

08028 Barcelona

Tel.: 933 390 023 / 934 911 744

www.casajacinto.com

El día de nuestras vidas

Pocas fechas tienen tanta trascendencia en nuestra vida como el día de nuestra boda. Ser conscientes de que es un día realmente especial, que marca un antes y un después en una existencia que ya definitivamente no es la nuestra si no la de una pareja que, mientras se pueda, parecerá indivisible. Para dejar constancia de que es un día definitorio, no podemos dejar la organización de todo lo que le rodea al albur o la prisa. Contar con la experiencia y el saber hacer de quienes se dedican con esmero y pasión a la organización de eventos, supone una garantía de que ese día no será simplemente una reunión de amigos, de familiares, que buscan pasárselo bien. Será algo más. La trascendencia de ese día ha de ser patente, no sólo en lo que a la ceremonia se refiere, si no también en el gusto por hacer sentir a los participantes, a los asistentes, a los familiares, como parte de un momento especial, irrepetible.

Y puede ser una boda, pero también un evento de otra índole. Siempre ha de buscarse que lo que estemos viviendo no tenga comparación. Que no confundamos esa comunión, con aquel cumpleaños. Que esa boda no se nos traspapele en la memoria con aquella convención de la empresa. Servicio, disposición, calidad y cuidado en cada uno de los detalles, haciéndonos sentir a gusto, especiales, saber que no es una rutina lo que están viviendo al otro lado, que es 'el día'. Un arte al alcance de unos pocos.



La Boella, una exquisita elección

Rodeada de olivos y jardines, **La Boella** es una masía del siglo XII exquisitamente restaurada. Un lugar singularmente bello para convertir su boda en un acontecimiento único.

Los elegantes jardines, la impresionante puesta en escena de un banquete en el Gran Pabellón, el encanto de los Salones Dorados y el menú cuidadosamente elaborado por el chef, son el toque de distinción que realza la celebración de su enlace.



Información y reservas

Autovía T-11 B, km. 12
La Canonja - Tarragona salida 34, AP-7
Tel. 977 771 515 - www.laboella.com



Hotel Meridional. Gastronomía frente al mar. Confort y sabor de primera línea

En primera línea de playa, en Guardamar del Segura, este pequeño hotel con encanto se encuentra rodeado de tranquilidad, con todas sus habitaciones asomándose al Mediterráneo desde amplias terrazas. Disponen de todas las comodidades para disfrutar de unas vacaciones relajadas: aire acondicionado, wifi, calefacción, tv color, teléfono, baño completo con secador, sistema climalite de aislamiento térmico e insonorización... También dispone de habitaciones especiales para familias.

En breve, contará con piscina climatizada y spa para el uso y disfrute de los clientes.

Su prestigioso restaurante y arrocería, El Jardín combina a la perfección la cocina mediterránea tradicional con la innovación y la creatividad culinaria. Su calidad y profesionalidad han sido reconocidos por las principales guías gastronómicas a nivel nacional e internacional.

Con salones con distintas capacidades para organizar todo tipo de eventos.

Justamente se encuentran especializados en Bodas en la Playa, realizando la ceremonia en la misma arena, lo que otorga a este tipo de eventos de una elevada singularidad y un encanto especial. Cerca se encuentran tres pistas de tenis, cinco campos de golf y una piscina semiolímpica cubierta. Con actividades de ocio-aventura y excursiones a distintos parques naturales de gran valor ecológico durante todo el año. Parking gratuito.

Información y reservas

HOTEL GASTRONÓMICO MERIDIONAL***
Avda. de la Libertad, 64 - Playa La Roqueta
03140 GUARDAMAR DEL SEGURA
Tel.: 965 728 340
info@hotelmeridional.es - www.hotelmeridional.es

Hay una compra que te espera

Siempre hay algo que nos falta. No es algo que necesitemos, quizás no sea más que un capricho, pero nos completa. Salir de tiendas, sea virtual o sea físicamente –que ya hay que aclararlo todo– puede ser que nos acabe de arreglar el día, que nos anime encontrar aquel objeto que teníamos en la cabeza pero que no nos atrevíamos a poseer. De los responsables de las tiendas, dependientes o propietarios, sea un comercio multinacional o una pequeña mercería de barrio, también depende que tengamos herramientas para valorar si lo que compramos es ciertamente idóneo, qué buscamos, porqué lo buscamos, saber escuchar y saber atender. Hay una compra que nos espera, y hay un comprador dentro de nosotros que lucha por ser un poco más feliz. Colaboremos entre todos para que eso sea posible.

Foto www.sxc.hu



La Blanca Delicatessen. Un placer para los sentidos en Vitoria

En **Licores La Blanca** se dan cita los productos más selectos. En el interior de este establecimiento encontrará especialidades de todo el mundo para degustar, todas ellas con categoría de exquisitez. Vinos, licores, sales y especias, pastas y arroces, dulces, galletas y chocolates, conservas, aceite, vinagre y salsas.

Disponen del certificado UNE 175001, que les clasifica como un servicio de calidad y confianza. También con servicio de tienda virtual.



Para más información

Avenida Zabalzana 23 - 01015 VITORIA - Álava

Tel.: 945 357 623

licoreslablanca@terra.es

www.delicatessenblanca.com

rs /rincón del sibarita/



Un viaje de lugares y sabores

Todo lo necesario para acceder al catálogo de la mejor gastronomía, alojamientos, shopping y servicios.

www.rsrincondelsibarita.com
No se conforme con cualquier cosa



El jamón ibérico en la gastronomía del siglo XXI

El jamón es, sin duda, una de las grandes joyas de la gastronomía española. Lo cortemos como lo cortemos, lo traigamos de dónde lo traigamos. Con un prólogo de Ferran Adrià, que da cuenta de que lo contemporáneo no ha de estar reñido con las grandes aportaciones de nuestra tierra. Con el patrocinio de la Dehesa de Extremadura, un compendio de sabiduría sobre el jamón con aportaciones de grandes cocineros como el propio Adrià, Arzak, Santamaría, que aportan recetas que nos dejarán boca arriba.

