

rs

/rincón del sibarita/

18 6,00 euros /trimestral/

Asturias, paraíso natural
Destinos
Delicatessen
Boutiques artesanales
Restaurantes
Recetas



Sensación
de emociones

Indrets

Suplemento de ocio y turismo local de El Mundo de Catalunya



sumario

/rincón del sibarita/

- | | |
|--|----------------------------------|
| 06 Editorial | 80 Club de las barricadas |
| 08 Noticias | 90 Sobre plano: Navarra |
| 14 Entrevista a Joan Sala | 96 Sobre plano: Salamanca |
| 16 Asturias, paraíso natural | 102 Sobre plano: Málaga |
| 46 Boutiques artesanas | 106 Restaurantes |
| 54 Delicatessen | 120 Alojamientos |
| 62 Valle de Benasque, el secreto mejor guardado del Pirineo | 122 Recetas |
| 68 Amsterdam se reinventa, una vez más | 130 Libros |
| 74 Quesería gourmet | 131 Música |



elmundo.es/elmundo/barcelona.html

Edita

RS Rincón del Sibarita / FECOES / CEUCO

Presidente de Honor

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Presidente FECOES / CEUCO

Carlos Martín

Director General y Comercial

José Antonio Zabaco

Director de Recursos Humanos

Manuel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

Tel: 902 02 66 33 - info@rsrincondelsibarita.com

Edición Victoria Fernández**Director de Arte** Irene Somenson**Maquetación** Irene Somenson y Ana Puente**Portada Fotografía** www.photodune.net**Administración Comercial** Directora María López**Coordinación y Atención al Cliente** R. Márquez**Agradecimientos:** Turismo de Salamanca, Reyno Gourmet Navarra, Málaga Turismo, Turismo de Andalucía y Turismo de Castilla y León.visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com**Distribución:** Internacional**Colaboradores:**CLUB
LA TABARCA
Carlos Herrera**CORCHITO**
ONLINE STORETiendas
por
ELMUNDO.es

EL ALMANAQUE

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

Conservas Daporta. Siéntese, relájese y disfrute

PARA MÁS INFORMACIÓN
Avda. de Castelo 88 - 36630 CAMBADOS - Pontevedra - Tel.: 986 520 111
info@conservasdaporta.com - www.conservasdaporta.com

Hola de nuevo Sibaritas,
 Volvemos a encontrarnos en estas fiestas tan especiales, en las que se organizan muchas comidas, cenas y reuniones familiares. Para ello, en este número nos hemos dedicado a dar a conocer los restaurantes, bodegas y productos más idóneos para estas fechas. Además **RS Rincón del Sibarita** ha viajado a una tierra muy especial donde hemos conocido una gastronomía única y lugares increíbles para disfrutarla, esta tierra es Asturias.

Aprovechando el viaje, hicimos una ruta por el norte de España para no olvidarnos de los productos y lugares tan importantes que se encuentran en esta parte de nuestro país.

Como muchos de vosotros sabéis, **RS Rincón del Sibarita** es una revista de sabor auténtico que siempre ofrece lo mejor, porque con lo mejor nunca se falla.

Como siempre, damos las gracias a nuestros amigos y colaboradores por su participación en este número.

Ahora os toca disfrutar de las siguientes páginas.

Fernando Zabaco, Editor

DESPUÉS DE CUALQUIER ACTIVIDAD EXTRAESCOLAR

ESTA PERA RECUPERA



POTASIO
 PARA FORTALECER LOS MÚSCULOS



VITAMINA B1
 PARA FAVORECER EL METABOLISMO,
 EL SISTEMA NERVIOSO Y LA ACTIVIDAD MENTAL



CALCIO Y FÓSFORO
 PARA FORTALECER LOS HUESOS



agua
 PARA REHIDRATAR EL CUERPO



FRUCTOSA Y LEVULOSA
 PARA RECUPERAR DEL EJERCICIO FÍSICO,
 TOLERADA POR DIABÉTICOS



PECTINA
 PARA COMBATIR EL ESTREÑIMIENTO



VITAMINA B2
 PARA AYUDAR A CRECER
 SANOS Y FUERTES



**VITAMINA C,
 ÁCIDO FÓLICO
 Y BETA-CAROTENO**
 PARA AYUDAR A LA VISTA,
 LA PIEL Y LAS DEFENSAS



breves

Londres, nuevo destino adherido a la selección de Business Hotels Collection

La capital británica se une a destinos como Barcelona, Sevilla, Valencia o la Costa del Sol dentro de la oferta que alberga esta empresa especializada en el segmento MICE.

Business Hotels Collection, Places & Cities, la empresa española que reúne los mejores establecimientos, sedes y destinos del segmento MICE, ha incorporado a su colección la ciudad de **Londres**, incrementando de este modo su presencia internacional. La firma del acuerdo de adhesión se produjo en el marco de la última edición de la EIBTM, recientemente celebrada en Barcelona.



Campari y Uma Thurman adelantan la espectacular portada del Calendario 2014 de la marca

La espectacular portada presenta a Uma vestida con un impactante diseño rojo con el mapa del mundo en la cola. **Campari** comunica así la esencia de su próximo almanaque, que lleva por nombre «**Worldwide Celebrations**» y que propone un viaje por las festividades más destacadas del planeta.

El autor de las esperadas imágenes es el renombrado fotógrafo de moda **Koto Bolof**, famoso por sus dinámicas, imaginativas y originales composiciones.

El **Calendario Campari**, del que solo se producen **9.999 copias**, será exclusivamente distribuido a amigos de la marca, seleccionados minuciosamente alrededor del globo.

Para más información:

www.campari.com
<http://www.facebook.com/campari>
www.camparigroup.com



Gontés Expresión y Olmo 34, el lado intenso de Rioja Alavesa

Sólo dos bodegas elaboran en la actualidad sus vinos dentro de la antigua villa medieval de Labastida, en Rioja Alavesa. Una se llama **Agrícola Labastida**, de la que ya hemos tenido ocasión de hablar al hilo de su magnífico Belisario. La otra se llama **González Teso**, un proyecto familiar pilotado en la actualidad por el bisnieto de su fundador, el enólogo **Jesús González Teso**, que ha decidido apostar por los vinos de alta calidad.

Un Rioja, el vino del año para la revista especializada «Wine Spectator»

El «Imperial Gran Reserva 2004» de bodegas CVNE ha sido proclamado el mejor vino del año 2013 en todo el mundo.

El pasado viernes 15 de noviembre, la revista especializada «**Wine Spectator**» proclamó el «**Imperial Gran Reserva 2004**», de las bodegas **CVNE** (D.O.Ca. Rioja), «**Mejor Vino del Año 2013**» en todo el mundo, con una puntuación de 95 sobre 100.

«*Esta es la primera ocasión en la que dicho listado está encabezado por un vino español*», según ha explicado el director ejecutivo de la publicación, Thomas Matthews, en una entrevista en el canal de televisión CNBC.

Matthews explicó que, entre los 25.000 vinos que sus críticos han analizado, «*El CVNE se ha impuesto, entre un total de 25.000 vinos analizados, por lograr equilibrio entre tradición y modernidad, que es lo que la gente quiere beber estos días*».

Fuente: EFE



DegustaBierzo Otoño - Invierno 2013

DegustaBierzo es un club de producto gastronómico que reúne algunos de los restaurantes más selectos de la comarca reunidos bajo un modelo de calidad y esmero en la cocina que refleja las diferentes cocinas del Bierzo.

La Taberna del Sil, el Mesón El Lagar de Montejos, La Moncloa de San Lázaro, el Palacio de Canedo, la Posada Real y Restaurante La Tronera, el Restaurante Capricho, el Restaurante del Plaza y el Restaurante Mendéz, antiguo El Guardia te ofrecen un menú degustación completo que incluye los mejores vinos de las bodegas de Bierzo Enoturismo.



Cofradía gastronómica y cultural del cordero segureño

La Cofradía gastronómica y cultural del cordero segureño ha iniciado su andadura en el bonito pueblo granadino de Huéscar.

Una raza española de ganado ovino adaptada a la vida en las Sierras de Segura y de La Sagra y las zonas altas de la ribera del río Segura.

La distribución de esta raza en la península ibérica se circunscribe a las provincias de Granada, Murcia, Albacete, Jaén y Almería, tomando el título de segureña en 1978 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que reúne a las variedades de blanca, rubisca y mora.

El presidente y fundador, **D. Manuel Giménez Cuevas, presentador de TV**, ha puesto en marcha esta Asociación, sin ánimo de lucro, para potenciar todo lo concerniente a la gastronomía de este cordero y valorizar el territorio donde se ubica, desde el punto de vista cultural e histórico en esta comarca del interior andaluz, con el fin de aumentar igualmente su turismo.



Globally known as "Cordovan leather"
Mondialement connu comme «cuirs de Cordoue»
Mundialmente conocidos como "Cueros de Córdoba"



*Cordobanes y
Guadamociles*



 facebook.com/meryancor
 @meryancor
 pinterest.com/meryancor

www.meryancor.com

online shop | magasinier | tienda online



Nueva terraza de Vaca Nostra

Situada a las puertas del restaurante, la nueva terraza de Vaca Nostra es un lugar ideal para comer o cenar o, por qué no, para disfrutar de una velada nocturna agradable sin las limitaciones que en ocasiones tienen los espacios cerrados.

Una terraza permanente, con ambiente y decoración similares a la sala, que nace como una alternativa en la que disfrutar de la propuesta gastronómica, con las carnes como protagonistas, del último proyecto del Grupo Raza Nostra.

Dirección y Teléfono:

Castellana, 257 (Madrid) - Tel: 91 378 88 06

Horario: De 12:00 de la mañana a 12 de la noche en horario continuado.



www.fisan.es **FISAN** IBÉRICOS DESDE 1920 Quijuelo

Sabor Tradicional
— Quijuelo —





 /ibericosfisan  /IBERICOSFISAN  fisan.es/blog

fisan@fisan.es :: 923 58 00 74

Orden *del* Sabadiego



La Federación de Asociaciones de Radio y Televisión entregó el premio de Gastronomía a la Orden del Sabadiego de Noreña en la gala de su XLI edición

La Orden de Caballeros del Sabadiego de Noreña recibió el premio Antena de Oro en el apartado de Gastronomía por su labor realizada a lo largo de más de veinticinco años concedido por la prestigiosa Federación de Asociaciones de Radio y Televisión en su XLI edición, en la que fueron igualmente galardonados importantes personalidades del mundo de la comunicación, entre otros: Pepa Bueno de la cadena SER, Ernesto Sáenz de Buruaga de la cadena COPE, María José Peláez de EsRadio, Enrique Cerezo presidente del club Atlético de Madrid, Arturo Vals de Antena3 TV, Alfonso Nasarre director de RNE, y el presentador Jesús Hermida, los actores Rodolfo Sancho y Michelle Jenner por la serie «Isabel» de TVE, y un etcétera de celebrities que asistieron al Casino de Aranjuez en la Gala del 16 de noviembre de 2013.

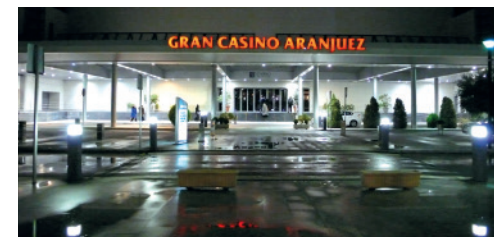
Un reconocimiento nacional que pone de relieve el trabajo realizado por esta Ilustre Orden que hace cinco lustros se convenció que para dar a conocer la villa de Noreña y sus sabadiegos (embutidos ahumados típicos de esta localidad), sería bueno crear una Asociación sin ánimo de lucro que pusiera en valor estos embutidos, a la vez que promocionaban esta villa elegante y chacinera por excelencia.

Un breve discurso, visiblemente emocionado durante la gala, del fundador y Presidente de Honor Miguel Ángel Fuente Calleja puso de relieve la importancia que tiene este premio para



la villa y por extensión para los productos que se dan en nuestra gastronomía nacional, dedicándolo a los ciudadanos de su localidad y a los miembros de su cofradía de los que asistieron tres personas más para recogerlo.

No faltó igualmente la presencia del Presidente de FECOES (Federación Nacional de Cofradías enogastronómicas), que felicitó a la Orden de Caballeros y animó a seguir en esta línea de promoción y defensa del patrimonio gastronómico que hemos heredado de nuestros antepasados y que es, sin duda alguna, una motivación más para ofrecer a nuestro turismo junto con la cultura e historia que tenemos.



ENTREVISTA A

Joan Sala

Responsable del restaurante Lossum

Darle la vuelta al concepto de cocina tradicional, pero sin darle la espalda. Este es el propósito de **Joan Sala**. El cocinero, a partir del restaurante familiar **El Niu del Mussol**, creó el **Lossum**. Un espacio en el que la cocina catalana vive en constante evolución. Hablamos con él para que nos cuente su visión de la cocina.

Su relación con la cocina viene de familia. Pero bien podría haberse dedicado a otra cosa, ¿por qué decidió ser cocinero y seguir la senda familiar?

No fue una decisión consciente ni premeditada sino la consecuencia de vivir desde muy pequeño entre fogones lo que me ha permitido, poco a poco, aprender a amar mi profesión.

La tradición familiar (**El Niu del Mussol se remonta a los años 70**) me ha permitido conocer desde adentro los pros y los contras del

negocio gastronómico. Me gusta comer, disfrutar con la cocina y no me imagino, ni me he planteado nunca, dedicarme a otra cosa.

¿Nos podría definir su cocina?

Me gusta llamar a mi cocina «**free cooking concepts**». Soy un cocinero todoterreno. Me gusta tanto la cocina tradicional como la creativa de autor. En los diferentes espacios que gestionamos, siempre vamos con la calidad por delante, con ganas de gustar y de que los clientes se lo pasen bien. **Lossum**, empezó después de zarandear «**El Niu del Mussol**», dividiendo el restaurante en dos para poner en marcha una versión más «moderna», pero siempre conservando la casa madre «**El Niu del Mussol**».

La cocina que realizo en **Lossum** se prepara delante del cliente ya que la cocina y el comedor son el mismo espacio y así el contacto es muy directo. Sin maquillar mucho los productos, con un toque de creatividad y una buena puesta en escena.

Lossum, su restaurante, es mussol (búho en catalán) al revés. Mussol es el restaurante familiar ¿Lossum le da la vuelta a la cocina tradicional catalana?

En **Lossum** le dedicamos más tiempo a las elaboraciones y se intenta dar como dices, la vuelta a la cocina dando un servicio mucho más personalizado con instrumentos varios para comer y una puesta en escena de la cocina



en primer plano. Con un decorado oscuro pero relajante y acogedor. **Lossum** es una conjugación de la cocina tradicional catalana y la cocina de diseño. Pero con sentido y con una gran cantidad de matices con la calidad que nosotros queremos. **Lossum, es el búho de noche y el Niu del Mussol, es el día.**

Dentro de lo variado de su repertorio gastronómico ¿Qué nos recomendaría de su carta?

Como decíamos, **Lossum es el atardecer y el Niu es el día**. Los dos restaurantes proponen una cocina saludable, con los mismos productos de base y de primerísima calidad, pero las diferencias estriban en la forma de comer. En el Niu el cliente escoge y en Lossum la carta es un conjunto de diferentes snacks, tapas y platos de autor con sutiles técnicas de elaboración y diferentes intensidades de degustación según el precio escogido mimando el producto. Igual que Niu. Son cocinas fusionadas entre sí, sin la tradicional no existiría la cocina de autor.

Recientemente le hemos pedido que colabore con nosotros en nuestra revista RS Sabores y Lugares elaborando recetas con diferentes productos. ¿Qué le ha supuesto este pequeño reto?

Siempre es un buen reto descubrir productos, y supone una buena forma de contacto para descubrir aún más la cantidad de buenos productos que acumula España y también otras latitudes. Siempre hay que estar al servicio de la alimentación ya que somos lo que comemos. Y si encima en buenos lugares en buena compañía y rodeados de productos de buen paladar que más se puede pedir. Para estos retos y más estaremos a su disposición.

¿Hacia dónde le gustaría que evolucionara su cocina?

Te seré franco, para mí las cocinas que practicamos ya son una evolución, porque en un mismo restaurante ofrecemos dos tipos de cocina. Fusionando las dos cocinas, las vemos desde dos perspectivas diferentes. El contacto con otros colegas restauradores, o como en el campo de la medicina, el diseño, la arquitectura, sirve para evolucionar. Es una evolución constante. Hay que tener el pasado muy presente para mirar el futuro.

Para más información
www.lossum.com



Asturias, paraíso natural

Imagina un bosque frondoso, con una densa bruma matinal, un cielo gris con algún atisbo de sol penetrando a través de la arboleda. Ahora respira hondo toda esa esencia de las hojas, flores y humedad y nota como se abren tus pulmones.



Puede que estés en un bosque de alguna novela medieval o de algún escenario ideado por el mismísimo Tolkien. Ahora imagina un sol de agosto curtiendo tu piel, con su calor sobre tu rostro de ojos cerrados y con una ligera brisa marina que te acaricia los oídos. Tus pies sobre una arena limpia y natural. Es una playa salvaje, donde la montaña baja y se funde con el mar con acantilados de por medio. Bien, podemos estar en alguna playa del sur de Irlanda o, por su agua cristalina, de alguna cala mediterránea. Ahora imagínate una ciudad de corte europeo, con mezcla de arquitecturas y estilos, su catedral de estilo gótico, sus restos romanos, sus museos de arte, y sus cientos de restaurantes para poder saciar nuestra exquisita voracidad culinaria. Esos tres lugares que nuestra mente sitúa en zonas opuestas del mundo sería maravilloso poder visitarlos alguna vez, pero si fuese en la misma semana o incluso el mismo día ya pensaríamos que se trata de una utopía. Pues no, este lugar existe, tiene un nombre que suena a patria y a manzana, a historia y a verde, un lugar mágico y encantado que muchas veces nos recibe con niebla y lluvia, pero nos despide con clase. **Su nombre es Asturias.**

No hace mucho tiempo Asturias, era una tierra que **vivía del mar y de la mina**, de ahí que todavía, hoy en día, hay un buen número de marineros faenando y dando vida a esos pequeños puertos de mar cada vez mas extintos, y tam-

bién quedan mineros que alguna vez hicieron de las cuencas un lugar próspero y grandioso, pero que ahora vive una migración de su juventud hacia las grandes urbes como Gijón y Oviedo por falta de trabajo.

Estas dos profesiones marcan una línea clara de la sociedad asturiana **acompañadas por la agricultura y ganadería**. Gente acostumbrada y criada en el sector primario que ahora están tornando sus antiguas profesiones a modernas ideas y nuevos trabajos, amoldándose a uno de los sectores que mueve la economía mundial como es el turismo y la hostelería.

Caserones con más de un siglo que ahora son habitaciones de lujo enclavadas en un medio rural, palacetes victorianos que ahora son salones de bodas, antiguas granjas que son restaurantes y casas familiares que son pequeños hoteles. Así se transforma y **nace un sector en alza como es el turismo «rural»**. Diferente, acogedor y contrario a la masificación en las urbes y a las barbaridades urbanísticas.

En Asturias todavía podemos encontrar ese remanso de paz que buscamos en esa vida a contrareloj que llevamos, todavía podemos disfrutar de una gastronomía sana, tradicional y llena de sabores. Es el lugar para comer en las nevadas montañas y cenar en su brava costa.

No falten a la cita, el verde y el azul llegan a su vida, déjenlos entrar, conózcanlos y... BIENVENIDOS.

Miguel Angel Fuente

**Presidente
Fundador
y Honorífico
de Los Caballeros
de La Orden
del Sabadiego**



Desde 1988 existe La Orden del Sabadiego, cuando un grupo de amigos se reunió en la sidrería Casero de Noreña para formar una cofradía. Querían promocionar los sabadiegos de Noreña que ya se habían dejado de fabricar. A partir de ahí comienza la historia de esta Cofradía, que inicialmente, fue fundada por ocho miembros y, desde entonces, Miguel Ángel Fuente es su presidente.

La historia de Sabadiego se remonta al siglo XVIII cuando el arzobispo de Sevilla lo cristianizó como el embutido más humilde de los que se podía elaborar ¿Por qué se considera un embutido «humilde»?

Porque estaba hecho con carnes de poca calidad, vísceras como pulmones, corazón, piel cocida para que estuviese blanda, y algo –más bien poco- de magro de cerdo, por esa razón se utilizaba para dar sabor y color a los potajes incluso los que se comían de sábado, de ahí el nombre ya que estaba autorizado para comerlo incluso en fechas de vigilia.

¿Qué es lo que hace tan especial y conocido a este embutido?

Desde que fue rescatado del olvido en 1988 al crearse la Orden del Sabadiego en su honor, se mejoró la calidad de los ingredientes y donde antes había carnes de inferior calidad, ahora cuentan con las carnes que componen el chorizo asturiano más el pimentón, cebolla y sangre, todo ello ahumado con madera de roble. Resulta una mezcla de chorizo y de morcilla muy sabrosa, sabor novedoso y que sorprende a quien lo desconoce.

¿Qué lugar ocupa el Sabadiego en la gastronomía española? ¿y en la asturiana?

En la gastronomía española actual es el gran desconocido. Para dar una referencia podemos citar al chorizo cebollero gallego o a los sabadeños castellanos que tanto abundan por Burgos o León. En Asturias hay una docena de elaboradores, mayoritariamente en Noreña que abastecen el mercado regional.

El Sabadiego tiene un origen humilde y ha sido adoptado por la alta cocina ¿Qué significa para la cocina tradicional alcanzar este estatus de reconocimiento?

Sí. Es curioso como un embutido tan desconocido puede aparecer en recetas actuales en suplementos como **El País** de la mano de María Jesús Gil de Antuñano que elaboró la pastela de Sabadiego; en restaurantes como José Luis en Madrid que lo incluyen acompañando las lentejas; en Casa Conrado de Oviedo como pastel de entrante al igual que hacen en el Rte. Los Arcos en Cangas de Onís, o en la mayoría de sidrerías y bares de Noreña como La Ferrada, Casa El Sastre, La Plaza o La Tená de Alfredo.

¿Con qué platos suele acompañarse este embutido?

Este embutido encaja bien con potajes como la fabada, las lentejas, el cocido de garbanzos, incluso con macarrones, pero se suele consumir sólo acompañado de patatas y huevos fritos; como revuelto y en los mercados tradicionales frito con un buen bollo de pan resulta una exquisitez.

¿Cómo y por qué se creó esta cofradía?

La cofradía se creó para dinamizar la vida cultural en el viejo condado de Noreña y elegimos ese nombre del Sabadiego porque su elaboración en las fábricas de la «**Capital Asturiana de la Chacinería**» había dejado de elaborarse y pretendíamos dar aire culinario a algunas de las muchas actividades que teníamos en proyecto el ir desarrollando. Ahora, después de veinticinco años de actividades se nos considera completamente ligados a la gastronomía lo cual no es malo ni mucho menos, pero hacemos otras muchas actividades como editar libros de la historia local; mercados tradicionales, rallyes de vehículos históricos; promover el monumento al Cerdo en Noreña; patrocinar el Premio Nacional de Periodismo, el último a Don Alfonso Ussía, o promover los Cocidos del Camino de Santiago por citar solamente alguna de ellas.

¿Cuáles son sus objetivos?

Conseguido ya sobradamente el dinamizar la vida cultural de Noreña y dar a conocer los productos chacineros por España y Portugal con hermanamientos y otras actividades; el haber mejorado notablemente un producto que había desaparecido de los mercados, nos centramos ahora en intentar mantener la estructura que hemos logrado, actividades premiadas en varias ocasiones, entre ellas **Mejor Cofradía Española en 2007, Embajadores de la Gastronomía Astur, Albariñenses en 2013**, etc. e intentar transmitir a los jóvenes nuestra idiosincrasia en pro de nuestro pueblo, municipio de apenas 6km² y poco más de 5.000 habitantes.