Editorial Everest

296 páginas / 59,95€



**Lunwerg Editores
Mario Suárez/Ricardo Cavolo**

Cocina Indie. Recetas, dibujos y discos para gente diferente

Ahora que la cocina ha traspasado cualquier tipo de frontera, que todos estamos abiertos a enfundarnos el mandil y demostrar las habilidades culinarias, aparecen libros para un público cada vez más diverso. Cocina Indie, nos propone una mezcla de músicas, dibujos y sabores con la intención de hacer atractiva la cocina a esos jóvenes o no tan jóvenes ya que son incapaces de cocinar sin música, que entienden la cocina como una afición tan excitante como el baile, y que busquen nuevos campos de expresión.

224 páginas / 7,95€



**Ediciones Península
Inés Butrón Parra**

Comer en España. De la subsistencia a la vanguardia

Conocer la cocina de un país, es conocer el país. Desde los años treinta, Inés Butrón hace un recorrido por los principales platos e ingredientes, la forma de cocinar y condimentar pasando por la manera de servir y de comer. Recogiendo casi cien años de modos y formas de comer en España, se nos cuenta la evolución de la cocina de un país sórdido a la gran explosión de luminosidad de los últimos años.

304 páginas / 21,90€



**Bon Vivant
Pamela Vandyke Price**

No entiendo mucho de vinos... pero me gustan sus curiosidades

Una buena manera de introducirse en el amplio mundo de los vinos es conocer historias, anécdotas, leyendas en las que el jugo de la uva ha sido activo protagonista. Dentro de la serie 'No entiendo mucho de...' de Bon Vivant, podremos conocer algunos asuntos que quizás no nos convierta en expertos enólogos, pero nos ayudarán a pasar un buen rato y nos anime a seguir aprendiendo sobre este apasionante mundo.

144 páginas / 10,00€



**Montse Domènech
Eduard Estivill**

¡A comer! Debolsillo

Una de las peores pesadillas para cualquier padre o madre es la de que su hijo no coma. La boca cerrada, el conflicto abierto a la hora de comer que puede desembocar en la adquisición de unos malos hábitos por parte del vástago.

El Dr. Estivill, después de tratar asuntos como el insomnio infantil ha buscado también soluciones para este tema y con la ayuda de la pedagoga Montse Domènech han desarrollado un método para que los niños coman bien y de todo.

7,95€



Garbage

Not Your Kind of People

Garbage fue uno de los grupos de los noventa. ¿Se acuerdan verdad? Los noventa. Canciones como *Queer*, *Stupid Girl*, *Only Happy When it Rains*, marcaron una época. Y su disco de regreso, está a la altura dentro de ese estilo en el que el rock y lo electrónico sonaban juntos y parecía lo más.



Maika Makovski

Thank You For the Boots

Maika Makovski es una de las cantantes españolas, dentro de ese amplio y cada vez más reconocido espectro de lo 'indie', más interesantes de todo el panorama y con una fecunda carrera a sus espaldas. Su nuevo disco está dedicado a la amistad y transmite una alegría que no es nada frecuente en los tiempos que corren.



Perales

Calle Soledad

José Luis Perales es, sin duda, otro de los grandes pilares de la canción de autor en España. Compositor e intérprete de algunos de los más tarareados temas de nuestra memoria colectiva, el conquense viaja con *Calle Soledad* a esos territorios sensibles y cercanos que tan bien maneja, con la ayuda de su hijo Pablo en la producción. Después de cuatro años de silencio, otro mito que se recupera.



Los años pasan, él sigue

Si **Raphael** hubiera nacido, quién sabe, en otro país, en otro lugar. Si quizás en España hubiésemos sido de otra manera, si hubiésemos tenido una industria del espectáculo capaz de hacer respetar a sus intérpretes... quién sabe. **Raphael** vuelve a los escaparates de las tiendas de discos con un trabajo en el que se 'reencuentra' con uno de sus compositores de cabecera, Manuel Alejandro. El autor de alguno de los grandes éxitos del cantante de Linares, como 'Qué sabe nadie', 'En carne viva', 'Hablemos del amor' o 'Yo soy aquel', le regala en esta ocasión nuevos temas para hablar de amor, de sentimientos, de cómo pasa la vida y cómo pasan los años.

Raphael mantiene el tipo año tras año, y sigue siendo uno de los referentes musicales de un país en el que a veces resulta curioso seguir siendo quién se es, aun cuando la vida o los tiempos hayan cambiado tanto.

Raphael

El reencuentro

Hostal Florida Restaurante Ca la Maria



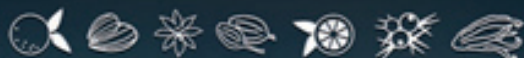
Como en casa

Avda. Barcelona 224
43892 MIAMI PLATJA - Tarragona
Tel.: 977 810 216 – 635 988 672
hostal-florida@hotmail.com
www.hostalflorida.com



BOTANIC

LONDON DRY GIN



LONDON DRY GIN
PREMIUM



LONDON DRY GIN
ULTRA PREMIUM



Bodegas WILLIAMS & HUMBERT

www.williams-humbert.com

www.ginbotanic.com

www.facebook.com/GinBotanic