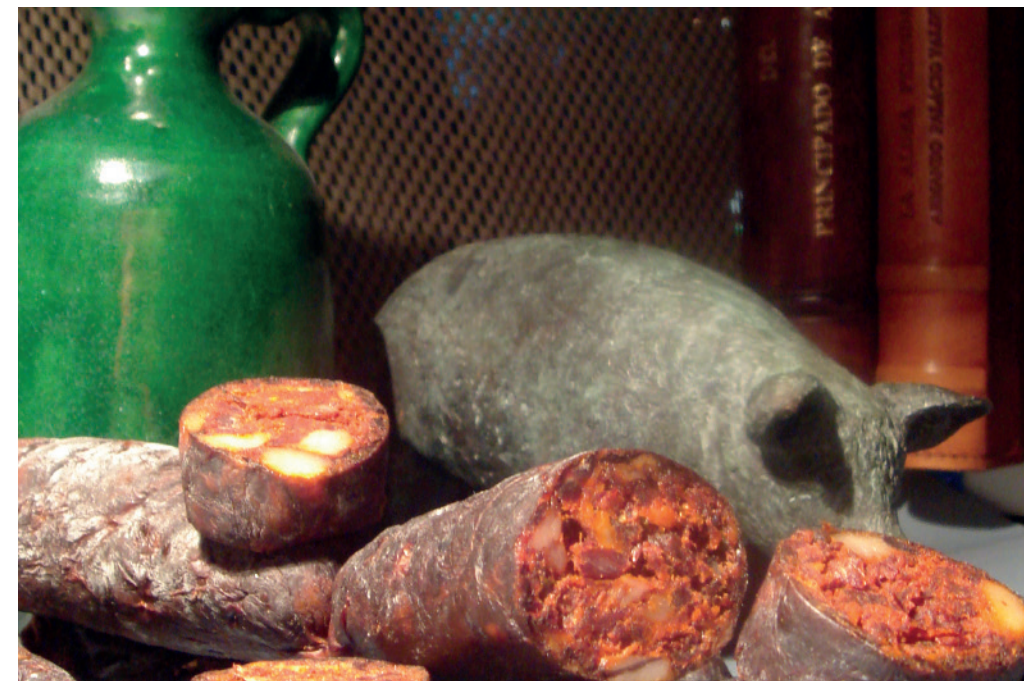
Sabadiego

Miguel A. Fuente Calleja

Muy antigua tiene que ser la historia del sabadiego, cuando ya en el siglo XVIII un noreñés ilustre, hijo de Don Menendo de Llanes y de Dña. María Antonia Argüelles, de nombre Alonso Marcos, nacido en el palacio de El Rebollín, que fue obispo de Segovia y arzobispo en Sevilla, cristianizó el embutido más humilde de cuantos se podían elaborar en cualquier sanmartín, contando para ello -faltaría más- con el beneplácito del rey Carlos III y por supuesto con la bendición papal de S.S. Pío VI, todo ello para hacer permisible su utilización para dar color y algo de sabor al pote -porque nadie tendría el estómago dispuesto para consumirlo- en tiempos de viglias, ya que carne, lo que se dice carne, debía llevar más bien poca y en cambio, si macizaban la tripa con trozos de distintas vísceras del gorrino, incluso con calabaza con tal de dar forma chorricera a la tripa, de ahí debe de venir el refrán lleno de desconfianza, de que «carne en calceta, que la coma quien la meta» aunque repito, en este caso se utilizaba para dar gusto, color y olor a los potajes.

Así, con la confianza que ofrece el visto bueno del Vaticano, los chacineros noreñenses fueron evolucionando este embutido, que hasta entonces contaba con algunas similitudes con el sabadeño castellano que tuvimos oportunidad de degustar tanto por tierras de Burgos y de Logroño, también por la montaña leonesa, incluso mantiene ciertas características con el sabadiego vasco, el butago de Alba de Tormes y el bofe salmantino, llamado curiosamente también como chorizo de los sábados, y tiene asimismo, muchas coincidencias en ingredientes con el chorizo encebollado de la cercana Galicia, o sea que primos-hermanos una vez más. De todos modos, **su elaboración en Noreña llegó prácticamente a desaparecer** y solamente algún carnicero o fabricante con cierta dosis de romanticismo y otro tanto de nostalgia, los elaboraba «de pascuas a ramos» para su consumo familiar, lógicamente a su gusto y con mucha calidad.

Había desaparecido también el sabadiego de la cartas y pizarras que indican las especialidades que cada chigre, tasca o sidrería ofrece a



su clientela, lo mismo que en los escaparates de las tiendas si es que se enseñó alguna vez, y por supuesto, nunca fue apreciado en restaurant alguno, hasta que con el resurgir del olvido de los desprecios, **surgió un embutido «para hombres con pelo en el pecho y para mujeres, muy mujeres»** según dejó escrito Don Camilo José Cela en un artículo del diario ABC, dedicado al producto que nos ocupa.

Don Manuel Fraga, aseguró públicamente al ser entrevistado por Julio Cesar Iglesias en Radio Nacional de España, que su fortaleza como la de un toxo se debía al perfecto maridaje en el desayuno, de un sabadiego de Noreña con un vaso de Albariño y hasta Paco Ignacio Taibo I se atrevió con él en una cena en México, donde lo quisieron comparar en exotismo con un guiso preparado a partir de trompa de elefante, llevándose la mayoría de los aplausos el embutido de Noreña, que había llegado al Distrito Federal a través del correo postal, bajo el indicativo de difusión de la cultura, considerando que no había falsedad alguna en ello, ya que efectivamente, era la forma de

difundir la cultura chacinera de un pueblo, aunque sí había una clara infracción a las normas aduaneras mexicanas, por lo estrictas que son las restricciones para introducir en aquel país productos cárnicos. ¡Ellos se lo pierden! Además, lo sentimos también por el elefante, pues fue claramente humillado por el gochu transformado en sabadiego.

Caballeros de la Orden del Sabadiego

Para tan peculiar embutido, todo cambió aquella noche de abril del año 1988 con motivo de la fundación de la **Orden de Caballería, cuando se eligió como nombre propio de la misma al Sabadiego**, -con letra mayúscula- en homenaje al producto más humilde de los elaborados en la villa Condal asturiana, en la villa chacinera por excelencia, que vio como a finales del siglo XIX iba desapareciendo la industria artesanal zapatera que la caracterizaba, por la artesana y posteriormente industrial del embutido, pues incluso, fueron los propios zapateros cuando flaqueaba la venta de calzado y con ello la producción del mismo, quienes



comenzaron a vender en el mercado semanal noreñés y como medio de subsistencia, productos de la matanza casera.

La prosapia de los pueblos, a ninguna hora se acuesta...

Hoy, veinte años después de aquella mágica noche de la luna de abril, **el sabadiego es un producto afamado** que se puede degustar en todos los establecimientos hosteleros de la villa condal, y las actividades de la Orden se multiplican cada año con la concesión de premios periodísticos, edición de libros sobre la historia local, promociones y hermanamientos con otros pueblos chacineros, fomento de los cocidos del Camino de Santiago, nombramientos de Chacineros Mayores del Condado en las fiestas de San Marcos, patrono de la industria cárnica local, eventos que gozan con la denominación de Fiestas de Interés Gastronómico regional, etc., lo que ha servido a la entidad para disfrutar de la concesión del premio «**Mejor Cofradía de España 2007**», galardón entregado el primero de septiembre en el Congreso de la Federación de Cofradías Gastronómicas de España celebrado en la localidad salmantina de Guijuelo.

La Orden del Sabadiego, asturianeando, siembra...

Esta es a grandes rasgos, la sencilla historia de un embutido común, con características similares en media España, que fue decayendo paralelamente con la desaparición de las hambrunas de la posguerra, y que en Noreña y en otras localidades del Principado, alcanzó en producción y consumo en el alborar del siglo XXI, cotas verdaderamente insospechadas. No quiero caer en el vanidoso planteamiento de que algo tienen que ver los **Caballeros de la Orden del Sabadiego** en todo esto, pero sí en el apoyo que siempre prestaron a la entidad, la prensa, radio y televisión, revistas especializadas, casas de comidas y sobre todo amigos, muchos amigos de las más variadas profesiones y que acudiendo al Capítulo anual en torno al 25 de abril, han apoyado desde tan genial idea un tanto colorista como efectiva, un medio de promoción al servicio de un pueblo, así como el conocimiento del mismo, es este caso de la villa condal de Noreña, de ese lugarín de Asturias que señalaba Jovellanos, la Villa más asturiana de las villas que citó el poeta Vital Aza. La entrañable -con Ñ- Noreña.

CORCHITO ONLINE STORE

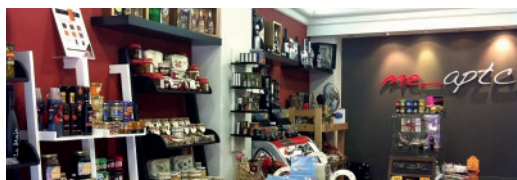
The word 'elite' is generally associated with the wealthy and the powerful. It is therefore the perfect name for our exclusive range of exceptionally high quiality luxury products available to you online at www.corchito.es

Christian Audigier Wines



www.corchito.es

TL. 902 666 126



Para más información
San Bernabé, 4
33002 OVIEDO - Asturias
Tel: 985 20 22 23
me_aptc@hotmail.com
www.meaptcgourmet.com

Gourmet y delicatessen

En nuestra tienda Gourmet y Delicatessen en Oviedo podrás disfrutar con los cinco sentidos de todos nuestros artículos.

Nuestra pasión Gourmet, nos lleva a seleccionar, los mejores productos del mercado, que transforman una comida en una experiencia diferente, llena de sabor y color.

Me_aptc gourmet te ofrece las mejores delicatessen del mar, de la huerta, productos ecológicos, aceites y vinagres para aderezar nuestros platos, vinos de autor singulares, con personalidad propia.

Somos especialistas en cestas personalizadas.

La Cocina es un arte al alcance de todos, disfruta de tu experiencia Gourmet.



Confitería Jarama calidad, atención e innovación

Tres reglas que han imprimado una personalidad propia al negocio que formó el joven matrimonio, Jacinto Rama Díaz y Fini Villar Valdés, hace ya más de treinta años. En una ciudad de larga experiencia golosa se debía imprimir una nueva forma en la historia del dulce de Oviedo.

Los principios de un negocio requieren sacrificio, mucho trabajo y muchas horas, todo ello unido a un esmerado servicio al cliente, una calidad permanente en los artículos y una continúa innovación en los productos.

Siempre en la brecha del dulce, la **Confitería Jarama** fue entrando en las casas de los asturianos, creando un pequeño ejército de seguidores amantes del dulce que poco a poco fue abriendo sus filas a todas las edades, a todo el mundo.

Con el paso de los años los gustos de los clientes han cambiado, las ideas se han renovado y la pastelería no podía ser menos, innovación palabra clave en la pastelería **Jarama** donde se arriesgó siempre con nuevos productos; con sabor, con calidad y buen servicio.

Cuando el país se inundó con la idea del dulce pequeño, **Jarama** quiso imprimir una nueva idea al dulce por excelencia de la ciudad de Oviedo fruto de ello nació el mini-carbayón. Cuando ya las tartas tradicionales no daban la

medida pues la clientela exigía nuevas tartas, sobre todo frescas y de nuevos sabores, **Jarama** ofreció a sus clientes el mousse, deliciosa combinación de nata y frutas o frutos secos.

A lo largo de las más de tres décadas y con una clientela cada día más comprometida con la calidad y con el buen servicio. Dando un paso más, la **Confitería Jarama** lanzó una nueva gama de bombones donde sus ganaches y la máxima calidad en las coberturas las hacían participes de considerarlas verdaderas joyas rellenas de imaginación.

Siempre respetando los valores primordiales en la **Confitería Jarama** también se trata con especial mimo los dulces tradicionales asturianos; Carbayones, casadielles, carajitos, empanadas asturianas, y una larga lista de dulces asturianos que siempre están presentes en la mesa de los asturianos en las fiestas.

Con todo el quehacer diario que lleva un negocio de esta índole, siempre se busca dar un paso más, un nuevo dulce, un nuevo ganache o quizás algo revolucionario. La imaginación de los pasteleros y la calidad puedan formar un gran cóctel, todo unido con un exquisito trato a los clientes verdaderos protagonistas de nuestro trabajo.

Para más información

Campomanes, 1
33008 OVIEDO - Asturias
Tel: 985 219 539 - Fax: 985 212 898
www.confiteriajarama.es



Una quesería artesana casi centenaria

La Peral es una quesería de carácter familiar fundada en 1923 por D. Antonio León Álvarez que viene elaborando artesanalmente desde entonces el **Queso Peral** -con leche de vaca- y el **Peralzola** -con leche de oveja-, ambos quesos azulados, con moho noble, y madurados en una bodega natural, situada bajo la propia quesería.

Estrella La Peral

Elaborado con leche de vaca de los verdes prados de Asturias.

La Peral es un queso de leche pasteurizada de vaca, de color blanco pajizo, fermentos lácteos y mohos nobles seleccionados que le dan sus características manchas azuladas.

Cuando es joven, es un queso semiazul, de sabor delicado y con un gran bouquet. Con el paso de los días, completa su transformación en un queso azul, adquiriendo toda su personalidad, ligeramente picante, pero sin perder ni un ápice de su untuosidad y bouquet.

En **Quesería La Peral** compaginamos la más moderna tecnología con un cuidadoso trabajo artesano.

Peralzola

Elaborado con leche de oveja y madurado en bodega natural.

El queso «Peralzola», como La Peral, pertenece a la familia de los quesos azules.

Está elaborado con la mejor leche de oveja seleccionada, convirtiéndose en el único queso en Asturias en su género hasta la actualidad.

Posee un carácter muy personal, distinto al inconfundible sello de La Peral.

Su color blanco marfil con vetas azules forman, junto con su maduración, un conjunto rico en sabores, olores y aromas que tiene como resultado un equilibrado queso de excelente calidad.

Para más información

33414 LA PERAL - Asturias
Tel: 985 50 60 44 - 985 50 61 84
Fax: 985 50 61 90
info@quesoslaperal.com
www.quesoslaperal.com

Monte Naranco Obrador

Tras una larga trayectoria de más de 30 años en el mundo de la repostería, **José Antonio Darriba Rico** decide en el año 2007 poner en marcha una iniciativa personal largamente esperada por muchos, nace así **Monte Naranco Obrador**.

Con una idea muy clara, unir una amplia experiencia en la elaboración de bombones artesanos con una materia prima de máxima calidad logrando de este modo convertirse en una referencia obligada para los paladares más exquisitos.

Monte Naranco Obrador está situado en la comunidad autónoma del Principado de Asturias, nos pueden encontrar en la parroquia de Cayes, perteneciente al concejo de Llanera, en la zona central de Asturias y próximo a los polígonos de Asipo, Silvota y el aeródromo de La Morgal.

Disponemos de una amplia y variada selección de bombones artesanos elaborados con productos naturales de primera calidad.

Simpáticas y divertidas figuras elaboradas en chocolate y de forma artesanal,

Llegan esos acontecimientos especiales (un bautizo, primera comunión, boda, etc.) y nos gustaría tener un detalle con todos esos familiares y amigos que nos acompañan en esas fechas. En **Monte Naranco Obrador** les ofrecemos varios modelos de cajitas individuales con capacidades para dos, tres ó cuatro de nuestros bombones artesanos.



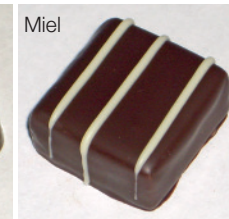
Manzana



Castaña



Sidra Negro



Miel



Sidra Leche



Naranquinas

Para más información

Cadage, 59
33428 - CAYÉS - Principado de Asturias
Tel: 985 268 651
www.montenarancoobrador.com



ENTREVISTA A

Jose Raúl Teimil Rodríguez

Cofrade mayor de la Cofradía El Vino de Cangas de Narcea



Hace ya 10 años que Raúl Teimil preside la Cofradía del vino de Cangas de Narcea, una Cofradía muy conocida en Asturias por la calidad de su vino y los eventos que organizan cada año dentro y fuera de nuestro país.

¿Cómo y cuándo se fundó esta Cofradía?

Impulsado por un servidor cofrade mayor y de la mano de la junta local de hostelería, el 11 de febrero del 2003 se crea la **Cofradía del Vino de Cangas** con un centenar de socios entre hombres y mujeres.

¿Cuáles son sus principales objetivos?

Según nuestros estatutos, dar a conocer el

vino de Cangas su cultura y tradiciones al igual que su gastronomía y belleza del entorno por todos los lugares del mundo.

¿Qué tiene de especial el vino de Cangas de Narcea?

Que es un vino de alta montaña con tradición milenaria y con variedades de uva autóctonas propias; como son: albariño blanco y tinto, carrasquin tinto, verdejo blanco y tinto, mencia tinto principalmente y otras.

¿Qué tiene de especial la elaboración del vino de Cangas de Narcea?

Desde hace unos 30 años que su elaboración era por el sistema tradicional y con los medios que entonces existían. Hoy día ya se puede decir que a excepción de sus características como vino heroico y de montaña su elaboración es con los métodos y tecnología más avanzados, como en los de cualquier otra región vinícola de Europa.

¿Qué tipo de eventos organizan a través de la Cofradía?

Son muchos a lo largo del año: visitas a bodegas, catas comentadas en la localidad y en

otros lugares, asistencia a numerosos capítulos y congresos de otras cofradías vnicas y gastronómicas a lo largo de nuestro país y del mundo entero. También organizamos fiestas en la localidad y asistimos a cuantos capítulos de otras cofradías se organizan del vino o de la gastronomía donde podemos llevar y dar a conocer nuestras muchas posibilidades turísticas sobre la gastronomía y el vino principalmente.

Hace poco desde la Cofradía se nombró cofrades de honor a personas importantes y conocidas como el rector de la Universidad de Oviedo y el grupo musical «El sueño de Morfeo» ¿Qué aportan estos acontecimientos a la Cofradía?

Y en este mismo capítulo se nombraron también como cofrades de honor a Yvon Junsson, Gran Maestre fundador de la Cofradía de Saint Romain de Bordelais y Pay Libournais de Burdeos (Francia) y Juan García Postigo, modelo y actor, fue el único español que obtuvo el galardón de místico mundo en el 2007. También es sumiller y ha lanzado al mercado su primer vino con uva de Arribes del Duero llamado JG. Y en otros capítulos anteriores siempre se nombran a tres o cuatro cofrades de honor

importantes, personalidades relacionadas con la cultura y el deporte, la ciencia, los medios de comunicación, etc.

Se les nombra como embajadores del vino de Cangas para que den a conocer nuestros vinos y gastronomía en sus vidas profesionales y donde ejerzan su trabajo. Por otra parte damos salida a una de nuestras actividades del año que es celebrar como acto principal nuestro Gran Capítulo que en este año celebramos el X. Cumpliendo la primera década de actividad y en la que fuimos en progreso en todos los aspectos de las actividades contabilizando ya el cuarto hermanamiento que este año correspondió con la cofradía de Burdeos Francia.

¿Cuáles son sus expectativas de futuro?

Siguiendo esta línea de actuaciones, como en la de esta primera década, ampliaremos el número de socios y programaremos actividades distintas como serán otros actos culturales, exposiciones y cursos diferentes relacionados con el vino de Cangas y el cultivo de sus variedades, conferencias y charlas con científicos y técnicos que conozcan nuestras tradiciones y la historia de nuestros vinos, etc.



En Chokoreto elaboramos felicidad, ¿te atreves a ser feliz?



¿Quiénes somos? Una pastelería nueva y actual, con sabor de antaño. Formada por un equipo joven, con ganas de demostrar que una profesión se puede convertir en una pasión, en «una forma de vida», que queda plasmada en todos los productos que diariamente elaboramos en nuestro obrador.

Obrador diferente, vivo, abierto a la imaginación que fluye de nuestros confiteros, que tienen como reto sorprender todos los días al cliente que nos aporta e inspira en el trato diario y cercano que dispensamos, con creaciones que van desde los más exquisitos pasteles modernos a la más tradicional rosquilla de la abuela, pasando por una exquisita bollería, gran variedad de bizcochos y hojaldres, bollos suizos,... nuestras muy apreciadas pastas de té, cookies, tejas, barquillos, y repostería de temporada (teresitas, casadiellas, huesitos de santo, turrone, mazapanes,...) sin olvidarnos de nuestro «niño mimado», origen de nuestro nombre: «**el chocolate**» que se puede encontrar formando parte de muchas de nuestras creaciones pero también como estrella de nuestro estandarte, en infinitas variantes, frío, caliente, bombones, tabletas, perlas, piruletas, con sus diferentes matices, colores y sabores... múltiples combinaciones al alcance de todos, hasta de quien tenga limitaciones por intolerancias, alergias, circunstancia mimada en esta casa.

No nos olvidamos del cliente menos goloso, elaborando para él, con nuestras excelentes masas, bocados salados de todo tipo, empanadas, empanadillas, cocas, saladitos, «bollos preñaos»,... todos ellos realizados con ingre-

dientes de primerísima calidad haciendo hincapié en los de nuestra tierra, Asturias.

Chokoreto sorprende día a día, incluso a aquellos que no confiaban en nosotros por nuestra corta trayectoria, porque lo que para otros es un trabajo, para nosotros es una pasión, que nos ilusiona cada día y nos hace madrugar cada mañana en busca de la mejor de las recompensas, la sonrisa de nuestros clientes, los mismos que diariamente nos retan con sus encargos y peticiones que a veces parecen imposibles, casi fantasías que sólo tienen cabida en la imaginación de quienes las desea, nosotros las hacemos realidad sorprendiendo en un campo en el que parecía que la innovación ya se había terminado.

Innovación, tradición y técnica se unen para dar un resultado que se puede apreciar con los cinco sentidos.

Chokoreto dispone de una exótica y original terraza, a la sombra de una hermosa y centenaria palmera, eje central de la misma junto a su mini jardín de aromáticas y flores, de acogedora y cálida madera, en la que se puede disponer de amplios butacones y sofás, pensada con mimo e ilusión en la que el tiempo parece detenerse mientras se degustan todo tipo de granizados exóticos, zumos naturales, té helado, infusiones variadas hasta el más tradicional chocolate caliente en infinitas variantes

¡Os esperamos! junto a vuestras peticiones y encargos que gustosos haremos realidad.

Chokoreto, un lugar mágico, lleno de energía, un lugar por descubrir y saborear.



Para más información

Anselmo Solar, 31
33204 VIESQUES - Gijón - Asturias
Tel: 985 369 452



ENTREVISTA A

Elpidia Quintana

Presidenta de la Cofradía de Amigos del Queso Gamoneu



La Cofradía de Amigos del Queso Gamoneu se fundó en el 2004 para promocionar, ensalzar y dar a conocer este queso asturiano que llegó a ser el queso más caro de España. Gracias a su presidenta, conocemos toda la historia de este queso y su Cofradía.

¿Cómo y por qué se creó la Cofradía?

Hace años, unos cuantos amigos se juntaban para catar y comer **queso Gamoneu o Gamonedo**. Después de unas cuantas reuniones decidieron darle un sentido más serio y en el año 2004 registraron el nombre de **Cofradía de Amigos del Queso Gamoneu**, así empezó todo.

¿Qué lugar ocupa el queso en la gastronomía asturiana?

En Asturias tenemos una riqueza muy grande en gastronomía, ganadería, pesca y entornos naturales idílicos. Y toda esta riqueza se une para dar como colofón, una multitud de quesos que son la envidia de los países cercanos y regiones colindantes. Podemos decir sin miedo a equivocarnos que el REY de nuestros quesos,

es sin ninguna duda el **GAMONEU**. Desde muy antiguo en esa tierra, maridamos nuestros quesos con la tierra y el mar, siendo un verdadero placer degustar mil sabores distintos con la base de nuestros quesos. Nuestros cocineros (que son de lo mejorcito que hay en el mundo) hacen maravillas con ellos, y el Gamoneu se presta para toda clase de recetas. Desde muy antiguo, el queso es un alimento primario en la alimentación de nuestra tierra. Por motivos de orografía Asturias ha tenido que autoabastecerse de sus propios recursos y el queso es uno de ellos.

¿Qué tiene de especial el Queso Gamoneu para haber fundado una Cofradía en su honor?

El amor profundo a la gente, a la vida de nuestros antepasados, a su trabajo, a su buen hacer, a nuestra cultura, a no olvidar de donde somos y de dónde venimos, a los sabores auténticos sin aditivos, sin química que los adulteren, al orgullo de ser asturianos. **La Cofradía es el escaparate de nuestros queseros**, nosotros decidimos ayudar a nuestra gente e intentar promocionar su producto allí donde ellos no podían llegar. A divulgar sus cualidades, su forma de hacer, su vida. Porque creemos profundamente que **el queso Gamoneu es el mejor del mundo**, no tiene parangón, no hay otro que le iguale en naturalidad, esmero, artesanía, sabor, textura..... Todo esto y mucho más es lo que le da al Gamoneu el título de ¡EL REY!



¿Cuáles son los objetivos de la Cofradía?

La promoción, el enseñar en otros lugares y a otras gentes que **en Onís y en Cangas de Onís (ASTURIAS) se hace el queso más artesano y natural que se puede imaginar** el hombre de hoy en día, lo llevamos por todos los rincones, y cuando la gente lo prueba, se queda prendada de su sabor, aroma, textura etc. Podríamos decir que somos la portada de su producto, somos sus trovadores, vamos contando las excelencias, la historia a todo aquel que quiera escucharnos, llevamos Gamoneu para poder degustar y conocer la opinión de quienes lo prueban.

¿Qué tipo de eventos se organizan a través de esta Cofradía?

Todos los años hacemos una serie de eventos en el **mes del Queso Gamoneu**, Octubre. Aprovechamos que es la feria el día del Pilar (una de las más antiguas de España) y acompañamos con diversos actos. **Jornadas gastronómicas del Gamoneu**. Concurso de pinchos, cata popular, conferencias de prestigiosas personalidades, etc. Hacemos un gran capítulo cada dos años, en él, hacemos a los

cofrades de número (personas que quieren ser admitidas en la Cofradía), cofrades de honor (personas que por su relevancia profesional y cercanía con nuestra tierra, merezcan ese honor) y cofrades de mérito (normalmente es un elaborador de Gamoneu, dedicado a este trabajo durante largo tiempo). Salimos a visitar otras Cofradías por toda España e incluso por el extranjero, siempre acompañados de un gran trozo de nuestro queso. El queso Gamoneu es uno de los quesos más conocidos en Asturias

¿Cómo se consigue eso en una tierra donde hay tanta competencia en variedades queseras?

Muy sencillo, cuando tienes el mejor producto, estás convencido de ello, y encima puedes respaldarlo con ese sabor único que tiene nuestro **Queso Gamoneu**. Es fácil, todo está hecho, son las personas, nuestra gente los que ponen el Gamoneu donde está, El Nº 1.

¿Puede explicar cómo es la elaboración de un queso tan especial?

El Queso Gamoneu tiene una elaboración única

y muy lenta (en comparación con otros quesos). El ganado que está en el puerto de Picos de Europa, tiene el mejor pasto para la elaboración de este queso. Viven en libertad y solo se les agrupa para el momento de ordeñar. El pastor mezcla las tres leches vaca, cabra y oveja y lo cuaja, se quita el suero y se pasa a un molde que cada quesero tiene identificado. Cuando esta prensado se pasa a la talamera a ahumar durante unos 25 días, cuando este tiempo transcurre hay una sala donde se seca. Estos dos pasos pueden durar un mes y medio. La cueva es lo siguiente, aquí deben de estar no menos de 60 días. En este momento es cuando verdaderamente el queso se transforma, pues las bacterias y los hongos (peniciliun) comienza hacer su trabajo, proporcionan matices rojizos/anaranjados. Aparecen floraciones verdosas al lado de la corteza, estas dependen también de lo grande que sea el queso, si son de 9 kg lógicamente tardaran más en madurar que si pesan 4 kg. El Gamoneu del Valle tiene corteza color siena tostado, es más blanco en su interior, sin apenas vetas. Este queso (Gamoneu) necesita entre 10 y 12 litros

de leche para hacer 1 kg de queso. A grandes rasgos este es el proceso.

¿Qué expectativas de futuro tiene la Cofradía de Amigos del Queso Gamoneu?

En este momento, la Cofradía está muy ilusionada y con más ganas que nunca, **hemos sido premiados por Acas** asociación de los Asturcones, y **por el Ayto. de Onís** (la cuna de nuestro queso por excelencia, allí comenzaron los pastores hace cientos de años hacer el Gamoneu) por la difusión que hasta este momento hemos hecho del queso. Creemos que no es difícil seguir por este camino, los cofrades que trabajan desinteresadamente y por fortuna los queseros empiezan a darse cuenta. Todos juntos empujando en la misma dirección seremos capaces de darlo a conocer por todos los rincones. Somos una Cofradía que se ve, se escucha y somos valorados como nunca. La directiva que en estos momentos estamos llevando un poco la dirección, queremos llevarla a lo más alto, a ser respetados por el trabajo bien hecho y así pasar el testigo a los siguientes. Esto es difícil pues todas pretendemos lo mismo, pero por intentarlo que no quede.



Llugar La Morena

En la convicción de los valores que aporta la cocina tradicional y con el compromiso de cumplir con las máximas exigencias de calidad, la Sidrería – Restaurante «**Llugar La Morena**» ofrece a sus clientes:

- Reencuentro con los sabores tradicionales ofreciendo una carta variada que busca satisfacer los paladares más exigentes.
- Degustación de la Sidra Natural «**La Morena**» y Sidra Natural con Denominación de Origen Protegida «**Prado y Pedregal**» ambas elaboradas combinando el estilo tradicional con el cumplimiento de todas las normas sanitarias mediante la tecnología más avanzada.
- Una ubicación privilegiada en un espacio auténtico donde se muestran como testigo de los

inicios de este negocio familiar, los enseres de la elaboración de sidra utilizados en los orígenes de este Llugar hace más de cien años.

- Posibilidad de comprar nuestra Sidra Natural Tradicional y de Denominación de Origen.

Para más información

Alto de Viella S/N
33429 SIERO - Asturias
Tel: 985 26 39 44
llagarlarena@gmail.com
www.llagarlarena.com



Restaurante Casa Tataguyo

Este representativo restaurante centenario del Principado nos transporta a sus principios en 1845, cuando fue fundado como Casa Campanal, modesta fonda y casa de comidas, así como a la esencia fragante de la infancia y astronómica de la villa de Avilés.

Su ascenso desde 1905 es el relato consustancial a la crónica de «La Tataguya».

Su clásico comedor ha sido marco destacado de la crónica social avilesina, compendiada en su vertiente culinaria en una cocina tradicional asturiana, de magnífico producto de la tierra y de sus costas, con una especial selección en cuanto a los pescados y mariscos adquiridos a pie de rula en los puertos de Avilés y Cudillero.

SUGERENCIAS

- Longaniza del cocido de garbanzos con patata*
- Fabes con almejas*
- Virrey al horno*
- Carnes Rojas a la plancha*
- Tiramisú de requesón y chocolate amargo*



Para más información

Plaza del Carbayedo, 6
33400 AVILÉS - Asturias
Tel: 985 56 48 15 - 985 52 10 48
Fax: 985 556 48 11
informacion@casatataguyo.com
www.tataguyo.com

ENTREVISTA A

Teresa Camacho

Propietaria del Bar Camacho



«Posiblemente los mejores

Es la frase que define la calidad de este restaurante familiar que se encuentra en un pequeño pueblo a las afueras de Oviedo, en Asturias.

Teresa y su marido regentan el restaurante desde hace dos años, pero la popularidad de sus famosos callos ya viene desde hace más de 40 años. **El Bar Camacho** representa un ejemplo de empresa familiar que con el tiempo y la pasión por la cocina bien hecha ha conseguido hacerse un hueco en un mundo tan exigente como el de la hostelería.

Hablamos con **Teresa**, actual gerente y propietaria del restaurante.

¿Cuántos años hace que se abrió el BAR CAMACHO?

Está abierto desde el año 1985 que lo regentaban mis padres y hace dos años, cuando ellos se jubilaron, comencé yo con la dirección.

Al ser un restaurante familiar que ha pasado de una generación a otra ¿Ha ido evolucionando con el paso de los años o siempre ha mantenido la misma línea?

Se ha mantenido la línea en la forma de cocinar, en las recetas básicas, el estilo del servicio cercano y familiar, hemos reformado el local, la decoración, las técnicas...

¿Qué diferencias guarda con el «BAR CAMACHO» de sus padres?

Las diferencias se encuentran básicamente en el comedor, se aprovechó un anexo, para poner más mesas y prestar servicio a más clientes, la decoración también la hemos cambiado un poco y las técnicas de cocinado son más modernas.

En su restaurante tienen una especialidad muy sonada en toda Asturias y parte de España, Teresa ¿Me puede hablar de esa especialidad?

Sí, nuestra especialidad son los callos caseiros, nuestros callos son especiales porque se elaboran desde el principio, quiero decir que compramos las materias primas enteras comenzando por la limpieza de ellas, porque

callos del mundo»

ahora hay una corriente de comprarlo ya limpio, cortado y cocido para su guisado, pero en nuestro caso no es así; nosotros mismos hacemos todo esto y además nuestro guiso es muy rico gracias a un «pequeño secreto» que los hace tan especiales, una receta que nos transmitió una señora que, desgraciadamente, falleció el mismo día que nos lo dijo por lo que mi madre siempre dice que nos dejó su don.

Como usted misma me ha contado, ha venido gente de muchos sitios diferentes sólo para probar sus callos ¿Podría contarme alguna experiencia original o que la haya sorprendido?

Siempre es sorprendente que personas que viven a miles de kilómetros de distancia pasen por aquí a probar nuestros callos. Los recuerdo a todos con muchísimo cariño; y es algo relevante una familia que vino y resultaron ser antiguos vecinos de Barcelona donde residíamos hace 2 años...

Además de los callos, toda la comida que ofrecéis, en general, es de calidad ¿Qué otros platos son los que destacan o los más solicitados en el BAR CAMACHO?

Lo más destacable de nuestra cocina es la elaboración total casera de todos los ingredientes, y es lo que hace que tenga un sabor tradicional y natural. Los platos más solicitados son las manitas y oreja de cerdo, las cebollas rellenas de picadillo, el hígado encebollado, cabrito...

¿Qué sensación es la que quieren dejar a sus clientes cuando estos abandonan su bar?

Una buena comida y un buen servicio. La filosofía de nuestra casa es que todos los clientes son amigos y así queremos que se sientan.

Por último, Teresa ¿Cuáles son sus perspectivas de futuro?

¡Crecer! aún podemos crecer más, muchísimo más. Recibir más clientes y aprender mucho más. Esto se lo dedico a mis padres, que emprendieron este camino hace 40 años y una historia tan bien construida se merece un estuendo sello.

Información y reservas

Anieves, 28 bis. Carretera Gral. Tudela de Agüeria
33919 TUDELA VEGUÍN - Oviedo - Asturias
Tel: 985 78 90 09 – 609 176 170
terecamacho@barcamacho.es
www.barcamacho.es



Sidrería el Polesu «Casa Pinin», ambiente cómodo y familiar

Casa fundada en el año 1929 por Robustiano Fonseca (Pinin), siguiendo a cargo de la familia la dirección del establecimiento y manteniendo las tradiciones que han hecho de este negocio un referente gastronómico en La Comarca de los Picos de Europa sin renunciar a la inclusión de nuevos platos que combinan los sabores de nuestra tierra. En esa línea, la **Sidrería el Polesu**, propone un servicio informal donde predominan la variedad de tapas elaboradas con productos de la tierra así como una atención esmerada en la selección, cuidado y servicio de la bebida típica asturiana.

Nuestro establecimiento dispone de tres zonas bien diferenciadas, la terraza (en temporada), el bar (conocido en su acepción asturiana como Chigre), y el lagar o bodega donde está situado el comedor y donde podrá conocer los distintos elementos tradicionales para la elaboración de la sidra.

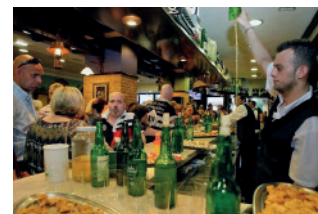
No dude en visitarnos para disfrutar de una buena comida en un local de otra época y donde podrá conocer la verdadera cultura asturiana disfrutando de un fantástico culin de sidra.



El Polesu

Para más información

Calle Ángel Tarano, 3
33550 CANGAS DE ONÍS - Asturias
Tel: 985 947 584
info@elpolesu.com
www.elpolesu.com



El Saúco, referencia gastronómica en Asturias

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

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

Disponemos de una amplia terraza.

Especialidades

En nuestra carta podrá encontrar una selección de los mejores productos de la tierra y la mar.

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

Los pescados más frescos traídos, por las lanchas de pescadores de la bahía gijonesa y los **mariscos, de su cetárea propia**, directamente a los fogones. **Jugosas carnes** seleccionadas de las mejores piezas y cocinadas con las mejores materias primas.

Reconocimientos

2010 Premio a la mejor barra

2011 Ganador del Primer Certamen de Tortilla en la categoría de tortilla tradicional

2012 Certamen Gijón de Sidras: mejor cazuela y mejor equipo sidrería-llagar



Para más información

Valencia, 20
33210 GIJÓN - Asturias
Tel: 985 39 83 30
info@elsaucu.com
www.elsaucu.com



De Labra

A tan solo dos kilómetros de Oviedo, el Siglo XIX reencarnado en una muralla esconde un paraíso llamado **De Labra**, un remanso de tranquilidad donde la gastronomía convive con amplios jardines, árboles bicentenarios y una arquitectura moderna. Una cocina tradicional con toques vanguardistas que cuida los sabores y el más mínimo detalle, en la que caben destacar matices japoneses ya que en **De Labra** se encuentra el primer Teppanyaky (placha japonesa) de cocina en vivo en Asturias. Junto a un servicio profesional y agradable dispuesto a complacer todas sus necesidades crean la simbiosis perfecta para las celebraciones más especiales en el Principado de Asturias.



Para más información

Finca La Quinta, nº 11
33010 ABULI - Oviedo -Asturias
Tel: 985 11 76 76 - Fax: 985 11 76 77
info@delabra.es
www.delabra.es
www.facebook.com/restaurantedelabra
<https://twitter.com/DelLabraOviedo>



José Andrés Rodríguez, más conocido como «Wes» es uno de los tres socios fundadores y a la vez el Chef de **El Tormentín**, un restaurante que abrió sus puertas hace unos meses en uno de los lugares más privilegiados de Luanco, un pueblo marinero en el norte de Asturias. Junto a un gran equipo de profesionales, Wes prepara, día a día, deliciosos platos con el mejor marisco del mar Cantábrico.

Con la compañía de unas espectaculares vistas, José Andrés nos cuenta los secretos de su negocio, el cual se llena todos los fines de semana desde que se inauguró.

¿Cuándo y cómo comenzó a funcionar El Tormentín?

El Tormentín comenzó a mediados de Julio de este año, aunque cada uno de los socios que lo formamos ya teníamos una alarga experiencia en la hostelería con otros negocios.

¿De dónde viene su nombre?

Es el nombre de una pequeña vela que llevan los veleros para capear los temporales. Nos parecía original y a la vez pega mucho ya que estamos en un puerto.

Usted es socio fundador del restaurante y a la vez el jefe de cocina ¿Cuál su especialidad?



Suelo ser un «todoterreno», me gusta mucho preparar pescados al horno y arroces, pero los guisos y las carnes también se me dan bien. Hoy en día no es tan fácil encontrar que el propietario del negocio sea el mismo Chef, pero eso me da seguridad para cocinar y a la vez trato directamente con el cliente, no me gusta encerrarme en la cocina.

¿Cuál es el plato más solicitado por los clientes?

El arroz caldoso con almejas y la ventrisca de bonito al horno, por supuesto del Cantábrico todo.

El Tormentín está situado en un pueblo marinero de una tierra con muy buen marisco ¿viene mucha gente de fuera para disfrutar del pescado fresco?

Sí, de Madrid y del centro de España, así como de cualquier parte de Asturias que no sea costera sabe que en Luanco hay muy buena materia prima. Tenemos al lado el Cabo de Peñas que es uno de los mejores caladeros de pescado y marisco del norte de España, y gran parte de esas capturas vienen directamente a Luanco.

¿Con qué sensación quiere que se queden los clientes cuando visitan su restaurante?

Satisfechos en la calidad y en el trato, con la sensación de haber acertado ese día en venir a visitarnos.

Información y reservas

La Riba nº 10, Paseo del Muelle
33440 LUANCO - Asturias
Tel: 984 49 10 67
www.facebook.com/ElTormentin

ENTREVISTA A

D. Carlos Gonzalez Mallada**Presidente de la Cofradía Amigos del Gochu Asturcelta**

Solo hace un año que este grupo de jóvenes asturianos de edades comprendidas entre 19 y 26 años, formaron una cofradía en honor a un animal tan querido en nuestro país, el cerdo. En este caso la Cofradía quiere promover el conocimiento sobre la raza autóctona del «gochu asturcelta», una raza bastante desconocida en Asturias. Carlos Gonzalez nos cuenta un poco más en profundidad el trabajo que lleva a cabo esta Cofradía juvenil.

Hace muy poco que se fundó la Cofradía, en el año 2012 ¿Qué motivos les llevaron a crearla?

Los motivos de la creación de nuestra Cofradía se enmarcan, en cierto modo, en la actual coyuntura socioeconómica española y asturiana. Los jóvenes nos tenemos que buscar la vida en el ámbito laboral y para ello, en una gran mayoría, tenemos que emigrar fuera del Principado de Asturias. Esta situación también afecta, lamentablemente, a nuestro grupo de amigos (que actualmente conformamos la Cofradía

de Amigos del Gochu Asturcelta) y decidimos que, para «obligarnos» a reunirnos con relativa frecuencia y mantener nuestros estrechos lazos de amistad, teníamos que crear una entidad. Como somos los asturianos, en general, gente amante de la buena gastronomía tradicional y de la cultura, llegamos a la conclusión de que crear una cofradía gastronómica sería la «disculpa» perfecta para poder llevar a cabo dicho objetivo. Y así fue.

El «Gochu» significa cerdo en castellano, este animal es muy importante y valorado en toda España ¿Qué tiene de especial en concreto el «Gochu» asturcelta?

Lo primero sería aclarar que la denominación **Gochu Asturcelta** es relativamente reciente. Incluso en Asturias es desconocida por no pocos de nuestros paisanos: al ser el cerdo asturiano criado durante siglos en esta tierra, la gente no ha sido consciente de estar criando una raza única. En segundo lugar, es importante apuntar que el nombre en asturiano es *gochu'l país*, aunque también se le conoce como gochu astur, gochu celta o cerdo asturiano.

Esta raza, que pertenece al tronco céltico, presenta peculiaridades morfológicas como son: una cabeza grande con ojos pequeños, orejas largas y caídas dirigidas hacia delante (lo que resulta bastante simpático); un tronco largo con el dorso en carpa o ligeramente convexo;



y un rabo largo y sin enroscar, es decir, recto. Además su cría se realiza bajo unos estándares exquisitos, en régimen semiextensivo, lo que quiere decir que el animal es cebado en los primeros meses de vida para luego nutrirse de los pastos y otros frutos (castañas, avellanas, etc.) de los montes asturianos y reforzando la nutrición con un pienso ecológico especialmente elaborado para esta raza.

Todo ello hace que se obtenga un producto final de calidad y natural. Una de las principales características de esta carne es que presenta una mayor capacidad de retención de agua, lo que favorece la jugosidad de la misma, siendo así especialmente óptima para la realización de embutidos, una de las joyas de la gastronomía asturiana.

¿Cuáles son los principales objetivos de esta Cofradía?

La Cofradía quiere promover y defender la cultura asturiana en todas sus expresiones, y la cultura gastronómica en particular, poniendo el acento en la defensa de las tradiciones y razas autóctonas, fundamentalmente, el Gochu

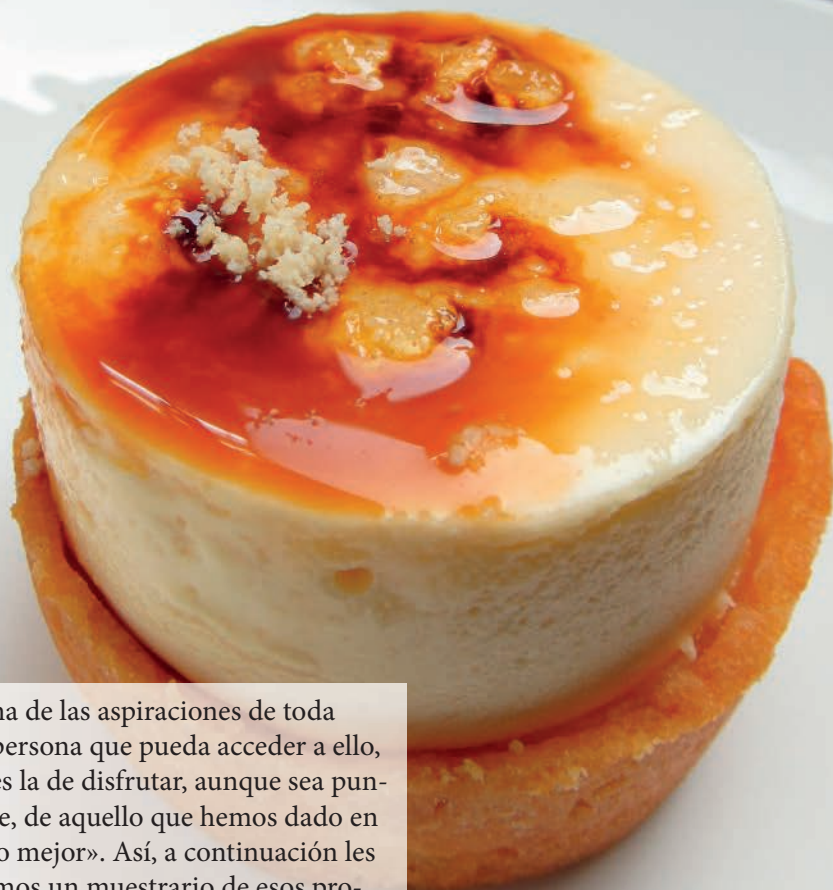
Asturcelta. Todo ello, no es, ni más ni menos, que la manera de expresar nuestras distintas maneras de querer a Asturias y un vehículo para estrechar nuestros vínculos de amistad mientras tomamos contacto con la sociedad.

Como Cofrade Mayor y Presidente ¿Cuáles son sus expectativas de futuro en la Cofradía?

En un futuro, realizar un acto propio de la Cofradía. Seguir manteniendo la buena política de actividad social que tienen los cofrades (en actos de nuestra cofradía exclusivamente y con el resto de la sociedad asturiana y española).

Seguir contribuyendo a la difusión y mantenimiento de la raza **Gochu Asturcelta**, que cada vez cuenta con una mayor demanda, aumentando el número de ejemplares cada año.

Para acabar: creo que pasito a pasito podemos contribuir a que la marca Gochu Asturcelta y la marca Asturias, sean más conocidas y honradas culturalmente (y gastronómicamente como parte de lo cultural) tanto en la propia Asturias como en el resto de España.



Una de las aspiraciones de toda persona que pueda acceder a ello, es la de disfrutar, aunque sea puntualmente, de aquello que hemos dado en llamar «lo mejor». Así, a continuación les presentamos un muestrario de esos productos que nos parecen de ensueño pero que son reales.



Trigo de Oro, «La culpa es nuestra, el placer es suyo»

En el siglo XXI, nace en España, **Trigo de Oro**, una empresa familiar dedicada a la artesanía del dulce, con un sólo objetivo, satisfacer al más exigente de los paladares. **Trigo de Oro** ha adquirido un compromiso con el buen hacer. Algo que, desde que fue inaugurada en Madrid la primera tienda el 10 de octubre de 2009, sólo se consigue si el cliente está plenamente satisfecho con nuestra labor. Y es que en nuestra empresa con obrador podrá adquirir una selecta gama de productos realizados con las mejores materias primas y con las mejores manos de un gran equipo de artesanos profesionales. Nos congratula saber que, desde la creación de nuestra empresa, siempre hemos tenido el compromiso de endulzar los paladares más selectos y así lo hemos conseguido.

Tartas, pasteles, bollería, bombones... llevados a cabo con el mayor de nuestro cariño. Tenemos una especial dedicación a los productos tradicionales, que han sido la base en nuestra familia, como el pan de queso, elaborado con harina de yuca. Nuestro producto más popular es el bombón de fresa, que llevamos elaborando desde hace 20 años. Es un producto de chocolatería, sin ningún tipo de aditivo, envuelto en un ganache de fresa y

bañado en un delicioso chocolate negro, la uva sin pepita, envuelto en un ganache de uva y bañado en chocolate blanco y toda una gama de bombones de frutos secos: de nueces, pistacho, coco, ciruela etc.; todo ello le confiere un paladar exquisito, convirtiéndose en poco tiempo en una referencia obligada de los postres de TRIGO DE ORO. Otro de nuestros productos son las láminas de naranja, un confitado artesanal, muy lento, y el recubrimiento de cobertura de chocolate de gran calidad, hacen que nuestras frutas tengan la categoría de un bombón.

Especialistas en bombones de fresa, tartas sin gluten, sin leche, sin azúcar, sin huevo, sin lactosa y productos brasileños.



Bombonería & Pastelería

Para más información

Paseo de las Delicias, 113
28045 MADRID - Madrid
Tel: 91 530 62 13 - 628 831 745
info@trigodeoro.com
www.trigodeoro.com



Las conocidísimas coronillas de Torrano



Los solicitados jesuitas de la casa



Croissant recién hechos 07:30h

Pastelería Torrano

La Casa de las Coronillas

Este referente de la pastelería pamplonesa, fundado el 20 de noviembre de 1960 por José Torrano, abrió sus puertas al público como una pequeña tienda de caramelos y bollos, bajo el nombre de **Dulces Torrano**. Con el tiempo, se incorporaron los pasteles de hojaldre y, entre ellos, las Coronillas que convertirían finalmente en santo y seña de los pasteles en toda Pamplona y gran parte de sus alrededores. La fama de su hojaldre crece y con ello se gana la confianza y el corazón de los pamploneses, alcanzando su punto máximo después de que su hijo, **Josetxo Torrano**, se haga cargo del negocio en 1988, pasando a llamarse **Pastelería Torrano**.

En febrero de 2011, y tras la jubilación de Josetxo, el testigo lo recoge **Gersán Valdés**, asturiano de Oviedo cuya tradición pastelera que se remonta a finales del siglo XIX con su tatarabuelo, caramelero ambulante y a su bisabuelo que, en 1912 funda la **Confitería Gersán** en Pola de Laviana (Asturias), aún en funcionamiento. En 1946 sus abuelos se trasladan a Oviedo y abren la **Confitería Asturias** que, bajo la dirección de su padre, se convierte en uno de los actuales templos del dulce en Oviedo. Actualmente la regenta su hermano César.

Con estos antecedentes, el cliente que hoy entre en **Pastelería Torrano**, seguirá encontrando la misma atención (el equipo de dependientas sigue siendo el mismo) y la misma variedad y calidad en los productos (tanto los pasteleros, como los proveedores se han mantenido), aunque descubrirá algunos productos nuevos que han venido de la mano de la nueva dirección de la empresa.

De los productos tradicionales, enseñas de la Casa, cabe destacar:

- **La Coronilla**, de hojaldre y crema con un ligero toque a canela. La estrella.
 - **El Jesuita**, también de hojaldre y crema. El que más se vende.
 - **Ponches y mascotas**. Para los que prefieren el bizcocho.
 - **Milhojas de crema, nata y yema tostada**. Los reyes del fin de semana.
 - **Trenzas, triángulos, canutillos y palmeras dobles**. Se imponen con el café de la tarde.
- Entre los productos recientemente introducidos:
- **El Massini**, de nata, chocolate y yema tostada. Viene de Cataluña.
 - **El Sacher**, bomba de chocolate. El pastel más conocido de Europa, de Viena.
 - **Tiramisú**, muy poco dulce. Postre tradicional italiano.
 - **Nueces glaseadas**, discos de naranja bañados en chocolate, piñones. Confites deliciosos, muy apropiados para un regalo.



Nueces glaseadas, naranja con chocolate y piñones



Bombones artesanos de la casa

- **Bombones**. Todos elaborados en nuestras instalaciones. El orgullo del dueño.
- **Pastelería salada**: Empanada de hojaldre y bonito, lorena individual, medianoche con jamón.

Los que verán la luz el próximo año en nuestro establecimiento.

- **Macarons**. Bocado individual, de aire dulce con una capa crujiente y rellenos variados. Causan furor en París.
- **Bartolo**. Pastel de hojaldre y relleno de almendra y huevo. Tradicional de la pastelería asturiana, creado por el bisabuelo del actual dueño en 1912. Será, por lo tanto, el más viejo del lugar.

Y ahora que se acerca la Navidad, podrán disfrutar de nuestros mazapanes, yemas, cocos, trufas, glorias, turroneos y roscos de reyes, todos ellos elaborados artesanalmente en nuestro obrador.



Para más información

Castillo de Maya, 36
31004 PAMPLONA
Tel: 948 233 181

www.pastelerialtorrano.com



Tarta Santos



Tarta Nueva

Tradición en hojaldre

Sencillo y complejo a la vez, el hojaldre cuenta en su haber con múltiples historias que relatan sus orígenes. Su nacimiento no se conoce con exactitud pero sí sabemos que fue en los años 50, momento en que empezó a fraguarse en Torrelavega la reputación de su confitería, especialmente de su hojaldre.

Una fiel dedicación y una técnica artesanal hicieron posible que el nombre de esta fina masa se vinculara con la ciudad, a lo que contribuyó de manera activa un joven **Luis Santos Fernández** que a la corta edad de 11 años comenzó a conocer sus mejores secretos dedicándose al oficio de repostero durante 67 años. Su buena mano y su tesón imparable en el negocio fue traspasada de padre a hijo convirtiéndose a su descendiente, **Luis Santos San Miguel**, en un célebre repostero que contribuyó a mantener vivo el prestigio e imagen de la marca. En la actualidad, la saga **Santos** continúa escribiendo su historia y es la tercera generación, **Luis Santos Erquicia**, quien día a día se entrega a este oficio emprendido por su abuelo.

Paciencias: Pasta elaborada con avellanas y azúcar.

Polkas: Dulce típico de Torrelavega. Se elabora a base de hojaldre y glasa real.



Paciencias

Tarta Santos: Producto estrella de la confitería. Tarta de hojaldre, mantequilla y almendra picada.

Tarta de yema tostada: Base de hojaldre con crema pastelera y yema tostada.



Para más información

Consolación, 26
39300 TORRELAVEGA - Cantabria
Tel: 942 894 613
www.confiteriasantos.com



Pastelería Bidaguren tradición y calidad en el centro de la Reserva de Urdaibai

Fundada en 1942 esta pastelería afincada en Gernika Lumo ofrece calidad y artesanía en todos sus productos y especialidades. En sus comienzos se degustaban chocolates, refrescos, dulces y pasteles, desarrollando posteriormente una oferta de confitería fundamentada en la pastelería tradicional y la calidad en la elaboración y en la selección de las materias primas.

50 años avalan el éxito del producto estrella de la **Pastelería Bidaguren**, desde 1963 los **Ori-Baltzak**, un semi-bombón elaborado en chocolate blanco y negro representa el producto típico de la localidad.

No deje de probar para el desayuno sus bollos de mantequilla o los pasteles de arroz recién horneados. Y recuerde llevar a sus familiares y amigos una caja de deliciosos **Ori-Baltzak**.

Para más información

Juan Calzada, 1
Tel: 946 250 891
Juan Calzada, 21
Tel: 946 250 997
48300 GERNIKA-LUMO - Vizcaya
www.pasteleriabidaguren.com



Yemas González. Ilustres dulces sorianos

Contaban nuestros antepasados que Tirso de Molina, antes de su llegada a la Villa de Almazán, recibió de unas monjas la receta de un delicioso dulce denominado «yemas», que desde antiguo se fabrica en esta Villa.

Yemas González elabora este producto desde hace tres generaciones. Actualmente, el maestro confitero **D. Carlos Hernández** elabora este dulce típico y único, mostrando el máximo respeto por la fórmula y receta de las «**Yemas**» y «**Paciencias**».

Tan apreciadas son las **Yemas González**, que las han degustado personalidades tan ilustres como familiares de la Casa Real de España.

Confitería González elabora, a partir de materias primas de primera calidad, una amplia variedad de productos como sobadillos, hojaldrados,

pastas de té, mantequilla dulce y mantecadas (con la apreciada mantequilla de Soria), guirlache de cacahuete, pastas de coco, rosquillos «inciertos», panes de leche y diversas clases de pasteles y tartas como la rica tarta «costrada» (hojaldrado relleno de nata).

Como productos de temporada, fabrica figuritas de mazapán, turrónes artesanos de variados sabores (trufa, mantequilla, nuez, yema tostada, coco,...), el típico Roscón de Reyes, buñuelos de viento y huesos de santo y, como producto estrella, las muy apreciadas Virutas de San José.

Todos los productos están hechos artesanalmente, poniendo una gran dosis de esmero y cuidado para que el producto final sea del agrado de nuestros clientes.



Para más información

Arco de la Villa, 7
42200 ALMAZÁN - Soria
Tel: 975 30 00 07

www.pasteleriayemasgonzalez.com



KARKOM
Azafrán mancha con D.O.



AL-JUCAR
Azafrán selecto

Azafranes Manchegos, un sabor muy nuestro.

Azafranes Manchegos, S.L., es una empresa familiar dedicada al cultivo y comercio de azafrán español desde 1850, siendo en la actualidad Francisco Martínez quien encarna la quinta generación de productores de azafrán en su familia.

La empresa está situada en Alcalá del Júcar (Albacete), una pintoresca localidad en la comarca de La Mancha, ampliamente reconocida como la zona donde crece el mejor azafrán de Castilla La Mancha.

En Azafranes Manchegos actualmente puede encontrar cualquier tipo de Azafrán español o extranjero, así como cualquier tipo de envase.



Para más información

Cañada de Domingullo, 11
02210 ALCALÁ DEL JÚCAR - Albacete
Tel 967 47 40 93 - Fax: 967 47 40 92
azaframan@arrakis.es
www.azafranesmanchegos.com

Un Regalo original y delicioso

«Conservas Serrats», desde 1890



Exquisito Bonito del Norte y Anchoas de «Reserva» del Cantábrico...

El gourmet más exigente no debe dejar de probar estas conservas artesanas de la más alta calidad: Bonito del Norte (Lomos, Cogote, Ventresca) en aceite de oliva, escabeche o con piquillo; sus filetes de Anchoa de «Reserva», inigualables. O bien productos como los Mejillones en escabeche, las Sardinillas de pequeño tamaño, los Boquerones, Berberechos o el Caviar de Erizo.

La cuidadosa elección de las materias primas, pescado fresco de la mejor calidad seleccionado a pie de puerto y un cuidadoso proceso de elaboración artesanal, hacen que estas conservas sean realmente especiales.

No déj de visitar su tienda on line en www.serrats.com ¡merece la pena!

Tienda on line: www.serrats.com

Y si tiene que hacer un regalo particular o en su empresa y busca algo diferente, le recomendamos alguna de las nuevas Cajas surtidas de regalo. Un obsequio sabroso, apetitoso, pero sobre todo original y de gran calidad que gustará ¡seguro!



Para más información

Polígono Landabaso, 3B
48370 BERMEO - Vizcaya
Tel: 94 618 72 80
conservas@serrats.com
www.serrats.com



El Rey Midas de los aceites

En pleno corazón de Toledo se oculta un dorado elixir de sabor, salud y tradición. Es el aceite de oliva extra virgen de **Casas de Hualdo**, un secreto a voces que conocen bien los especialistas del mundillo oleícola y los amantes de la más exquisita gastronomía.

Considerada la mejor Almazara de España en 2012 por la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO), **Casas de Hualdo** también conquistó el Primer Premio Extrascap 2012 como uno de los más bellos olivares del mundo, según la asociación italiana MolisExtra y la prestigiosa publicación de Olive Oil Times. En su edición de 2014, la referencial guía Flos Olei ha distinguido a Casas de Hualdo Picual como «**Mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, en la categoría de Relación Calidad/Precio**», formando parte de la lista de los 20 mejores del año. Asimismo, ha otorgado una puntuación de 95 a dos de sus monovarietales (Picual y Arbequina) y a su *coupage* Reserva de Familia.

La razón de su éxito está en el sabor, que hace de estos aceites de categoría Premium elegantes y versátiles un auténtico rey Midas culinario: todo lo que toca se convierte en un placer para los sentidos.

Oro en una botella

Los AOVE con la firma de Casas de Hualdo son de cuatro tipos de variedades de aceituna de la máxima calidad: Arbequina, Cornicabra, Picual y Manzanilla. Una gama que se completa con sus *coupages*: **Reserva de Familia**, que la almazara prepara con la mejor producción de sus monovarietales, y **Partida Real**, un homenaje a la pareja de águila real que desde hace años anida en la finca.

El coleccionista de emociones gustativas que desee catar estos áureos placeres los puede encontrar en las estanterías de establecimientos delicatessen y del segmento gourmet. Aunque tal vez lo más sencillo sea recurrir a su tienda online, www.aceiteoliva.com

Para más información

45533 EL CARPIO DE TAJO - Toledo
Tel: 628 171 841
www.casasdehualdo.com



El Foro de Toledo

En **El Foro de Toledo** seguimos desde 1806 una arraigada tradición familiar en el buen hacer del mazapán artesano, el verdadero mazapán de Toledo.

Hoy en día **El Foro de Toledo** está dirigido por la sexta generación de una familia que ha sabido aunar, sin perder su identidad, tradición y legado con las nuevas tecnologías.

Almendras españolas seleccionadas, la justa proporción de azúcar y el cariño volcado en su elaboración, dan lugar a nuestro delicioso mazapán, fiel a la fórmula celosamente guardada por esta familia durante más de doscientos años.

Para más información

Plaza de Zocodover, 8 (esq. Cuesta Alcázar)
45001 TOLEDO - Toledo
Tel: 606 397 788 - 629 063 383
Fax: 925 253 292
forodetoledo@mazapantoleado.com
www.mazapantoleado.com



Nortindal Sea Products, S.L. Productos Singulares

Después de estos 16 años de intenso trabajo, superando cada año nuevos retos y objetivos bajo la dirección comercial de Isidro J. Pérez de Aragón, esta empresa es líder y motor de su categoría en la comercialización de **Tinta de Sepia** y un referente mundial de esta especialidad.

Además de su conocida y reconocida **Tinta de Sepia**, en 1997, pusieron en el mercado la **Salsa Verde**, especialmente pensada para condimentar pescados blancos, como merluza, bacalao, rape, así como cocochas, almejas, etc.

En el 2002, lanzaron la **Salsa Paella** especialmente indicada para realizar fácil y rápidamente Paellas Marineras y Fideguás.

En 2006, presentaron su **Fondo de Marisco**, desarrollado para condimentar arroces, caldos y sopas.

En 2008, introdujeron en el mercado la **Salsa Negra**, producto derivado de la **Tinta de Sepia**, pero preparado para calentar y servir en calamares, pastas y arroces.

En 2010, desarrollaron y lanzaron su nuevo producto **Salsa de Algas**, para condimentar arroces, pescados y mariscos.

Todos estos productos se elaboran tanto en congelado como a temperatura ambiente y en formatos apropiados.

Sus ventas están compuestas en un 88% de **Tinta de Sepia** en los diferentes formatos y tipos que elaboran y el 12% de salsas como **Salsa Negra**, **Salsa Verde**, **Salsa Paella** y **Salsa de Algas**.

El 60% de su producción se vende en el mercado nacional y el 40% en el mercado exterior, estando presentes en 53 países con más de 200 clientes extranjeros y 400 nacionales.

Exponen sus productos todos los años en las principales ferias de alimentación del mundo y suministran sus singulares productos a las principales empresas de alimentación.

Para más información

Polígono Irurzubi, pabellones 4 y 5
20490 LIZARTZA - Guipúzcoa - Spain
Tel: + 34 943 69 75 88
Fax: + 34 943 67 47 01
www.nortindal.com



Naranjas valencianas 100% frescas y naturales

Con varias campañas ya a nuestras espaldas en la venta de naranjas online, por internet, día a día estamos logrando que cada vez más consumidores decididos a comprar naranjas sin miedo a pensar ¿que voy a recibir? o ¿valdrá la pena comprar estas naranjas? ¿Y si luego no me gustan o el producto no es el que espero? y un sinfín de cuestiones que al cliente que no nos conoce le pueden surgir. Y lo estamos consiguiendo porque el producto merece la pena, los propios clientes son los que nos hacen la publicidad boca a boca y se lo comunican a sus familiares y círculo de amigos y compañeros ¡**Comprar Naranjas Costa, que merece la pena, son excelentes y tienen un trato especial y personalizado con cada cliente!**

Tenemos que agradecer a todos ellos que nos estén ayudando a conseguir sacar esta aventura a buen término, todo ello respaldado por el excelente producto que se consigue obtener en esta zona tan privilegiada como es Valencia, con un clima especialmente apropiado para el cultivo de cítricos. Hay que tener en cuenta que una misma variedad de naranja cambia su dulzura y su acidez en función del clima donde se ubica el cultivo, incluso en una misma región como puede ser la Comunidad Valenciana, es diferente en la zona norte que en el centro o en zonas interiores a la costa.

Para más información

Tel: 96 242 25 37 – 663 851 250
info@naranjascosta.com
www.naranjascosta.com

Bellotares

Delicatessen & Gourmet



Bellotares



SIERRA DE
MONESTERIO



...la encina, *Quercus ilex*, es el símbolo dominante de la dehesa extremeña, árbol centenario que en la montanera surte las parvas de bellotas que servirán de alimento al cerdo ibérico...

...the oak, *Quercus ilex*, is the dominant symbol of the Extremaduran Dehesa, Centuries old it is this which supplies the acorns that feed the Iberico pigs...



...el cerdo ibérico es un animal, ante todo agradecido, del que se puede afirmar con toda justicia que da mucho sin necesidad de grandes cuidados, proveyendo al hombre de variedad de manjares, entre los que se encuentra el preciado jamón ibérico de bellota...

...the Iberico pig is a free-range animal which, with little care on the part of the farmers, gives a variety of rich products, among which is the precious Acorn-Fed Iberico Ham...

...el jamón ibérico de bellota es un alimento único en el mundo, de propiedades organolépticas que garantizan una degustación siempre placentera y cuyo consumo proporciona múltiples beneficios a la salud....

...the Iberico ham is unique in the world; its organoleptic properties always guarantee a pleasant taste and this delight is multiplied by the health benefits it provides....



...ciertamente, el cerdo ibérico hace fiel honor al dicho que de él hasta los andares...

...all of the pig is taken advantage of, even his walk...



...trabajamos desde hace muchos años para dar lo mejor de nuestra dehesa, la esencia de Extremadura, a través de elaborados tradicionales y del corte y porcionado artesanales, en los que ponemos el mayor esmero...

...el jamón ibérico de bellota cortado a mano, a cuchillo, es la máxima expresión de nuestro trabajo artesanal, tarea que es llevada a cabo por expertos cortadores y montadores profesionales, para dar la calidad final de la que tan valioso alimento es acreedor...

...we have been working for many years to extract the best our Dehesas, the essence of Extremadura; using traditional artisan methods to create the finest products...

...hand-sliced by knife the Acorn-Fed Iberico Ham is the ultimate expression of our artisan work, carried out by specialist craftsmen ensuring the final high quality of this valuable food...

Datos de contacto para información y pedidos - Contact Details for more information or orders

Teléfono/Phone: 0034 902 00 55 53 - Fax: 0034 902 00 55 57

e-mail: comercial1@sierrademonesterio.com - web: www.sierrademonesterio.com

(Próxima inauguración nueva Web, también en Inglés) - (Next opening of new website, also in English)



Valle de Benasque, el secreto mejor guardado del Pirineo

Naturaleza, deporte, cultura y gastronomía en un entorno único

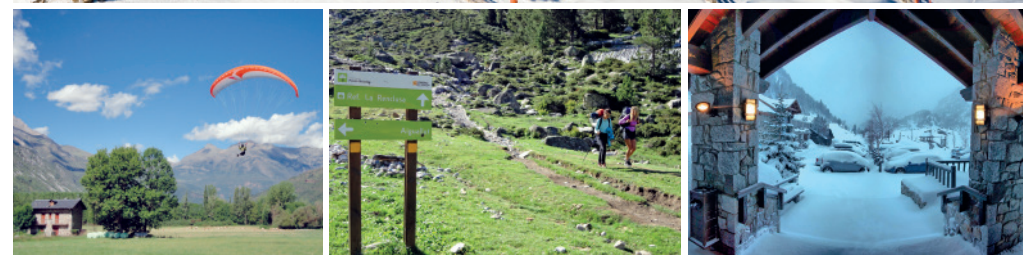
Enrique Sancho

Los lugareños del **valle de Benasque**, en el Pirineo de Huesca, son un tanto tímidos. Conscientes de que guardan una joya, no les gusta alardear de ella. Durante años su eslogan turístico fue «**El valle escondido**» aunque a muchos no les gustaba por lo de escondido, pero expresaba bastante claramente lo que define a este lugar. Lamentablemente, su valle, tan celosamente guardado, saltó a las primeras planas de los periódicos y a las portadas de los telediaros cuando el río Ésera que lo atraviesa recibió hasta 50 litros por metro cuadrado el pasado 18 de junio, que se unieron a las ya crecidas aguas por el deshielo primaveral y arrastraron puentes, carreteras, muros y parques infantiles. Cientos de personas fueron evacuadas pero no hubo víctimas. Eso sí, se pensó que la temporada turística quedaba arruinada.

Pues no, al menos no del todo. Junio fue malo, pero la rápida reacción del vecindario, el Ayuntamiento y los empresarios consiguieron que

en poco tiempo todo volviese a la normalidad y los meses de julio y agosto han sido incluso mejores que el año pasado. El esfuerzo ha sido premiado con la **Placa al Mérito Turístico** que otorgó el Consejo de Gobierno de Aragón a la Asociación Turística Valle de Benasque «por su importante contribución al desarrollo y difusión de los valores turísticos del Valle de Benasque, lo que ha originado un incremento en el número de visitantes a este valle, considerado como uno de los destinos turísticos de montaña más importantes a nivel nacional e internacional».

Y es que, en efecto, Benasque y su valle ya no están tan escondidos y sus encantos se muestran abiertamente a quienes quieran descubrirlos. A poco más de cuatro horas desde Madrid (dos de AVE a Huesca y otras dos de autobús o coche hasta el centro de la población), esta villa y sus bellos alrededores son un privilegio para quien los visita y una verdadera sorpresa por los recursos que ofrece, muchos de ellos de

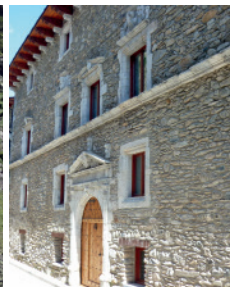


muy reciente creación. El valle de Benasque es el más abrupto y bello de cuantos conforman los Pirineos. Con sus más de 30 pueblos y villas, con su arquitectura altoaragonesa, sus iglesias románicas, sus costumbres, su lengua es, sin duda, un lugar de encuentro y reposo obligado en la visita a los Pirineos.

El valle de Benasque sabe mucho de esfuerzos y también de logros. Tierra de paso en una dura travesía de los republicanos que huían a Francia durante la Guerra Civil, de contrabandistas y de maquis en los tiempos duros, de emigrantes en los años 40 y 50 que acabaron en la Guinea Española y Fernando Poo, —como bien ha contado la actual alcaldesa, Luz Gabás, en su best seller «Palmeras en la nieve»—, de inviernos muy fríos y de pendientes eternas... Pero el resultado, hoy, compensa todos los sacrificios.

Benasque ofrece todo lo necesario para la práctica de casi cualquier deporte y para todos

los niveles, desde el que desea iniciarse en alguno de ellos, hasta los veteranos que tratan de batir sus propios retos. Haciéndolo por libre o con la ayuda y asesoramiento de una empresa especializada. Bajar por aguas salvajes en kayak, lanzarse al vacío en parapente o montar en bicicleta (eléctrica para los más comodones) por escenarios idílicos son parte de la amplia oferta que define a los llamados deportes de aventura. La mayoría de ellos añaden un valor con el que no pueden competir otros deportes más populares y masificados: las inyecciones de adrenalina llevando a cabo estas prácticas son inigualables. Por tierra —pesca, montañismo, escalada, esquí de fondo y alpino, excursión en quad, espeleología, vías ferratas, excursiones a caballo...—; por aire —parapente, ultraligero, ala delta...—; o por agua —rafting, hidrospeed, kayak, descenso de barrancos, aguas tranquilas... todas las posibilidades están al alcance de la mano.



Naturaleza viva

En cualquier de las aventuras que se emprendan, la naturaleza sale al encuentro y se muestra en toda su grandiosidad. Uno de los paseos imprescindibles es el que atraviesa parte del **Parque Natural Posets-Maladeta**, con un impresionante conjunto de 13 glaciares, 95 lagos de origen glaciar y cascadas de gran belleza, para llegar al **Forau d'Aiguallut** donde se encuentran las aguas que, tras su viaje subterráneo, dan nacimiento al río Garona y la impresionante cumbre del **Aneto** que con sus 3.404 metros es la más alta de todos los Pirineos. Se trata de una caminata por un camino perfectamente señalizado de unas dos horas ida y vuelta, que los recios muchachotes del valle califican como «llano» y, aunque no hay que creerles, en realidad tampoco ofrece mucha dificultad. En el recorrido se vislumbran pastos, abetos, pinos y robles con boj. También turbas, setas y pequeñas plantas carnívoras. Sin buscarlos, salen al paso las cómicas marmotas y los elegantes armiños, no tan fáciles de ver el águila real, el

quebrantahuesos, la nutria y el urogallo. Y a evitar totalmente, víboras y culebras...

Pero hay más posibilidades. Desde pequeñas escapadas de unas horas hasta travesías de varios días, pernoctando en alguno de los múltiples refugios de montaña, son innumerables las opciones que el valle ofrece para la práctica del senderismo.

Claro que cuando llega el invierno y senderos, valles y montañas se cubren de nieve, Benasque ofrece su otra cara, tal vez la más conocida y atractiva para muchos. Porque aquí, a un paso de se encuentran las propuestas del grupo Aramón que integra la mayor superficie esquiable de España y con una cifra de esquiadores y visitantes que le sitúa como líder del sector con más de un 20% de cuota de mercado. Este grupo integra y gestiona cinco estaciones: **Cerler, Panticosa y Formigal**, en el Pirineo aragonés, y **Javalambre y Valdelinares**, en el Sistema Ibérico turolense.

Cerler es la más próxima a Benasque y es la estación más alta del Pirineo aragonés. La belleza

paisajística de la estación, rodeada de más de 60 picos que superan los 3.000 metros de altura hace de Cerler una estación con un extraordinario encanto natural. Sus pistas y remontes se reparten a lo largo de dos valles: Cerler y Ampriu en los que el esquiador encuentra todos los servicios necesarios para su comodidad en la estación: remontes que eliminan filas de espera, una amplia oferta gastronómica y un moderno sistema de nieve artificial, que aseguran el disfrute de la nieve durante toda la temporada de esquí.

En los últimos años han surgido muchos deportes relacionados con la nieve, que permiten disfrutar de la naturaleza en su estado más puro. Cada uno de ellos tiene aquí su espacio privilegiado. El esquí nórdico es el primer deporte de nieve que se empezó a practicar en nuestro país, pero desde luego no es el único. Fruto de la evolución de las técnicas que tradicionalmente utilizaban los habitantes de las montañas para desplazarse, o bien, de la importación de otros países, se han multiplicado las opciones para disfrutar de la nieve y de la montaña en

invierno: esquí nórdico y de travesía, freestyle, snowboard, escalada en hielo, motos de nieve, raquetas de nieve, trineos...

Y también cultura

En el valle de Benasque todos los deportes son posibles, pero para los más tranquilos o los que después del ejercicio busquen algo más, también aquí hay posibilidades. Los espectaculares paisajes que regala a cada paso el valle de Benasque están jalonados por numerosas e interesantes muestras de **arte románico**. Junto a los templos, se alcanzan las viviendas del valle que fueron, durante siglos, unidad social y entidad básica de producción y autoconsumo. En las **viviendas del valle** se englobaban los establos y ganados, sus tierras, su pasado y el rango social que se desprendía de todo ello. Estas casas se construían principalmente con sillares de piedra, y sus forjados se realizaban de vigas de madera, mientras que los tejados se cubrían con lajas de piedra o pizarra. Las escasas ventanas solían tener un dintel de piedra o madera.



Benasque albergó la capitalidad del Condado de Ribagorza, por lo que, más allá de las casas tradicionales, cuenta con la presencia de edificios nobles en su atractivo casco urbano. El más llamativo es el **Palacio de los Condes de Ribagorza o Casa Albar**, totalmente restaurada y que constituye un bello ejemplo de arquitectura renacentista. También destacan otras construcciones como **Casa Faure**, **Casa Juste** o **Casa Suprián**, en Anciles. Naturalmente en Benasque y los otros pueblos del valle abundan los hoteles de todas las categorías, muchos de ellos dotados de balnearios y spas para encontrar el relax adecuado tras las jornadas activas.

Sabores y aromas

Y, claro, después de una intensa jornada en la montaña, merece la pena saborear esos manjares que reconfortan el estómago y el espíritu trasladándonos a un tiempo en el que la comida se cocía y se disfrutaba sin prisas. Hoy se siguen haciendo las cosas como ayer, como las abuelas han ido enseñando a los nietos y éstos se muestran orgullosos de conservar. Las casas del valle de Benasque se autoabastecían, por lo que no es de extrañar que dispusieran de nutridas despensas repletas de las excelentes ma-

terias primas que obtenían de los ricos parajes pirenaicos que las circundaban.

Excelentes cárnicos como el cordero, la ternera o el cerdo; la trucha como emblema de la pesca en la zona; las verduras, hortalizas y legumbres, base de muchas recetas locales; los frutos secos, la miel, un amplio abanico de setas y las codiciadas trufas conforman, junto con la caza, el mapa de la variada y rica gastronomía del Valle de Benasque.

Los renombrados establecimientos de restauración del valle de Benasque preparan a diario una esmerada muestra de la gastronomía típica de la zona que permite sumergirse en el corazón de estas tierras a través de sus sabores y olores y siempre con la calidad que garantizan los productos locales. Encandilados por sus paisajes pirenaicos y respirando su rica historia a través de su patrimonio artístico, los sabores de antaño traídos hasta nuestros días son el complemento para un valle delicioso.

Entre sus especialidades destacan los «**recaus**», platos de cuchara por excelencia y en los que conviven los más diversos productos. El de Villanova que, además de lentejas y chorizo, incorpora patatas y coles, es uno de los más conocidos. También es popular en el va-

lle el guiso de garbanzos con patatas al que se añade longaniza, tocino, morcilla y costilla. En este mismo apartado figuran las judías en aceite, típicas de Castejón de Sos. Del cordero, se cocinan los «**garrotets**» o jarretes en localidades como Benasque, donde son un verdadero estandarte de la gastronomía local. En el mismo apartado cárnico, aunque de caza, destacan el «**ixarso**» o sarrío benasqués y el jabalí con chocolate. En cárnicos, junto a la deliciosa ternera del valle, se encuentran exquisitos productos derivados del cerdo como los embutidos, las chiretas o las tortetas.

De la huerta, **patatas «al calibo»**, cocinadas al amor de la lumbre, y platos como la ensalada benasquesa, más elaborada, en la que junto a las patatas, hay cebollas, sardinas de cubo y robellones en vinagre. La riqueza de los hongos de la zona —«**robellons**», «**muxardons**», y muchas otras variedades— ofrece, además, infinidad de recetas muy apetitosas. También producto de la naturaleza, en este caso de las cristalinas aguas que recorren el valle, las truchas se convierten en un manjar excepcional y desempeñan un papel fundamental en la cocina tradicional del valle de Benasque. Y para acompañarlo todo algunos de deliciosos vinos de la vecina Somontano.

GUÍA PRÁCTICA

Asociación Turística Valle de Benasque:
Tel: 974 55 28 80 - www.benasque.com

Ayuntamiento de Benasque: www.benasque.es

ALGUNOS HOTELES

Gran Hotel Benasque: www.hotelesvalero.com

Selba d'Ansils: www.hotelselbadansils.com

Ciria: www.hotelciria.com

Llanos del Hospital: www.llanosdelhospital.com

BUENOS RESTAURANTES

La Solana, Casa Cornel: www.casacornel.com

La Llardana: Tel: 619 623 788

Restaurante Turpi: www.turpi.net

ALGUNOS SERVICIOS:

Cerler: www.cerler.com

Grupo Aramón: www.aramon.com

Pirineo en ruta: www.pirineoenruta.com

Bikefriendly: www.bikefriendly.es

Verdebike: www.verdebike.es

Parapente Pirineos: www.parapentepirineos.com

Eseraventura: www.eseraventura.com

Autocares y Taxis: Tel: 669 702 300

Ámsterdam se reinventa, una vez más

Aniversarios e inauguraciones protagonistas de la nueva ciudad

Enrique Sancho

2013 será un año para recordar en la historia de **Ámsterdam**. La atractiva ciudad, que está en permanente renovación, ha concentrado este año una serie de aniversarios, inauguraciones y celebraciones que llenan su agenda mes a mes. Coincidiendo con el cambio de titularidad en su monarquía, los holandeses parecen haberse puesto de acuerdo para festejarlo a lo grande en todo el país, y de modo especial en su capital: Ámsterdam.

Todo el país, pero de modo especial la ciudad de La Haya está celebrando en 2013 los 200 años del Reino de Holanda y como la fiesta lo merece, lo harán dedicándole tiempo, ya que las diferentes fiestas, eventos y actos con este motivo se alargarán entre 2013 y 2015. Se ha creado un Comité Nacional responsable de la conmemoración bajo el lema «**200 años juntos**» que pretende que todo el mundo dentro del reino forme parte de estas festividades y que se pongan en valor los cinco logros fundamentales que son el foco central de las celebraciones: Los derechos personales y las libertades; *Instituciones estables en un Estado de derecho*; *Orientación internacional*; *Espacio para una sociedad social activa y Unidad en la diversidad*. Las celebraciones son de todo tipo: culturales, educativas, de carácter internacional, políticas y deportivas. Sin duda uno de los actos más espectaculares será la recreación en la playa de Scheveningen del **desembarco de Federico Guillermo I de Orange** exactamente



el día en que lo hizo doscientos años más tarde, el 30 de noviembre.

Otra ciudad holandesa, **Utrecht**, celebra los 300 años del momento histórico en que fue centro del mundo cuando las naciones más importantes de Europa pusieron fin a dos siglos de guerras y conflictos religiosos con los célebres Tratados de Utrecht. El primero de ellos se firmó el 11 de abril de 1713. El programa de festejos incluye representaciones musicales, teatro, festivales, conferencias, exhibiciones y otros actos, bajo el título genérico «**El arte de hacer la paz**». Se trata de un ensayo

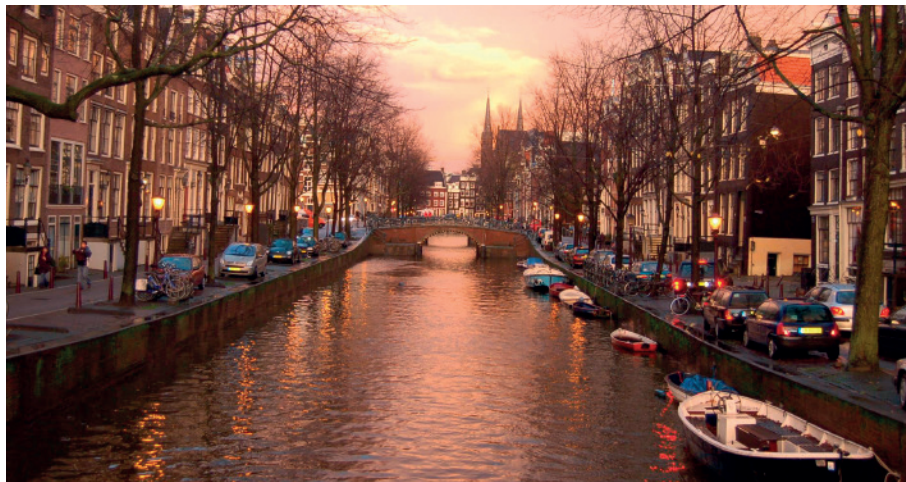
general con todo para presentar su candidatura como **Capital Europea de la Cultura en 2018**.

Canales con 400 años de historia

Pero sin duda los principales acontecimientos de este año tienen lugar en la capital, Ámsterdam, que contempla los **400 años de la construcción de sus célebres canales**, que forman parte de la lista de monumentos **Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 2010**, y, con este motivo, se quiere conectar la rica historia de la ciudad con las actividades de la moder-

na Ámsterdam de 2013. El evento coincide con varias inauguraciones, como la **reapertura del Rijksmuseum**, después de años de exhaustivas obras. Ahora se pueden admirar de nuevo los célebres ejemplos del arte holandés pero esta vez dentro de un renovado edificio obra de los arquitectos sevillanos Cruz y Ortiz que, tras más de diez años de esforzados trabajos, ha recuperado su antiguo esplendor pero con vanguardistas aportaciones museográficas.

Cualquiera que eche un vistazo a un plano de Ámsterdam, descubre enseguida que el **centro**



histórico, que permanece casi inalterable desde el siglo XVII, se encuentra enmarcado, dominado por la presencia de **decenas de canales que dan a esta ciudad su carácter único**. Como en todo el país, estos canales sirvieron para desecar y ampliar la superficie edificable y crear una importante red de comunicaciones. Pero, además de sus aspectos prácticos, los canales de Ámsterdam tienen hoy un carácter simbólico. Ellos dan a la ciudad un aspecto singular. Las aguas que reflejan las estilizadas fachadas de las casas, que duplican la curva de los puentes, que acogen a cientos en embarcaciones y casas flotantes, crean una rara ciudad invertida y duplicada que multiplica los atractivos de la original.

Y ha sido también el agua y la particular morfología de los canales, lo que ha permitido que la ciudad se mantenga prácticamente inalterable desde hace cuatro siglos. Gracias a eso, **el centro de Ámsterdam resulta muy cómodo de recorrer a pie** y sus principales atractivos están separados por unos pocos cientos de metros.

Al recorrer la ciudad, se comprueba que sus habitantes no sólo viven al borde del agua, sino, literalmente, sobre ella. **Hay más de 2.500 casas flotantes «aparcadas» en sus canales** —una de ellas, en el Singel, frente a la antigua Iglesia Luterana, se llama el Barco de los Gatos y está habitada por más de un centenar de ellos—, un popular y enorme mercado de flores flotante, también sobre el Singel, y un Museo Marítimo que, como era lógico esperar, está rodeado por el agua. Un recorrido por los canales de Ámsterdam en cualquiera de los barcos que realizan trayectos regulares o turísticos, a bordo de un «taxiboat», o incluso en **bicicletas acuáticas** es una experiencia única. Lo último que ha llegado a la ciudad, y a otros lugares de Holanda, es el **HotTug, el primer bote convertido en un jacuzzi flotante** en el que se puede disfrutar de un baño caliente a la vez que se navega por un canal, puerto o lago holandés.

Más celebraciones en Ámsterdam

Para completar los aniversarios, en 2013 también se cumplen **125 años del Concertgebouw**,

la gran sala de conciertos situada en la Plaza de los Museos, que es visitada cada año por más de 700.000 amantes de la música. También la orquesta titular, que actualmente dirige el genial **Mariss Jansons** celebra su 125 aniversario con una gira internacional de 48 conciertos en 30 ciudades de los 5 continentes. Además se han fijado más de 70 conciertos dentro del país. La **Royal Concertgebouw Orchestra** será la encargada de actuar en el popular concierto que se celebra cada año en el canal de Prinsengracht el 24 de agosto.

El **Artis Royal Zoo** cumple igualmente un cifra redonda: 175 años. Artis no es solamente un zoo, es también un centro de reunión y un jardín para las familias de la ciudad. Con motivo de su aniversario el zoo luce un aspecto radiante y un colorido como nunca, y miles de flores adornan sus parques. Un aniversario emotivo son los **150 años de la abolición de la esclavitud** en las antiguas colonias holandesas de Surinam y las Antillas Holandesas, que se celebra exactamente el 1 de julio de 2013. La Fundación en

Memoria de la Esclavitud colabora con la ciudad de Ámsterdam para la conmemoración nacional de esta fecha. En el **Museo Marítimo (Scheepvaartmuseum)**, que también acaba de reabrir sus puertas tras una completa renovación en la que se han perdido algunos de los encantos del viejo museo, se ofrece la muestra «**The Dark Chapter**» que narra la historia de la esclavitud desde la óptica holandesa y en particular el triste protagonismo del barco Leusden que se hundió sin dejar rastro en Surinam, la antigua Guayana holandesa, en 1738, con cientos de esclavos atrapados a bordo.

En todo caso, se trata de uno de los mejores museos navales, con la mayor colección de maquetas de barcos del mundo. El edificio en que se encuentra es un antiguo almacén del siglo XVII, sujeto por 18.000 pilotes hundidos en el Oosterdok y que perteneció al Almirantazgo. Junto a él estaban los **astilleros más importantes de la Compañía de las Indias Orientales** en los que se construían los célebres barcos Indianos Orientales. Uno de ellos es el



Ámsterdam, cuya réplica a tamaño real y «tripulado» por actores vestidos como en la época, puede verse en el muelle.

También el **Museo Van Gogh** ha reabierto sus puertas el 2 de mayo en la muy popular y concurrida Plaza de los Museos y celebra su 40 aniversario con una gran exposición, «**Van Gogh at work**», con más de 200 obras que ofrecen una visión profunda sobre el proceso creativo del artista tras sus pinturas y dibujos. Otro de los grandes pintores holandeses cuya obra se muestra en el **Museo Fran Hals** que también cumple 100 años, será el protagonista de una exposición con 50 obras maestras del pintor y otras tantas de coetáneos suyos como Rembrandt, Rubens y Tiziano.

Una ciudad para vivirla

Una de las originales características de Ámsterdam, que le da un aspecto muy especial, es la casi total ausencia de grandes monumentos históricos, palacios o catedrales espectaculares, como en otras grandes ciudades. Sin embargo, hay **miles de casas y edificios antiguos protegidos** –hay catalogados exactamente 6.800– de exquisito gusto y con un sabor peculiar. En toda la ciudad no hay dos fachadas iguales, ni del mismo ancho o altura. Sus características estrechas fachadas, que fueron construidas así ya que en el siglo XVII se pagaban impuestos en función del ancho que diese a la calle y no de la superficie total, se duplican

reflejadas en las aguas de los canales. El distinto tamaño de las ventanas –más grandes abajo y pequeñas arriba– se debe a que la zona noble de la casa, donde vivía la familia, era la baja, mientras que arriba vivía el servicio y estaban los almacenes.

Hay varias formas de disfrutar los canales de Ámsterdam en su aniversario, como reservar una habitación en alguno de los **bellos hoteles en sus orillas**, como **The Grand**. Este antiguo monasterio es una pequeña joya escondida entre Oudezijds Achterburgwal y Oudezijds Voorburgwal, transformado en un estiloso hotel de diseño, o el majestuoso **Hotel L'Europe**, un imponente edificio donde han dormido muchos famosos. Las callejuelas conocidas como **Negen Straatjes** son ideales para ir de tiendas o tomar algo, y perfectas para subir y bajar a los barcos que pasean por los canales. También se puede reservar una mesa en el Amsterdam **Jewel Cruise**, el **único restaurante-crucero** de la ciudad.

Uno de los refranes holandeses más populares dice: «**Cuando Dios creó el mundo, se olvidó de Holanda. Holanda tuvieron que hacerla los holandeses**». Y, aunque ello se comprueba cuando se recorren estas tierras y se ve el titánico esfuerzo que ha habido que hacer para conquistarla al mar, en el caso de Ámsterdam, sería necesario completar la frase: **Ámsterdam la hicieron además varias decenas de miles de ciudadanos de todo el mundo**.

Porque, en efecto, buena parte de la fisonomía de esta ciudad, lo que le da ese **carácter cosmopolita** desde hace siglos que la distingue entre otras, es la presencia de gentes de cualquier raza y religión, de todos los idiomas, de las más variadas ideas y tendencias. Ámsterdam tiene a gala acoger más de 170 nacionalidades y esa es su mejor carta de presentación ante el mundo. Ello prueba que cualquiera se siente cómodo aquí, que la ciudad abre sus brazos al visitante.

Y la verdad es que el turista que la visita, no echa de menos nada. Los dependientes de las tiendas, restaurantes y bares, los conductores de taxi y tranvías, los porteros de los museos y los vendedores de los mercadillos hablan dos o tres idiomas; todos los productos de última hora están en sus escaparates y, desde luego, la cocina de los cinco continentes puede saborearse en sus **1.250 restaurantes y 1.200 bares y cafés**.

Todos son bienvenidos

Ámsterdam es una ciudad abierta; en las últimas décadas, la ciudad se ha convertido en el lugar ideal de referencia cuando se habla de **tolerancia, libertad y vanguardia**. Tal vez uno de los mejores ejemplos de ello, fue la conocida experiencia de las bicicletas blancas. En los años sesenta, los «provos» de la ciudad consiguieron que el Ayuntamiento cediese miles de **bicicletas blancas para uso público** que cualquiera podía utilizar libremente para ir de un

lado a otro, una idea que 50 años después han puesto en práctica otras ciudades europeas. La experiencia duró poco, como casi todas las propuestas revolucionarias, porque algunos prefirieron dar un uso «privado» a esas bicicletas, pero el hecho demostró la clara vocación de los habitantes de esta ciudad por defender la utopía frente a la razón, los buenos deseos frente a la dura realidad. En las décadas siguientes la ciudad ha seguido luchando por el derecho de las minorías, pese a la oposición de unos cuantos.

Algunos críticos, por ejemplo, no aceptan la política tolerante de Ámsterdam respecto a temas conflictivos, como la prostitución, las drogas blandas y la homosexualidad, pero al menos reconocen que la ciudad ha aportado las mejores soluciones a estos casos y que siempre ha sido **pionera en cuestiones sociales**.

Es este particular carácter, esa tradicional apertura hacia las gentes de fuera, lo que da a Ámsterdam su peculiar ambiente. No es algo que esté en las terrazas, ni en las plazas, ni en los simpáticos «cafés marrones». Es algo que se respira en toda la ciudad, que se descubre en los rostros de la gente, que hace que aquí, en la **ciudad más abierta del mundo**, donde cualquier sueño parece posible, nadie se sienta extraño.

Más información:

www.iamsterdam.com/es
www.holland.com

Quesos

Una aventura sin final

Conocer el amplio catálogo de quesos que encierra nuestra geografía puede parecer una aventura sin final. Lo extenso de nuestra tradición culinaria, la cantidad de influencias y variaciones que sobre un plato o un guiso podemos encontrar, convierte la tarea de disfrutar y probar la totalidad de nuestra producción quesera en algo poco menos que ilusorio. El número de quesos que existen en el mercado, amparados por Denominaciones de Origen, o que simplemente están viendo a la luz después de años, siglos de producción artesanal y casera para ser puestos en los aparadores de los comercios de España, es ciertamente abrumador. Y lo mismo podemos decir de su calidad.

Quesos para todos los paladares, quesos para todas las situaciones, para todos los momentos, para acompañar o para ser estrellas solitarias en las mesas más reconocidas. Quesos que se untan, que se desmigajan, que son frescos, que son picantes, que saben a vino, que saben a pimentón, de cabra, de oveja, de vaca, quesos en todas sus variables, curados, quesos que aprovechan la entrada de las nuevas tecnologías para darse a conocer o que podemos descubrir en una taberna en un pueblo y enamorarnos para siempre. Pasen y disfruten.



Formatges Can Pujol

Nuestros quesos se elaboran en Vilassar de Dalt, un pueblo de la sierra del litoral barcelonés. La quesería está situada entre suaves montañas y apartada del pueblo.

La leche que utilizamos es suministrada por varios ganaderos vecinos. La recogida es diaria y el control exhaustivo.

El **Nevat** fue el primer queso madurado que salió de nuestra casa en el año 92. La idea de hacer un queso de estas características salió al intentar plasmar una combinación de buena técnica quesera con el aporte artesano que le confiere su forma y presentación.

El Nevat coge su forma de manera individualizada y completamente manual anudándolo con una tela quesera.

Ahora son nueve los tipos de queso que elaboramos artesanalmente. Desde la suavidad del mató y queso fresco hasta los quesos más intensos de sabor: Aprime, Nevat, Montcabrer, Sant Mateu, Cantell, Reserva, Odre y Ros.

Para más información

Tel: +34 93 572 96 67
canpujol@canpujol.com
www.canpujol.com

La leche cruda es un pilar fundamental en la tabla de alimentación

CampoCapela es una Cooperativa de productores de leche, situada en la provincia de A Coruña. Elaboramos quesos y lácteos, de forma artesanal con leche cruda, siendo la primera empresa en España que tiene una gama de quesos y lácteos de maduración corta de leche cruda. Estamos rodeados por el Parque Natural Fraga do Eume y la Zoa Red Natura de Forgoselo y somos **primera** empresa agroalimentaria de quesos en España en controlar la «**Huella de Carbono**» es decir las emisiones de CO2.

¿Por qué con leche cruda?



Porque así conservamos los aromas y sabores de la zona. Nuestros quesos se elaboran en Km 0, con el cuidado y la tradición de siempre, sin aditivos, sin conservantes.

Defendemos una alimentación natural y sana, que aporte defensas al organismo y que ayude a luchar con muchas de las alergias y enfermedades, que, por una alimentación deficitaria padecemos y porque: **Es necesario romper «tabús» y recordar que la leche cruda sigue siendo un pilar fundamental en la tabla de alimentación.**

Nuestros productos no tienen más grasa, sino que tienen la misma que cualquier otro de las pasteurizadas del mercado.

Elaboramos quesos tiernos, (nuestro tetilla es el primero de leche cruda en la DEO), quesos frescos, requieixo, nata, mantequilla y productos más nuevos pero igualmente artesanos: queso con chorizo, licor de requieixo, y los maravillosos sueros que, siempre han estado presentes y hoy grandes cocineros utilizan en la nueva cocina.

Es de señalar que nuestros productos adaptan en formatos según necesidades. La mante-

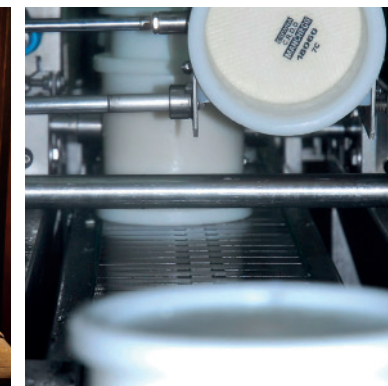


quilla, totalmente hecha de nata extraída de la leche a mano, se personaliza pudiendo hacerla con algas, con hierbas, con canela, con sal...

Se envía a cualquier punto de España, mediante pedido en la página web www.coopcapela.com o a través de correo electrónico en info@coopcapela.com.

Para más información

Tel: 981 45 90 28
info@coopcapela.com
www.coopcapela.com

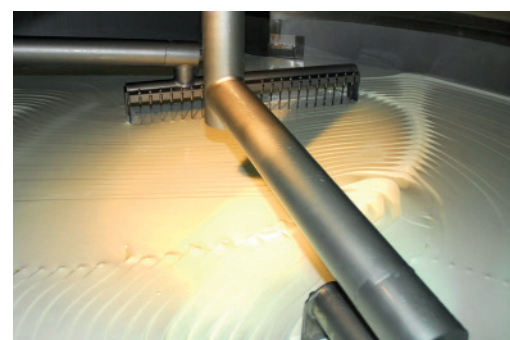


Queso Manchego D.O.

Queso La Casota es una empresa familiar, ubicada en pleno corazón de La Mancha, especializada en la elaboración de **Queso Manchego D.O.** Somos, el primer fabricante de queso con D.O. Manchego artesano, es decir, que elaboramos nuestros quesos con leche cruda de oveja manchega, procedente de nuestra propia ganadería, la cual goza de todos los controles y registros sanitarios necesarios para obtener un producto de calidad. Nuestra ganadería, al igual que nuestra quesería dispone de las instalaciones más modernas y la tecnología más avanzada del mercado, lo que junto con nuestras certificaciones de calidad en ISO 9001 e ISO 2200, y la larga lista de premios obtenidos por nuestro queso «**Marantona**» en los diferentes certámenes, nos permite ofrecerles un producto de alta calidad, digno de los mejores gourmets.

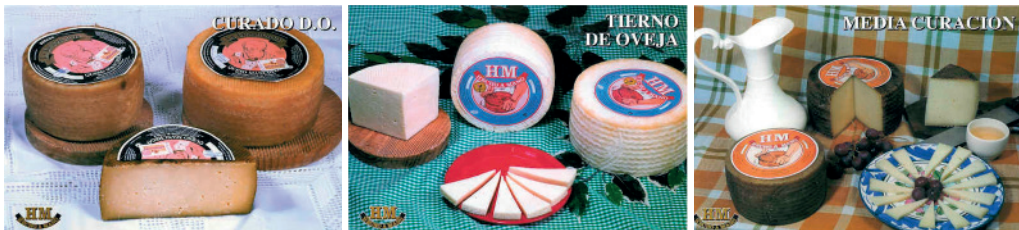
Entre nuestros productos, cabe destacar nuestro **queso curado** con una curación de entre 10 y 12 meses, y nuestro **queso viejo** con una curación de 18 meses, contando además con queso tierno, semicurado, curado en aceite, etc...

Nuestro queso «**Marantona**», está enfocado a la alta restauración y a tiendas especializadas en delicatessen, como así lo demuestra nuestra distinguida clientela.



Para más información

Polígono Industrial La Serna - Industriales, s/n
 13240 LA SOLANA - Ciudad Real
 Tel: 926 63 41 46 - Fax: 926 64 85 17
www.quesoslacasota.com



Tradición quesera



Quesos Artesanos Hechos a Mano S.L. es una empresa familiar que sigue la tradición de queseros de hace tres generaciones.

Dispone de una alta tecnología para la producción de queso.

Los quesos son fabricados con leche de oveja pasteurizada y cruda.

Para más información

Carretera Toledo, Km. 29
 45400 MORA - Toledo
 Tel: (34) 925 300 315 - Fax: (34) 925 340 614
cgarcia@quesoshm.com
www.quesoshm.com



deguste, el mejor sabor...

Casa Bautista empresa ubicada en Montánchez, en pleno corazón de Extremadura, se consolida una vez más como producto gourmet, apareciendo en el Libro el Jamón Ibérico de la gastronomía del S.XXI (Everest) y de la mano del cortador Florencio Senchidrian, y además la versión online de la guía repso! donde aparece como **secadero más destacado** con 97 puntos alcanzando la máxima puntuación, así mismo valorando la calidad y la garantía de sus productos, afianzándose año tras año dentro del Ibérico como **empresa líder**.

Esta empresa dedicada a la elaboración de productos del cerdo ibérico, sigue la tradición de antaño en el hacer del buen jamón. Para su gerente Juan Carlos Bautista hacer un buen jamón es tener un buen cerdo de entre 14 o 15 arrobas que haya basado su alimentación en la bellota de la dehesa extremeña. Después unas manos artesanas y una elaboración tradicional a base de mucho mimo, una curación lenta junto a el aire de la sierra y su buen punto de sal; harán de los jamones Casa Bautista el mayor placer para tu paladar.

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

pruébalo y degústelo



comunica



w_jamonescasabautista.com

Teléfono de pedidos 927 38 03 11



DESDE 1551
CODORNIU

BENEDETTA TAGLIABUE - ARQUITECTA

Adoro viajar... sobre todo en el tiempo. Imaginar Roma, Egipto, Persia... ¿Marte?... quiero construir todo un planeta desde cero. De pequeña no jugaba a princesas, hacia edificios con naipes. Me gusta soñar... pero prefiero vivir mi propia realidad... tocar el piano a mis hijos, salir en bicicleta o cocinar unos linguini alle vongole mientras me bebo una copa bien fría de Codorníu Pinot Noir.



CELEBRA TUS MOMENTOS

Vino que te quiero vino

Bodegas

Tinto, rosado, blanco, con burbuja, sin burbuja, fuerte, suave, refrescante, seco... ¿Cuántas cualidades puede tener el vino? Quien entiende de ello, bien sabe que hay miles de características, sabores y gustos muy diferentes para el vino.

Según el protocolo, hay un tipo de vino para cada comida. El blanco es para el pescado y el marisco, el tinto para la carne y el rosado para arroces y pastas. Esto puede variar en función del gusto de cada persona, claro. Una cosa es que sea protocolario y otra que sea obligatorio. Lo importante es poder disfrutarlo.

El vino es algo más que una simple bebida. Es parte de nuestra cultura. Un buen vino es apreciado por todo el mundo, desde un experto catador a un bebedor noble. Por eso debemos apreciarlo, saber beberlo y disfrutar de su aroma, su sabor y su compañía.

En las siguientes páginas podrán ver la selección de vinos que les ofrecemos en esta edición. Espero que puedan conocer un poco más sobre este sofisticado mundo y, sobretodo, disfrutar de la lectura.





Castillo de Sajazarra

Es en un municipio de La Rioja, llamado Sajazarra, donde se encuentra el espectacular Castillo que desde los años 60 se dedica a la producción del vino.

Todo empezó cuando la familia Libano compró este castillo y lo reformaron para crear su hogar. En las mazmorras encontraron varios elementos relacionados con el vino y decidieron seguir la tradición de elaborar su propio producto. En 1973 se creó la nueva bodega en los jardines del castillo, una bodega de gran belleza que llama la atención de toda persona que lo visite.



Con una filosofía marcada, esta bodega trabaja para garantizar cada día la calidad de sus vinos. Cuentan con varias viñas en Rioja y Alella en las que son ellos mismos los que las cultivan. Respetan el medio ambiente evitando la filtración, la clarificación y la refrigeración de sus vinos tintos y una parte de sus viñas son de cultivo ecológico y el resto se manejan en producción integrada, manteniendo un ecosistema equilibrado y vivo.

La vendimia comenzará una vez que los controles de madurez y los animales confirman que la uva está madura.

Estas bodegas cuentan con 49 viñedos propios, 600 barricas de roble francés, 800 de roble americano, un 75% de mercado nacional y un 25% internacional. Su elaboración media anual es de 200.000 litros y los vinos que producen son Tinto, Reserva, Tinto - Crianza y Vino de autor.

El principal objetivo de las **bodegas Castillo de Sajazarra** es el disfrute del consumidor. Elaborar vinos fáciles de beber, pero a la vez complejos y elegantes, con la intención de conseguir crear el mejor vino del mundo.

Más información

Río s/n
26212 SAJAZARRA – La Rioja
Tel: 941 32 00 66
Fax: 941 32 02 51
www.castillodesajazarra.com



Bodegas Reyes, invita a beber y deja un buen recuerdo

Bodegas Reyes se fundó en el año 1994 por Juan José y Luis, bajo la dirección técnica de su padre **Teófilo Reyes**, con la ilusión de dar continuidad a la experiencia acumulada por él durante más de cincuenta años. Fue **enólogo fundador de las primeras bodegas** cooperativas y creador de algunos de los vinos que han dado renombre a la **Ribera del Duero**. En su homenaje, la marca emblemática de la bodega lleva su nombre.

Con la primera cosecha, «**Teófilo Reyes Crianza 1994**», la bodega situó por primera vez a un vino español entre los **diez primeros del mundo** en las catas de la revista Wine Spectator.

Desde el año 2000, Juan José es el director técnico y responsable de enología.

Premios

Puntuación 89 para Tamiz 2010 (Robert Parker)

Puntuación 90 Crianza 2009 (Robert Parker)

Medalla de Oro, Teófilo Reyes 2008 (WSWA Wine Tasting Competition)

Medalla de Oro por el Crianza 2006 (Tempranillos al Mundo)

Medalla de Plata por el Teófilo Reyes 2002 (Florida International Wine Challenge 2006)

Medalla de Oro por el Teófilo Reyes 2001 (Florida International Wine Challenge 2006)

Medalla de Oro por el Teófilo Reyes 2001 (International Wine Challenger 2005)

Medalla de Bronce por el Teófilo Reyes 2001 (Bacchus 2004 Concurso Internacional de Vinos)



 **BODEGAS REYES**

Para más información

Ctra. Valladolid s/n

47300 PEÑAFIEL - Valladolid

Tel: 983 873 015 - Fax: 983 873 017

info@teofiloreyes.com

www.teofiloreyes.com



Un privilegio para los sentidos

Bodega Berroja, es una bodega familiar, enclavada en plena Reserva de la Biosfera de Urdaibai, en un espectacular paraje con unas amplias vistas hacia en entorno natural en el que está enclavado el viñedo de montaña, que forma parte de un especial terreno con una superficie de 18 ha. en una sola propiedad y conformando diferentes parcelas con orientación sur, sobre las que se asientan las variedades autóctonas de Hondarrabi zuri, que es la base para la elaboración de nuestros txakolis **Berroia, Aguirrebeko y Berroja**.

Desde su creación en el año 2001 se viene trabajando en el desarrollo de actividades enoturísticas, en las que se puede disfrutar del paraje, del viñedo y de la propia reserva de la Biosfera en la que la conjunción del ocio y el recreo se realiza con criterios de sostenibilidad, trabajando de forma exclusiva con los clientes que buscan una experiencia relacionada con el txakoli y la degustación de los importantes y especiales productos artesanos que se obtienen en la propia reserva, como es el queso, el bonito procedente de la pesca artesanal, las alubias y pimientos de gernika, así como carne de calidad euskolabel.

También se dispone de servicios complementarios relacionados con deportes de naturaleza, tipo senderismo, BTT, paseos en ría o en mar con avistamientos de cetáceos y aves acuáticas de alto interés ornitológico, así como el hospedaje en hoteles rurales con encanto, en parajes singulares, en los que la naturaleza adquiere su máximo esplendor en la relación hombre-medio.

Su proximidad a Bilbao, a media hora de coche, le permite ser una puerta de entrada a una jornada de ocio en un paraje natural de excepcional valor ecológico, en el que la experiencia personal se resume en el lema de nuestra explotación, «**ser un Privilegio para los sentidos**».

Para más información

Barrio de Ajurias, 17
48392 MUXIKA - Vizcaya
Tel: 944 106 254
txakoli@bodegaberroja.com
www.bodegaberroja.com



www.utielrequena.org



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



UTIEL-REQUENA
La TIERRA DEL BOBAL



José Pariente

Situada en lo alto de un páramo, en el corazón del viñedo de Rueda, nuestra bodega domina un paisaje llano, de suelos pedregosos y clima continental. Una tierra de antigua historia donde arraigan las cepas de verdejo, la variedad de uva autóctona, que cuidamos con esfuerzo y dedicación para elaborar vinos blancos de gran elegancia, fresca y complejidad.

La nuestra es la historia de una tradición familiar ligada a la pasión por el vino de calidad. Hace 50 años **José Pariente** cultivaba el viñedo para elaborar sus propios vinos blancos artesanales. Su hija, **Victoria Pariente**, tomó el relevo, creó la actual bodega y dio nombre a los primeros vinos embotellados. Mas adelante, ganamos fuerza y continuidad con la incorpo-

ración del marido de Victoria, **Ignacio Prieto**, y de la hija de ambos, **Martina Prieto Pariente**. La tercera generación de la familia ya es parte activa del proyecto.

Una bodega familiar dinámica y comprometida, conectada a sus orígenes y con la mirada puesta en el mundo. Y que afirma en cada vendimia su sentido del placer.

Para más información

Crta. de Rueda Km 2,5
47491 LA SECA - Valladolid
Tel: +34 983 816 600 - Fax: +34 983 816 620
info@josepariente.com
www.josepariente.com



Su Café

El café por excelencia

Café Los Gemelos selecciona los mejores cafés arábigos de todo el mundo para darles, posiblemente, uno de los mejores BLEND del mercado y deleitar a sus clientes con tazas plenas de aroma y sabor.

De la pasión y el esmero por el café surge el deseo de dar a conocer la calidad de una buena taza, y Café Los Gemelos apuesta por una cultura de café que ayude a reconocer y valorar la calidad de esta bebida tan presente en la vida cotidiana.

Todos los productos cumplen la legislación vigente en materia sanitaria, elaboración, envasado, etiquetado y almacenaje, y cuentan, además, con los controles internos de fabricación realizados por el personal técnico a lo largo de todo el proceso de producción, tanto en la selección, tueste, envasado, como en el almacenaje y la distribución.



Para más información: Gregorio de la Revilla 26 - 48010 BILBAO
Tel.: 666 414 765 - Fax: 944 215 857 - info@cafelosgemelos.com - www.cafelosgemelos.com



Reino gourmet, calidad natural garantizada



La diversidad geográfica de Navarra aporta una gran variedad de productos que van desde los lácteos y la caza del Pirineo, pasando por el cordero o los vinos de la Zona Media, hasta las afamadas verduras de la Ribera. Y aunque todos ellos están presentes en cualquier punto de la Comunidad, la mesa pirenaica tiene sus propias especialidades: menús que utilizan como base la caza o los productos micológicos, los sabrosos chuletones, la sidra, los quesos con Denominación de Origen Roncal o Idiazábal, los postres lácteos como la tradicional cuajada o los canutillos de crema, frutas como el kiwi o exquisitos chocolates artesanales.

Navarra ofrece a quien la visita el sabor de antaño, porque en esta tierra se ha sabido conservar la tradición culinaria que se nutre de todos los productos que proporciona el variado paisaje navarro y que hace de la comida un acontecimiento social.

La restauración navarra ha logrado prestigio internacional gracias a un equilibrio entre la tradición y la nueva cocina, y gracias también a la magnífica calidad de la materia prima. Algunos de los establecimientos de mayor renombre se han agrupado creando la **Asociación Restaurantes del Reyno**.

La gastronomía navarra encuentra un complemento inmejorable en sus vinos tintos, rosados y blancos, amparados por las denominaciones de origen Navarra y Rioja.

Déjese seducir por las delicias de la huerta: espárragos, alcachofas, cardo, pimientos del piquillo o pochas. Disfrute del ajoarriero, el chuletón y las carnes asadas. Y no se quede sin postre; aún le esperan el queso, la cuajada, los canutillos y la leche frita.

Los Pinchos

Sobre todo en el caso viejo de Pamplona, pero también en el resto de la ciudad, se puede disfrutar de esta exquisita cocina en miniatura que satisface la arraigada costumbre de ir de pinchos, justo antes de las comidas principales. La mayoría de los bares cuenta con una variada muestra de su buen hacer para el deleite de todos los paladares y junto a las tapas tradicionales se ofrecen sofisticados pinchos basados en los productos de la tierra. Nada mejor que visitar Navarra durante la **Semana del Pincho**, que se celebra en varias localidades de Navarra entorno a los meses de marzo y abril, para saborear las propuestas más innovadoras de estos imaginativos y delicados artesanos.

La Asociación de Restaurantes del Reyno agrupa a cocineros de prestigio y proyección de la cocina navarra. En ellos se funde el respeto por la identidad de lo tradicional, la innovación por los nuevos modos y la obsesión por la búsqueda de la mejor materia prima para sus creaciones. Todo ello, por supuesto, nacido en Navarra, tierra de exquisitos productos autóctonos, donde realmente se encuentra la diferencia y la personalidad.

Reyno de Navarra

Tel: 848 420 420

www.turismo.navarra.es

Fotografías cedidas por el Archivo de Turismo "Reyno de Navarra".

25
aniversario



Su origen, nuestra tierra

Hace 40 años, nuestros padres dedicaban su vida al cultivo del campo. Fue a finales de los años 60 cuando empezaron a envasar los frutos que recolectaban de sus propias tierras: **sus espárragos y sus pimientos**. Mimaban y vigilaban tanto los cultivos como la elaboración de la conserva.

Hoy en día fabricamos productos con denominación de Origen: Piquillo de Lodosa, Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela y una amplia gama de productos de Agricultura ecológica.

Disponemos de la certificación de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE), con su sello «Controlado por FACE» para los productos susceptibles de contener gluten.

En cuanto a la calidad disponemos de la certificación en IFS (International Food Standard) que implica disponer de un eficaz sistema de seguridad alimentaria, de control del producto y del proceso.

Pedro Luis
conservas artesanas

Para más información

Polígono Industrial El Ramal, 19
31580 LODOSA - Navarra
Tel: +34 948 693 631
Fax: +34 948 694 833
info@conservaspedroluis.com
www.conservaspedroluis.com



Alta cocina creativa y saludable

Uno de los mejores restaurantes de la cocina Navarra

El restaurante **Alhambra** inaugurado en 1985, se ha convertido en una visita obligada cuando se habla de cocina Navarra.

Para los hermanos **Idoate, Ignacio y Esther y su Chef Javier Díaz Zaldueño**, responsable de sus fogones, lo más importante es el producto de temporada y en Navarra las Reinas son las verduras: las alcachofas, borrajas, espárragos, pimientos, cardo rojo, pochas, etc. Como ejemplo: ensalada de cardo rojo, menestra de verduras de invierno, revuelto de trufas de tierra Estella (Metauten), risotto de arroz de las Bardenas con calamar y verduritas crujientes, bacalao al ajoarriero con bogavante, helado de queso Idiazábal y aceite abbae de Queiles... Una cocina que reinterpreta con técnica y estilo propio la tradición de la cocina Navarra.

Recomendamos su maravillosa bodega con más de dos mil referencias nacionales e internacionales.

Para saber más, te invitamos a entrar en nuestra página web www.restaurantealhambra.es

Para más información

D. Bergamín, 7
31002 PAMPLONA - Pamplona
Tel: +34 948 245 007
www.restaurantealhambra.es





Pastelería Malkorra, enamorados del chocolate

Un establecimiento con una historia amplia que se ha ganado el respeto y el cariño de quienes han disfrutado de sus especialidades. Desde que en 1924 abriera sus puertas en Elizondo, en el Valle del Baztán, ha ido ganando adeptos, enamorados de sus especialidades, como el «urraikin egiña» (hecho con avellanas en euskera), consistente en chocolate con leche y avellanas tostadas enteras. También citar sus canutillos de crema pastelera, los jesuitas de almendra tostada y crema, sus pastas y tartas. Turrónes, bollería y helados. Sus tejas hechas con pasta y almendra. Hojaldres y «petit-choux», «eclaires» y marinos que son canutillos con crema de mantequilla.

El obrador de la pastelería **Malkorra** se caracteriza por crear un producto artesano y de calidad excepcional. En sus renovadas instalaciones se combinan la tecnología más moderna con el sabor de lo tradicional, con el secreto

de las recetas transmitidas de generación en generación.

Un establecimiento que encandiló a personalidades como Valle Inclán o Pío Baroja, y que sigue ofreciendo exquisiteces que les obligarán a volver y volver.

Para más información

Santiago, 15
31700 ELIZONDO - Navarra
Tel: 948 580 061
info@malkorra.com
www.malkorra.com



Postres tradicionales de Ultzama Productos elaborados con leche de nuestras propias ovejas

En el valle navarro de Ultzama, a 20 minutos de Pamplona y en un incomparable entorno natural, nace esta empresa familiar especializada en el cuidado tradicional de ovejas y la elaboración artesanal de productos lácteos, especialmente la exquisita cuajada. Bajo la denominación de **Postres Tradicionales Ultzama**, trabaja un equipo de profesionales que cuentan con una característica peculiar; su apego y dedicación al valle, potenciando su imagen con la elaboración de una serie de productos de alta calidad únicos en el mercado certificados bajo la marca **Reyno Gourmet-Alimentos Artesanos de Navarra**.

La calidad que caracteriza a estos productos, se debe principalmente a la calidad de partida de la materia prima y a su buen hacer. Por ello cuentan con su propio rebaño de ovejas, las cuales se ordeñan dos veces al día durante todo el año. La leche de oveja se diferencia de otros tipos de leche, en que contiene mayor extracto seco, por ello a la hora de degustar es más sabrosa y al cocinar se consiguen mejores texturas y sabores sin tener que añadir otros ingredientes. También es una fuente natural de Calcio (23% del Valor Nutricional de Referencia).

Postres tradicionales de Ultzama elabora diariamente sus productos: leche pasteurizada de oveja, cuajada y yogur de leche de oveja, helados de leche de oveja únicos en el mercado (sin nata añadida) y queso curado de leche cruda de oveja. También comercializan cuajo Ultzama

para que pueda elaborar desde su propia casa la cuajada tradicional del valle de Ultzama.

Están presentes en pequeños comercios y grandes superficies en todo Navarra y parte del País Vasco. En el sector hostelero tienen diversos clientes en Barcelona, Madrid, etc. Acaban de introducir sus productos en una tienda de Madrid: «**Esderaiz**» situada en el Mercado de Sta. María de la Cabeza.

Desde 2010, llevan a cabo proyectos de **I+D+i** buscando la mejora de sus productos, conservando siempre la idea de un producto natural pero queriendo mejorar su funcionalidad. En el último proyecto consiguieron elaborar una cuajada con un perfil de ácidos grasos mejorado, consiguiendo un aumento del 30% del ácido Oleico en la leche de partida a través de la alimentación de los animales. A partir de ahí realizaron un estudio en humanos y vieron que a corto plazo disminuía un importante marcador vascular como es la Apolipoproteína B.



Para más información

info@postresultzama.com
www.postresultzama.com



Descúbrela y emocionáte

De las cumbres nevadas de la sierra de Béjar y Candelario, a 2.400 metros de altitud, a los cañones de Las Arribes, a 150 metros de los robledales a la dehesa, son muchas y variadas las posibilidades del viajero para disfrutar de la Salamanca natural.

Grabados rupestres Patrimonio de la Humanidad, castros inexpugnables en el territorio vetón, villas medievales, arquitectura popular serrana, artesonados mudéjares, jardines románticos, autos sacramentales, carnavales del toro, teatro en patios y murallas o ritmos de blues entre castaños... siempre hay algo inesperado en el patrimonio salmantino.

Suculentas entradas como el jamón de Guijuelo, lomos y embutidos ibéricos, el tradicional hornazo o el farinato de Ciudad Rodrigo; platos de cuchara a base de lentejas de La Armuña o garbanzos de Pedrosillo; segundos

de carne de morucha o ternera charra, y postres con quesos de Arribes... todo bien regado con caldos de Arribes del Duero o de la Sierra. Entra en esta despensa de calidad y disfruta de la buena mesa.

Representaciones de autos sacramentales de origen medieval; pasiones vivientes de vecinos entregados; templos para el recogimiento y la meditación; montañas veneradas desde antiguo; caminos de peregrinos hechos de esperanzas y sufrimientos... Experiencias únicas para conocer, para sentir.

A pie por los Caminos de Arte en la Naturaleza, en bici por las rutas BTT de Las Arribes, al trote del caballo, en barco o en piragua por el Duero o el Tormes, haciendo paintball o en quad, mirando al toro de lidia en la dehesa, jugando al golf entre encinas o esquiando en La Covatilla... y después de la acción, un relajante baño termal.





FISAN, sabor tradicional

FISAN, Florencio Sánchez e hijos, es una empresa familiar dedicada desde hace casi un siglo a la fabricación tradicional de productos del Cerdo Ibérico en Guijuelo. Sus Jamones, Paletas, Lomo y Embutidos Ibéricos de Bellota ofrecen al consumidor el mejor sabor tradicional conservando el cuidado y el paciente trabajo en todo el proceso de producción igual que hace cien años. A sus formatos tradicionales **FISAN** una también presentaciones novedosas como la de los sobres de Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano en Guijuelo por maestros jamoneros.

Para más información

Amable Criado, 29
 37778 CAMPILLO DE SALVATIERRA - Guijuelo (Salamanca)
 Tel: 923 58 00 74 - Fax: 923 58 18 59
fisan@fisan.es
www.fisan.es





Calidad mediterránea

Este agradable restaurante con ambiente arabeesco, su cocina, básicamente turca, sigue teniendo una gran aceptación.

La comida del Mediterráneo oriental está de moda, tanto que está plantando cara a la conocida hamburguesa, siendo la alternativa sana a la comida rápida.

Visítanos, no te arrepentirás y podrás degustar nuestra carta, con los productos más frescos y de mayor calidad de la dieta mediterránea con los que se elaboran todos nuestros platos.

Entre la variada carta puedes elegir kebab de ternera y/o pollo, con queso de oveja o falafel.

Los dürüm están hechos en una fina masa de pan enrollado con ensalada, carne de ternera y salsa.

Kebab Gran Vía



Para más información

Gran Vía, 60
37001 SALAMANCA - Salamanca
Tel: 923 064 305



Delicatessen & Café

Somos un espacio en el que abarcamos varias ramas de la hostelería.

Desde las 09:00h se puede disfrutar en nuestra terraza interior climatizada desde un desayuno continental, mediterráneo... disponemos de tapas y pintxos y raciones elaboradas al momento, así como un económico menú del día y una variada carta con los mejores productos frescos, elaborados con nuestro toque personal.

Por la tarde nos convertimos en un confortable café en el que disfrutar de nuestras sabrosas tartas y nuestra amplia carta de cafés especiales.

Además cuando cae la noche, podrás disfrutar con nosotros de música en directo o de nuestras sesiones de música electrónica con nuestros djs, regado con un amplio surtido de bebidas premium, en uno de los locales más cosmopolita de Salamanca.

Para más información

Melendez, 25
37002 SALAMANCA - Salamanca
Tel: 923 28 03 09



Málaga, deléitate con su cocina

La alimentación del Mediterráneo está de moda. Productos básicos como las hortalizas, frutas, pescados y el aceite de oliva virgen se han convertido en un aliciente importante en la cocina andaluza.

Basa sus platos en las materias primas de su región, pudiendo degustar platos de pescado en las provincias costeras y platos de carne en las de interior. La enorme variedad de frutas es-

tará presente en todos ellos, quizás la única diferencia sea el toque personal que cada pueblo otorga a sus platos típicos.

La gastronomía andaluza tiene profundas huellas de la cocina árabe de al-Ándalus. Su refinamiento transformó muchas costumbres.

Los potajes de legumbres y verduras y los guisos de caza, junto a las formas de preparar el pescado configuran la esencia de esta cocina.



Restaurante La Alcazaba de Mijas

Nuestro restaurante ofrece una gran variedad de comida internacional, adaptada a todos los gustos culinarios. Entre todos los ingredientes que componen la rica dieta mediterránea, cabe destacar el uso del aceite de oliva como producto típico de nuestra tierra, que hacen de nuestra alimentación una de las más equilibradas y sanas del mundo.

El servicio del establecimiento en su conjunto que podrán encontrar será amable, simpático y servicial acompañando la belleza de su entorno. Nuestro restaurante dispone de servicios especiales para minusválidos, zona de bar donde podrán disfrutar de su cóctel previamente al inicio de su banquete, así como zona musical donde podrá situarse algún músico o cantante que haga más amena su velada, y la de sus invitados.

Os invitamos a pasar un momento inolvidable, en un entorno único; en la Sierra de Mijas y a nuestros pies el Mar Mediterráneo.

Para más información

Plaza de la Constitución
29650 MIJAS PUEBLO - Málaga
Tel-Fax: 952 590 253 - Tel: 952 486 397
alcazabademijas@gmail.com
www.rest-laalcazabademijas.com



Bodegas Bentomiz

Vinos y visitas. La bodega se ubica en la Axarquía malagueña, al este de Málaga. Aquí las viejas vides producen uvas de alta calidad, sutilmente influenciadas por la mineralidad de un suelo pobre y pizarroso. El nombre de sus vinos, «**Ariyanas**», tiene su origen en la aldea morisca al lado del actual viñedo. La palabra árabe significa «aromático, oloroso»; pues así son las fragantes hierbas y flores que rodean la bodega y asimismo lo es el maravilloso aroma de los vinos Ariyanas.

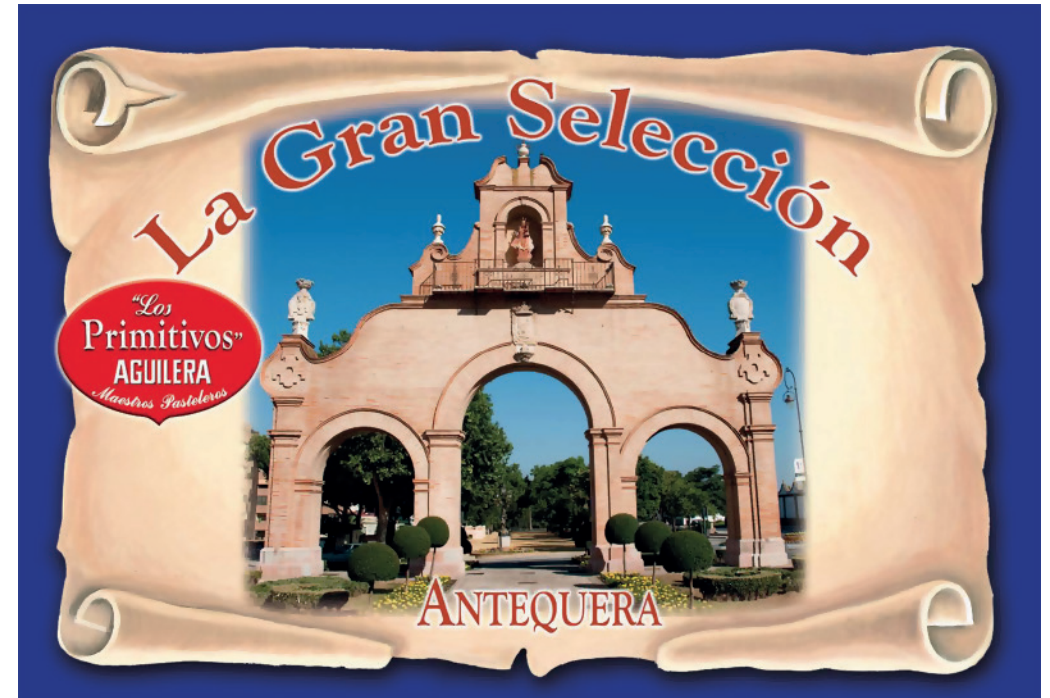
Estos malagueños modernos, con la Moscatel de Alejandría como protagonista, han recibido múltiples premios y elogios. **Ariyanas Terruño Pizarroso**, que ganó en 2012 en los concursos Iberwine, Muscat du Monde e ICEX Perswijn, ha ganado además en noviembre de este año el premio al mejor moscatel dulce del Concurso «Sabor a Málaga». Los Ariyanas secos también tienen aficionados: **Josep Roca** comenta sobre el **Ariyanas Seco Sobre Lías Finas**: – ...radiante, de néctar generoso y de olor jubiloso... – El vino lleva 2 años en los menús de degustación de El Celler Can Roca.

Se organizan visitas guiadas a la bodega con catas y degustaciones gastronómicas. ¡No te la pierdas y reserva tu visita!

Bodegas Bentomiz

Para más información

Finca Almendro, Pago Cuesta Robano
29752 SAYALONGA - Málaga
Tel: +34 952 11 59 39 - +34 658 845 285
www.facebook.com/BodegasBentomiz
www.twitter.com/BodegasBentomiz
info@bodegasbentomiz.com
www.bodegasbentomiz.com



La gran calidad al mejor precio

Los Primitivos Aguilera es una empresa familiar que comenzó su andadura por el año 1961, con don José Aguilera Pozo.

Trabajando en una pequeña panadería en sus ratos libres, elaboraba las que hoy se conocen como «**tortas banitas aguilera**», repartiéndolas de puerta en puerta, hasta que se conocieron a nivel nacional. Tras su venta al ejército español.

Tras largos años de duro trabajo e investigación, dos de sus hijos, **Ricardo y Mari Luz**, dirigen en la actualidad la empresa.

Con modernas instalaciones, pero sin perder la fabricación artesanal, se elaboran con la utilización de materias primas naturales, una amplia gama de productos de pastelería especializán-

dose en productos navideños, y manteniendo el sabor tradicional que es nuestro sello de identidad. Nuestro eslogan es «la gran calidad» al mejor precio.



Para más información

Las Adelfas, 1 - Polig. Ind. de Antequera
29200 ANTEQUERA - Málaga
Tel - Fax: 952 70 36 81

Mar y montaña

Restaurantes

Disfrutar de una mesa puesta, tener un servicio de personas a tu disposición y poder elegir entre una selección de platos y vinos a cada cual más bueno, no tiene precio. No puede haber mayor placer que comer en un restaurante.

En un restaurante no se come como en cualquier parte. Aunque nos guste la comida casera y los platos de nuestras madres y abuelas, comer en un restaurante es, cada vez más, un privilegio. Debido a la competencia que existe en el mundo de la hostelería, los chefs y cocineros apuestan cada vez más por elaborar los platos lo más caseros posibles, es decir, que hoy en día, comer en un restaurante es lo mismo que comer en casa, pero con una mesa muy bien puesta, con servicio en todo momento y con la suerte de poder disfrutar de la compañía sin la preocupación de la cocina y de otros pormenores.

Los restaurantes tienen que salir adelante, esforzarse día a día por mantenerse y seguir ofreciendo sus mejores productos, porque un privilegio como este no puede desaparecer nunca.

A continuación les presentamos varios restaurantes, escogidos con mucho cariño, en los que podrán disfrutar de grandes platos, tanto de mar como de montaña y a los que, os aseguro, que una vez que vayáis, os quedaréis con las ganas de repetir.

Palabra de sibarita

El sabor de siempre, hoy

Imperiales Alonso

Tel.: 987 640 121
LA BAÑEZA - León





Tradición en pescados y mariscos

El **Restaurante Los Peñucas**, es actualmente un referente en Santander con su cocina marinera y tradicional.

Situado en el Barrio Pesquero desde 1960.

Sus especialidades son el pescado y el marisco, así como la paella.

Disponemos de menús para grupos.



Para más información

Marqués de la Ensenada 35, «Barrio Pesquero»
39009 SANTANDER - Cantabria

Tel: 942 22 94 45 - Fax: 942 22 91 04

restaurante@lospenucas.com

www.lospenucas.com



Restaurante Guria, desde 1920

Desde nuestros orígenes apostamos por una cocina de calidad con los mejores productos de temporada, en nuestro interés por la mejora continua y dar mayor satisfacción al cliente estamos certificados con la **Q de calidad turística**.

Historia

En el año 1948 la familia Pildain abre en el Casco Viejo de Bilbao el Restaurante Guria de Bilbao. Las especialidades fueron alcanzando fama: los bacalao, chipirones, carnes, etc., y con los años el local del Casco Viejo se convirtió en la catedral bilbaína del buen comer.

Disponemos de dos comedores:

Bistrot, para 35 personas es el comedor junto a la entrada del local pueden degustarse los platos más hogareños y gustosos a precios más módicos y con diferentes menús (por reserva desde 24,50 euros).

Restaurante, muy confortable y de estilo inglés modernizado con capacidad para 35 personas y una sala privada para 12 personas. Disponemos de una carta con los pla-

tos más tradicionales y variados de la cocina Vizcaína, disponemos de amplios menús para grupos (consultar).

La cocina

El bacalao está presente en múltiples recetas, ya que gracias a su elaboración en sus diversas formas, Jenaro Pildain fue el indistible Rey del Bacalao. Ahora se siguen sus enseñanzas pero con una natural evolución por parte del equipo que trabaja en el Guria.

Ahora las delicias del Guria te las llevamos a casa.

Para más información

Gran Vía nº 66

48011 BILBAO - Vizcaya

Tel: 944 415 780

guria@restauranteguria.com

www.restauranteguria.com



El Jardins de la Mercè, un aire mágico

El restaurante **Els Jardins de la Mercè**, un enclave único en el corazón del casco antiguo de Girona. Está dividido en diferentes espacios (interiores y exteriores) para que todo el mundo encuentre el suyo, cafetería, salas para reuniones de empresa o «comidas/cenas privadas», terrazas privadas, «chill out», y evidentemente el jardín...

El jardín creado en 1901, un espacio catalogado y protegido, como jardín romántico donde las cenas toman un aire mágico. La decoración, una mezcla de todos los detalles originales de la edificación noble original y divertidos toques de creatividad, desde lámparas creación de un reconocido artista del hierro forjado, hasta las caballerizas originales del edificio convertidas en un rincón donde esperar tranquilamente a que lleguen nuestros amigos.

Culturalmente, está involucrado en todos los festivales importantes de la ciudad, FESTIVAL DE JAZZ DE GIRONA, FESTIVAL DE TEATRO TEMPORADA ALTA, y también organizador de sus propios festivales de poesía. ELS JARDINS DE LA POESIA, de músicas del mediterráneo, FESTIVAL DE MUSIQUES DE LA MEDITERRÀNIA, de teatro amateur FORA DE

TEMPORADA..., monólogos, programación de jazz i música en vivo todo el año, poesía, «dj's», exposiciones de arte, eventos públicos y privados...

Nuestra cocina, que en estos 4 años se ha consolidado como un referente en la ciudad, dirigida por el chef Daniel Ruiz y su equipo, nos seducirá con una carta a base de productos de mercado y ecológicos tratados con todo el cariño que merece la calidad de éstos. Las posibilidades son infinitas, desde menús para grupos más reducidos hasta menús diseñados para acontecimientos privados.

Todo puede pasar en **Els Jardins de la Mercè**.



Para más información

Pujada de la Mercè, 10
17004 GIRONA - Girona
Tel: 972 22 68 45
info@elsjardinsdelamerce.cat
www.elsjardinsdelamerce.cat



Molí dels Fanals Restaurante tradicional de montaña

El Molí dels Fanals es un restaurante de cocina tradicional, regentado por la familia Bellsolà.

Está situado en una típica borda andorrana, en medio del pueblo de Sispony, uno de los parajes más bonitos del principado, donde podrá disfrutar de un cálido y acogedor ambiente.

Disponen de un amplio salón principal y dos salas privadas, ideales para organizar todo tipo de banquetes y celebraciones, además de parking privado con capacidad para 30 coches.

En el Molí dels Fanals se puede disfrutar de exquisitos y elaborados platos, siendo la espe-

cialidad del restaurante la cocina de cazuela, las carnes a la brasa y la repostería casera. La familia Bellsolà os recibirá con una afectiva bienvenida.

Para más información

Sispony (La Massana) - Principat d'Andorra
Tel. +376 835 380
www.molidelsfanals.com



Trinkete Borda: Auténtica cocina vasca, rodeado de tradición y tranquilidad

Restaurante especializado en carnes y pescados a la parrilla, en el Asador Trinkete Borda de Irún podrá degustar algunos de los sabores más tradicionales, mezclados con un pequeño toque de autor.

Auténtica cocina vasca, a un paso de la coqueta localidad costera de Hondarribia y de la frontera con Francia. Apenas 20 km nos separan de la capital Guipuzcoana, Donostia – San Sebastián.

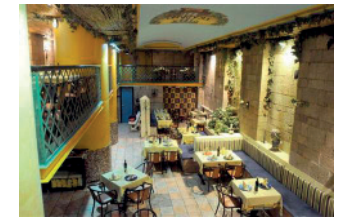
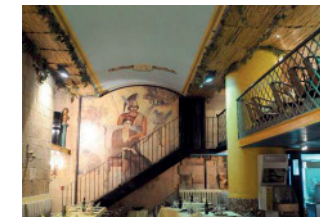
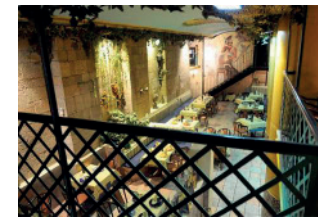
En Trinkete Borda te encuentras con la mejor parrilla de Guipúzcoa y el mejor parrillero, Iñaki Hernández donde se pueden degustar los mejores asados. Su carne a la brasa y sus pescados a la parrilla son de la mejor calidad.

La carne de Kobe criada en sus pastos de Hondarribia y cuidadas por el personal del Trinkete Borda con mimo y esmero los hacen un referente en la zona de País Vasco en carne: chuletas de Kobe a la parrilla, el mejor manjar.

ASADOR
TRINKETE BORDA

Para más información

Caserío Borda. Bº Olaberria 39
E-20303 IRÚN - Guipúzcoa
Tel: +34 943 62 32 35
info@trinketeborda.com
www.trinketeborda.com



Villa Trajano Ristorante

El restaurante Villa Trajano apuesta por una cocina italiana elaborada a partir de recetas tradicionales y productos de calidad. A un paso del centro, ofrece un ambiente realmente agradable, amenizado con música de piano en directo. Sus platos y postres se han ganado la confianza de una clientela fiel que aprecia el cuidado hasta el último detalle. Ofrecen varias opciones sin gluten para celíacos y preparan cualquiera de sus platos para llevar, incluyendo el menú del día.



Para más información

Avenida Reyes Católicos, 8
09004 BURGOS - Burgos
Tel: 947 26 44 55
www.villatrajano.com



¿De dónde nace la idea de abrir un restaurante de este tipo?

Es el resultado de la conjunción de varios aspectos: por un lado, la celebración del **X aniversario de la carnicería Raza Nostra**, especializada en carnes de calidad, que sustenta el desarrollo del Grupo Raza Nostra; por otro, el éxito obtenido con el concepto de restauración de **Hamburguesa Nostra**. De alguna forma, abrir un restaurante en donde poder comer esa carne que se puede adquirir en nuestra tienda era un paso natural que también nos ha permitido completar nuestra propuesta gastronómica.

Raza Nostra es una carnicería de Madrid conocida por su calidad desde hace más de 40 años ¿Cree que este es un motivo por el que un restaurante que ofrece directamente esta carne tiene el éxito asegurado?

Es una ayuda pues hay clientes de **Raza Nostra** que con la apertura de **Vaca Nostra** pueden tener un restaurante al que acudir para disfrutar de esa carne que les gusta. Sin embargo, no es suficiente, teniendo en cuenta que hay más gente que no nos conoce o no es cliente de la carnicería –no podemos llegar a todos-. Lo importante es que les guste el concepto de ocio que ofrecemos en **Vaca Nostra: restauración con carne de calidad.**

Hace poco que el Restaurante Vaca Nostra abrió sus puertas ¿está teniendo el recibimiento esperado?

Muy bueno, incluso, diría que la aceptación ha sido mayor de las previsiones iniciales. Tanto es así que hemos abierto una terraza permanente para poder dar respuesta a la demanda de público que teníamos. Este nuevo espacio, con un ambiente y decoración similar a la sala, es un lugar ideal para comer o cenar o, por qué no, para disfrutar de una velada nocturna agradable sin las limitaciones que en ocasiones tienen los espacios cerrados

¿Qué características hacen a este restaurante diferente del resto?

La principal es el concepto **carnicería dentro del restaurante**. Es más, en **Vaca Nostra** la experiencia gastronómica está basada en los oficios del carnicero, por supuesto, pero también del somelier y del cocinero. Los primeros ofrecen un asesoramiento personalizado, de manera que el cliente elige la carne que va a comer o el vino que va a beber, en función de sus gustos y apetencias, con los consejos y recomendaciones de cada uno de ellos.

Otra de las características de nuestro restaurante es que todos los procesos de la comanda se realizan delante del cliente, que puede ver la zona de carnicería en donde se encuentra el carnicero con el tajo, la cámara de maduración de las carnes o la cocina abierta. Se podría decir que **es el cliente el que elige la experiencia que quiere vivir** cada vez que nos visita, pudiendo interactuar más o menos

con los profesionales de cada oficio que siempre están dispuestos a ampliar los conocimientos del comensal sobre su especialidad.

En Vaca Nostra, los cocineros preparan la carne delante de los clientes ¿Esto ayuda a obtener más confianza ante lo que se come?

Sí desde luego, cuando el cliente conoce lo que se hace y cómo se hace, la confianza es mayor. Por ese motivo, para nosotros la transparencia es muy importante, lo cual hemos trasladado a **Vaca Nostra** donde todo el proceso se ve y a la vez se disfruta visualmente.

En el tema de precios ¿es asequible a todos los bolsillos?

Nuestra forma de trabajar en lo que se refiere tanto a las carnes como a los vinos nos permite tener precios moderados, considerando la calidad de nuestros productos. En el caso de las primeras, al contar con una carnicería, podemos comprar directamente y ajustar los márgenes de carnes exclusivas como, por ejemplo, el buey auténtico, la vaca envejecida o la carne de Nebraska. Y si hablamos de los vinos, gracias al acuerdo con Lavinia, el precio de las botellas es el de la tienda con un pequeño margen por el descorche.

El cliente que nos conoce sabe que los precios son más bajos de lo normal, desde 35 euros, sobre todo, si consideramos que permiten disfrutar de una experiencia distinta.

¿Qué perspectivas tiene una empresa como Raza Nostra para el futuro?

La evolución de nuestros **tres conceptos de restauración: Vaca Nostra, Hamburguesa Nostra y Raza Nostra Carnes y Brasas**

El primero seguramente se convierta, al igual que la carnicería Raza Nostra del Mercado de Chamartín, en un lugar único y exclusivo, mientras los otros dos van a aprovechar las perspectivas de expansión que existen. Hamburguesa Nostra tiene previsto crecer, a través de corners de venta en crudo y locales de restauración y Raza Nostra Carnes y Brasas lo hará tomando ventaja de la ebullición de los mercados gastronómicos –como el Mercado de San Miguel en Madrid o del de la Victoria en Córdoba-, o explorando nuevas posibilidades a pie de calle. En todos los casos el factor común es siempre la carne de la mejor calidad.

Información y reservas

Paseo de la Castellana, 257
28046 MADRID - Madrid
Tel: 91 378 88 06
reservas@vacanostra.com
www.vacanostra.com



Casa Darío

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

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

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

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

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

Para más información

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



Restaurante JJ. El Templo Gastronómico

El **restaurante JJ** es uno de los «templos» de la gastronomía catalana. De no existir, habría que inventarlo. El local es muy cómodo, cálido y culinariamente se rinde al buen hacer del reconocido **chef Juan Domínguez**.

Su excelente calidad de su gastronomía y la constante búsqueda de superación en su carta han convertido al **restaurante JJ** en un referente obligado de la gastronomía, no sólo de la ciudad de Barcelona, sino de toda Cataluña.

Con más de treinta años de historia, el negocio familiar que dirige el 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 sumillier, Susana Domínguez, que no dudará en encontrar el mejor maridaje entre sus muchas referencias.

También hay que destacar la incorporación de una carta de tapas elaboradas artesanalmente, de las que destacamos las soberbias patatas bravas, toda una explosión de sabores en el paladar, los huevos de codorniz, las espectaculares morcillitas y sus ya famosísimos boquerones, de una generosa carta.

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

Para más información

Mallorca, 18-20
08014 BARCELONA - Barcelona
Tel: 93 426 16 84 - 665 57 92 24
info@restaurantejj.es
www.restaurantejj.es



Lo mejor de la cocina tradicional

En **Restaurante La Venta** tendrás lo mejor de la cocina tradicional combinado con los sabores más especiales de la cocina actual.

En **La Venta** contamos con un comedor amplio y acogedor. El lugar ideal para compartir, entorno a mesa y mantel, un agradable momento con familiares, amigos o clientes.

Te recomendamos nuestro menú. Con un precio asequible pero con la calidad que caracteriza a nuestros platos.

Ahora te ofrecemos la opción de reservar mesa telefónicamente o mediante nuestra web. Además, si lo deseas, puedes seleccionar tus platos favoritos para tenerlos listos cuando llegues a nuestro restaurante.

Para más información

Colón, 81
16002 CUENCA - Cuenca
Tel: 969 212 911
www.restaurantelaventacuenca.com

Adolfo Restaurante

Hombre de Palo, 7 TOLEDO
+34 925 227 321 | +34 639 938 140
restaura@adolfo-toledo.com

Casa Urbana Adolfo

Hombre de Palo, 7 TOLEDO
+34 925 227 321 | +34 639 938 140
restaura@adolfo-toledo.com

Restaurante Palacio de Cibeles

Plaza Cibeles, 1 MADRID
+34 91 523 14 54
palaciodecibeles@adolfo-toledo.com

Viñedos Cigarral Santa María

Cerro del Emperador, s/n TOLEDO
+34 925 252 694
vinedos@adolfo-toledo.com



adolfo
TOLEDO · MADRID

www.grupoadolfo.com

"SENTIMIENTOS
DE TODA UNA FAMILIA
PARA COMPARTIRLOS
CONTIGO"



Terraza Cibeles

Plaza Cibeles, 1 MADRID
+34 91 523 14 54
palaciodecibeles@adolfo-toledo.com

Colección Cibeles

Plaza Cibeles, 1 MADRID
+34 91 523 15 70
palaciodecibeles@adolfo-toledo.com

Colección Catedral

Nuncio Viejo, 1 TOLEDO
+34 925 224 244
coleccion@adolfo-toledo.com

Colección Perdiz

Reyes Católicos, 7 TOLEDO
+34 925 252 919
restaurantelaperdiz@adolfo-toledo.com



Hotel Soria Plaza Mayor

El Hotel está situado en la Plaza Mayor, junto al Ayuntamiento. El Hotel podrá ser el alojamiento perfecto como base, tanto para realizar todo tipo de excursiones que tan profusamente abundan en esta región castellana, como por su ubicación en el centro de la ciudad, lugar ideal para visitas y gestiones de toda índole. El Hotel dispone además de plazas de garaje para uso exclusivo de los clientes.

El Hotel Soria Plaza Mayor dispone de 10 habitaciones con una cuidada decoración. Inspirado en Machado, todas y cada una de las habitaciones tienen un verso de alguno de los bellos poemas dedicados a Soria. Todas ellas están equipadas con: - TV de pantalla plana - Minibar - Caja fuerte -

Conexión ADSL Aire frío/caliente - Cuidados baños con todo tipo de detalles.



Para más información

Plaza Mayor, nº 10
42002 SORIA - Soria
Tel: 975 240 864
info@hotelsoriaplazamayor.com
www.hotelsoriaplazamayor.com



Hotel El Ciervo La estancia más agradable

Hotel El Ciervo es un pequeño hotel de ambiente familiar con 20 habitaciones de diferentes tipos (individuales, dobles, triples y cuádruples), donde se ha logrado un ambiente especial, jugando con los colores y objetos de decoración. Para ello han creado 20 pequeños universos distintos y diferenciados entre sí, sin que por ello se rompa la armonía del conjunto.

Son espacios ideados para que su estancia sea inolvidable. Así, el huésped tiene la posibilidad de disponer en su habitación de televisión, secador de pelo, hidromasaje, teléfono, caja fuerte, conexión a internet, guardaesquíes en invierno y guardabicicletas en verano. Todo ello aderezado con una exquisita decoración, llena de detalles para alegrar su vista e incluso su

olfato. También cuentan con cunas para bebé y sillitas para baño.

Por la mañana se ofrecen desayunos especiales y abundantes, diferentes cada día de su estancia. Pero lo mejor de **Hotel El Ciervo** se encuentra en el trato humano, fundamental en la filosofía de la casa. Todo ello con el objeto de que su estancia sea inolvidable.

Para más información

Plaza de San Orenco, 3
25530 VIELHA - Vall d'Aran (Lleida)
Tel: 973 640 165
www.hotelesciervo.net



Conservar la pasta cocida

Una vez cocida «al dente», refrescarla con agua fría y escurrir. Colocar en un recipiente para envasar y añadir un poco de aceite de oliva, remover bien para que la pasta se impregne y guardar en el frigorífico. Dura de tres a cuatro días.



Carne recién picada

Si ha sobrado carne picada del día anterior, echarle unas gotas de whisky, sazonar al gusto y sabrá como recién picada.



Almejas sin tierra

Para quitar la tierra a las almejas, sumergirlas en agua con sal gorda durante un buen rato. La sal fina las mata.



Conservar los ajos

Si quiere conservar bien los ajos, puede pelarlos y meterlos en un bote cubiertos con aceite, para ir sacándolos a medida que los necesite. El aceite podrá utilizarlo para alguna ensalada, pues mantendrá el aroma de los ajos.



Nueces sin desmoronarse

Si necesita pelar nueces para alguna preparación y las quiere enteras, sumérgalas en agua salada durante un par de horas antes de cascarlas. Le saldrán enteras.



Escarchar con azúcar

Para escarchar el borde de una copa con azúcar, emplearemos clara de huevo batida. Una vez mojado el borde de la copa en la clara, lo sumergiremos en azúcar (preferentemente coloreada) durante unos segundos. La copa quedará lista para recibir el líquido.

D.O.P. Vino de Calidad de Granada

Granada cultiva 5.500 hectáreas de terreno de viñedos que producen entre 30 y 40 millones de kilos de uva al año.

Actualmente son 20 las bodegas y cerca de 100 los viticultores adscritos al Órgano gestor. El sector granadino, más unido que nunca, está realizando un gran esfuerzo para conseguir el reconocimiento y posicionamiento de la Denominación de Origen Protegida.

En los últimos años el panorama de los vinos granadinos ha cambiado radicalmente hacia una elaboración de vinos de calidad y de gran aceptación en el mercado.

En este éxito ha jugado un papel determinante la adaptación a las nuevas técnicas de vinificación, la implantación de variedades nobles de uva y la recuperación de joyas autóctonas como la Vijiriega, y el cuidado exquisito de las plantaciones de vid. También las buenas y peculiares características geográficas de la provincia, con viñedos a gran altitud, sometidos a grandes contrastes climáticos y bendecidos por abundante sol.

El resultado están siendo caldos de gran personalidad elaborados con mimo artesanal: vinos blancos frescos y fragantes, tintos sabrosos de gran complejidad y espumosos de burbuja fina y elegante acidez.



Perdices al gusto del Rey

Ingredientes para 4 personas

- 2 Perdices
- 2 Manos de cerdo limpias
- 300 g. de judías blancas
- 1/4 kg. de almejas
- 1 Cabeza de ajo
- 2 Puerros
- Sal y pimienta
- 1 Copita de brandy o cognac
- 3 Cucharadas de aceite

Elaboración

- Se cuecen las perdices con sal y pimienta en grano, durante 1/2 hora en la olla exprés cerrada con la válvula.
- Se sacan las perdices y en el caldo se cuecen las manos de cerdo y se echan en el caldo las judías blancas, el ajo y el puerro picado.
- Mientras se fríen las almejas con las tres cucharadas de aceite y con la copita de cognac o brandy se hace el flambeado. Se incorporan las manos de cerdo a las judías, las perdices y las almejas.
- Se emplata 1/2 perdiz, 1/2 mano de cerdo y un cucharón de judías con almejas por persona.

Se recomienda el **vino Anchurón plus** para esta comida, y un largo paseo



El Anchurón. Vinos tranquilos, energías limpias

La bodega de vinos granadinos El Anchurón se encuentra circundada por tres parques naturales. Sus prácticas de fomento de la biodiversidad y respeto al medio ambiente se reflejan en el uso exclusivo de recursos energéticos renovables y limpieza con agua de manantial.

Una producción limitada de tintos, blancos, rosados y dulces que proviene únicamente de vinos propios plantados a partir de 1989.

Más información en:
www.anchuron.es

Platos de caza

Una de las variedades gastronómicas más extendidas de nuestro país, y de las más apreciadas, es la de los llamadas platos de caza. Estos platos se degustan principalmente durante los meses de frío, en otoño e invierno, que es cuando se alcanza el máximo esplendor al retirarse la veda.

La caza, primero como necesidad alimenticia del hombre, y más adelante como práctica deportiva, es una práctica que nos ha proporcionado a lo largo de nuestra existencia en la tierra la posibilidad de disfrutar de sustento y con las piezas obtenidas se han preparado platos realmente succulentos. Platos que en algunos casos han sido considerados como cocina de subsistencia, una cocina apegada al terreno, rústica, pero que poco a poco va siendo redescubierta por los cocineros más sofisticados, que saben extraer de estas recetas sencillas, succulentas, enseñanzas y variantes, realmente sabrosas.

Platos de conejo, liebre, becada, perdiz, zorzal... pero también de ciervo, jabalí... no dejan de aparecer en las mesas más exigentes. Y aún así, sigue siendo un auténtico placer preparar en el campo uno de estos reparadores platos, al abrigo de una buena lumbre, en contacto con la naturaleza.



Arroz del Somontano, con Tordos y Trufas de Aragón

Ingredientes para 5 personas

- Arroz del Somontano
- Cebolla, tomate y ajo
- 4 Tordos limpios (con la tripa hacemos la picada)
- Trufa *Melanosporum* de Aragón, la que se pueda pagar
- Agua
- Verdura de temporada (alcachofa, guisante, habita, col)
- Picada de avellana, perejil, las tripas del tordo bien limpias y pimentón

Elaboración

- Primero limpiamos los pajaritos y empezamos a preparar el sofrito, con el ajo, la cebolla y el tomate en este orden y lo vamos rehogando, a fuego muy lento.
 - Sofreímos los pajaritos y una vez el sofrito que estamos elaborando esté bien colorado lo añadimos a los tordos, dejando un minuto al fuego, mezclándolo con cariño y delicadeza, cubriéndolo de agua para que se cocine todo a fuego muy suave durante una hora a 80°.
 - Una vez transcurrido este tiempo, cuando empieza a estar tierno, llega el momento llamado T&T. Trufas y tordos. Una buena combinación. Y excelente al combinarse con el **arroz del Somontano**, de primerísima calidad.
- Es un plato digno de la mejor cocina y tradición gastronómica del país, todo un placer degustar una receta tan exquisita, de elaboración paciente y dada los pequeños matices que cada maestro puede aportar.

Marisco

El marisco es uno de los elementos más demandados en las mesas españolas, sobre todo, cuando hablamos de las grandes celebraciones, sean bodas, bautizos, comuniones... un buen banquete sin la correspondiente ración de mariscos varios, no se entiende.

Mariscos gallegos, andaluces, Asturias y cántabros, y también valencianos, catalanes o mallorquines, tienen un inconfundible marchamo de calidad. Aunque existe la tradición por la cual los meses que contienen la letra «r» son los ideales para el consumo del marisco, cada temporada tiene un marisco ideal.

Así, en primavera, las cigalas, las almejas y las ostras. Para el verano, los mejillones, las almejas, las navajas y caramujo, los bogavantes, langostas, ostras, percebes y cangrejo real. En otoño, los berberechos, bogavantes, langostas, las vieiras, las zamburiñas y las gambas. Y para el invierno, el centollo, el buey de mar, las nécoras, los camarones, las vieiras, las almejas o los santiaguíños.



Langosta a la Bretona

Ingredientes para 4 personas

- Medio kilo de langosta
- Dos puerros
- Una cebolla pequeña
- Tres champiñones
- Una taza de caldo de pescado
- 2 cucharadas de nata líquida
- 2 cucharadas de mantequilla

Elaboración

- Cocer las langostas en agua hirviendo con sal durante 8-10 minutos dependiendo del tamaño. Para que no pierdan la forma, atarlas a una tablita del tamaño de la langosta o a una cuchara de madera. Sacar y escurrir bien. Pelar las colas y cortarlas en medallones. Reservar.
- Derretir la mantequilla en un cazo y rehogar los puerros y la cebolla cortadas en juliana, a fuego bajo, hasta que esté blando. Añadir el vino, dejar reducir hasta que se consuma el líquido. Mezclar bien y salsear la langosta. Guarnecer con la mousse de buey de mar y las cestitas de lenguado.

Mousse de buey de mar

Mezclar en un cuenco 1 huevo con 100 grs. de carne de buey de mar, media taza de nata líquida, sal, pimienta y nuez moscada. Engrasar unos moldes y llenarlos con el preparado. Cocerlos al baño maría hasta que estén cuajados.

Cestitas de lenguado

Cortar en tiras 1 filete de lenguado, sin piel ni espinas y hacer unos rollitos, sujetándolos con un platillo, salpimentar y untar con aceite; cocerlos al vapor. Adornar con puntas de espárragos trigueros cocidos.

La cocina de José Fernández es un negocio familiar con una única filosofía, «**lo importante es hacerlo bien**», y desde sus inicios este ha sido el mensaje que han transmitido a su equipo.

En 1995 se crea este catering haciendo eventos a familiares y amigos, hoy en día es un referente en todo Aragón. Cuenta con su propio espacio para eventos en Almudevar «Los Jardines del Canal», trabaja en exclusiva en la prestigiosa finca «Torre del Pino» en Zaragoza, y en Caspe en «La Antigua Harinera». Además de trabajar en fincas habilitadas para eventos, se trasladan hasta donde el cliente requiera, para hacer realidad el sueño de esas parejas que quieren casarse en sitios idílicos.

Los sabores tradicionales, fusionados con la nueva cocina, un servicio exclusivo y el trato familiar hacia sus clientes le han dado el éxito a este catering.



La cocina de José Fernández



Arroz del Somontano

Alta calidad gastronómica

Arroz del Somontano es una pequeña empresa familiar de cría, transformación y distribución de arroces de alta calidad gastronómica. Este proceso se realiza desde el año 2004 en la propia finca. Arroz del Somontano trabaja con cuatro variedades.

BOMBA (paellas, caldosos) - BALILLA - SOLLANA (paellas, arroces a banda)
CARNAROLI (risottos) - LIDO (arroz a la cubana, tres delicias)

Arroceros Somontano
C/Tamarite, 62 - 22500 Binéfar (Huesca)
Tel: 666 474 934 - 647 845 521 - arrozsomontano@terra.es

Trufa

Como un tesoro oculto se presenta en la naturaleza la Trufa Negra, la *Tuber Melanosporum Vitt.*, cuyo descubrimiento y deleite se reserva tan sólo a unos pocos privilegiados. Su recolección, que se lleva a cabo entre los meses de noviembre y marzo, exige paciencia, conocimiento y pasión, virtudes que convierten a los truficultores en alquimistas del territorio poseedores del secreto mejor guardado. Sólo ante ellos desvelan su brillo las legendarias «emperatrices subterráneas», como llamó a las trufas el Marqués de Cussy, y sólo ellos conocen la atracción natural que ejercen los poderosos «diamantes negros», aludiendo a la denominación de Brillant Savarin.

De las virtudes de la trufa se han hecho eco numerosos sibaritas y eruditos del placer. Su rareza y exquisitez hacen de ella una leyenda viva de la gastronomía. Su olor intenso y su particular sabor convierten a este producto en un don extraordinario para el paladar y lo elevan al altar de la alta cocina como una de sus más apreciadas joyas.

La *Tuber Melanosporum Vitt.* es la más apreciada entre las trufas negras, con un penetrante aroma asilvestrado que embriaga y una piel negra que se torna parda con el paso del tiempo.



Canelones Trufados de Merluza

Ingredientes

- ½ Kilo de merluza
- 2 Cebollas
- 2 Cucharadas de harina
- Leche
- Placas para canelones

Elaboración

- Se fríe la merluza enharinada, sin hacerla demasiado y se reserva. A continuación, se pone a pochar la cebolla, se le añade harina y se le da unas vueltas.
- Después se añade el pescado desmenuzado y la leche hasta el punto que no quede demasiado blando. Se deja enfriar y se añade la trufa rallada. Luego se procede a rellenar las placas y se pasan por harina y huevo batido. Por último se fríen en abundante aceite caliente.
- Para darle todavía un toque más especial, se le rallará un poco de trufa por encima de los canelones.

*** Receta cedida por la Asociación de Mujeres de Sarrion, incluida dentro de su libro, «Cocinar con trufa». ***

La Trufa Negra de Teruel, un producto delicatessen que convierte cualquier receta sencilla en un exquisito manjar

Tuber melanosporum (trufa negra)... el mejor regalo para su paladar



Tuber melanosporum (trufa negra)
... el mejor regalo para su paladar



TRUFA NEGRA DE TERUEL

Asociación de Truficultores y Recolectores de trufa de Teruel
Avda. Goya nº 3 Izqda. - 44460 SARRION (Teruel)

Tel: +34 978781069. Horario oficina: Martes y Jueves de 5 a 8:30 p.m. E-mail: asociaciondetruficultores@gmail.com

/los platos de/ Juan Domínguez



Canelones Especiales de Navidad

Ingredientes para 4 personas

- ¼ de pollo del Prat
- 500 gr. de presa ibérica
- 200 gr. de hígado de oca picado
- 100 gr. de higos secos
- 50 gr. de piñones
- 150 gr. de cebolla dulce
- 1 Rama de apio
- 2 Zanahorias
- 1 Ramita de romero y otra de tomillo
- 100 ml. de jerez
- 50 ml. de armagnac
- 50 gr. de mantequilla
- Pimienta, nuez moscada y sal
- 1 Litro de agua
- 2 Tomates maduros

Preparación

- En una bandeja se pone el pollo, la presa ibérica, el apio, la zanahoria, la cebolla y la mantequilla. Rehogar en el horno.
- Añadir el jerez y reducir.
- Añadir el agua y reducirla.
- Cuando esté rustido se deshuesa el pollo y se trincha todo junto.
- En una sartén rehogar cebolla picada. Añadir el rustido y el hígado. Flambear con armagnac y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Añadir la mitad de los higos y pasar por la picadora.
- Añadir a la masa de carne los higos restantes y los piñones.
- Rellenar los canelones, bañar con una bechamel y gratinar.



Flamenquines estilo Juan Domínguez

Ingredientes

- Presa ibérica
- Queso manchego
- Jamón ibérico
- Espárragos trigueros
- Trompeta de la mort
- Rovellons
- Ceps
- Foie de pato
- Huevo cocido
- Harina
- Pan rallado
- Aceite, sal, pimienta y armagnac

Preparación

- Cortar dos lonchas de presa y una de queso y jamón muy fino.
- Rehogar las setas y los espárragos con el foie.
- Sazonar con sal y pimienta y flamear con armagnac.
- Colocar las lonchas de presa encima de la de queso y la de jamón.
- Rellenar con el salteado y enrollar.
- Pasar por harina, huevo batido y pan rallado y freír en abundante aceite.



Suprema de Lubina al Cava

Ingredientes

- Suprema de lubina salvaje
- Harina cateta
- Aceite de oliva
- Nata
- Mantequilla
- Fumet de pescado
- Sal y pimienta

Preparación

- En una bandeja poner la supreme con la mantequilla, el aceite y un poco de fumet.
- Hornear 2 minutos. Salpimentar y regar con cava. Hornear 5 minutos. Reservar.
- Hacer un rus con la harina y la mantequilla.
- Añadir el caldo de la supreme y batir.
- Añadir nata y seguir batiendo hasta conseguir una salsa un poco espesa.
- Cubrir las supremas con la salsa y gratinar.



Miguel Ángel de la Cruz

Everest

«Poder disfrutar del entorno, de la enorme diversidad de especies que nos rodean, saber el nombre y usos de lo que vemos y pisamos, y gozar de la variedad de sabores que nos brinda la naturaleza a través de las plantas en sus diferentes estados de desarrollo, es un privilegio que nos da el conocimiento.» Un libro de cocina de autor en el que convergen dos mundos, el de la alta cocina y el de las plantas silvestres. Se trata de acercar esta cocina natural, de plantas silvestres, a un público cada vez más interesado por conocer este tema. Esta obra se centra en el aspecto culinario de las plantas silvestres. Evidentemente se ha tenido que seleccionar una ínfima parte dentro de la enorme cantidad de plantas silvestres comestibles que nos ofrecen nuestros campos. El resultado ha sido espectacular en las manos de Miguel Ángel, que se ha dignado a trabajar y magnificar estas hierbas en su oficina de cocina. La parte de botánica reproduce más de 60 láminas en color del herbario de los autores, Ana M^a González y Augusto Krause Lameiras, junto con la descripción botánica de cada planta, sus posibilidades culinarias y propiedades medicinales, así como algún dato histórico o curioso relacionado con cada una de ellas. La parte de gastronomía desarrolla 50 recetas elaboradas con esas plantas y se acompaña de fotografías a toda página para cada una de ellas.

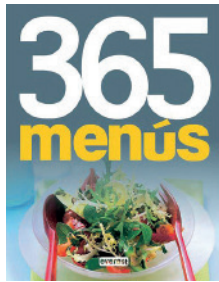
365 menús

Equipo Everest-Herrera de Bascañán Concepción

Editorial Everest

En este libro encontrarás un menú diario para poder aprovechar al máximo los productos que nos brinda la naturaleza en cada época. 365 menús (primer plato, segundo plato y postre), un total de 1095 recetas de cocina casera. La preparación de un menú, aunque sea de diario, necesita siempre de un poco de imaginación para no caer en la rutina. Y es que se puede comer bien, variado, sano y con calidad, sin gastar demasiado. Un poco de imaginación y mucho cariño para disfrutar de la comida hecha en casa.

Nº páginas: 464 - 24,95 €



Repostería

Felder Christophe

Editorial Everest

Recetas completas que todo el mundo puede realizar porque están explicadas y fotografiadas paso a paso. La repostería exige, desde sus comienzos, precisión, dominio de técnicas fundamentales y rigor en los pesos, las medidas y los tiempos. En palabras del propio autor «no admite chapuzas, dejarse unos gramos por aquí o por allí; por el contrario, hay que aprender desde el principio a respetar las bases». Por este motivo, este libro ofrece lecciones paso a paso, mediante pormenorizadas secuencias fotográficas.

Nº páginas: 800 - 39,95 €



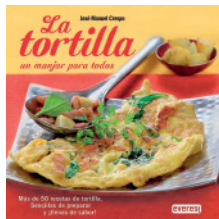
La Tortilla

Crespo Fraga José Manuel

Editorial Everest

La tortilla es la sencillez vestida de sofisticación. Como si de una fórmula mágica se tratase, el aceite y el huevo, combinados con otros ingredientes, se convierten en las manos y en los fogones de Crispi en un auténtico manjar, que se disfruta y saborea a través de todos los sentidos, en más de 50 recetas llenas de sabor, tradición, modernidad y buen hacer.

Nº páginas: 154 - Precio: 14,96 €



Reduce, recicla, reutiliza

Chacón Pepa - González de Chávarri Elisabeth

Editorial Everest

¡Nadie diría que estas recetas se han preparado con algo ya cocinado anteriormente! Reducir gasto, reutilizar lo que nos ha sobrado y reciclar correctamente para conservar en perfecto estado todos los alimentos y alcanzar el objetivo de un consumo más responsable. Más de 100 recetas prácticas y fáciles para aprovechar la comida que nos ha sobrado.

Nº páginas: 184 - 9,95 €



Paul McCartney

New

El 15 de octubre se puso a la venta el nuevo disco de Paul McCartney con su primer material en solitario en seis años.

Producido por Mark Ronson, Paul Epworth, Giles Martin y Ethan Johns. Hablando sobre el disco, Paul cuenta: «Es curioso, cuando le pongo el disco a la gente les sorprende viniendo de mí. Muchos de los temas son muy variados y no necesariamente de un estilo con el que se me asocia. No quise que sonara todo igual. Disfruté mucho haciendo este disco. Siempre es genial tener la oportunidad de entrar en el estudio con unas cuantas canciones con las que trabajar junto a grandes productores. Nos divertimos bastante».

Sobre el proceso, explica: «La idea original era contactar con un par de productores cuyo trabajo me encantara, para ver con cuál me llevaría mejor, pero al final resultó ¡que me llevé bien con todos! Hicimos algo totalmente distinto con cada uno de ellos, así que no fui capaz de elegir entre todos, y terminé trabajando con los cuatro. Nos lo pasamos genial de formas distintas».

El álbum se grabó en los Henson Recording Studios, Los Ángeles; Avatar Studios, New York; Abbey Road Studios, Londres; Air Studios, Londres; Wolf Tone Studios, Londres y Hog Hill Mill, East Sussex.

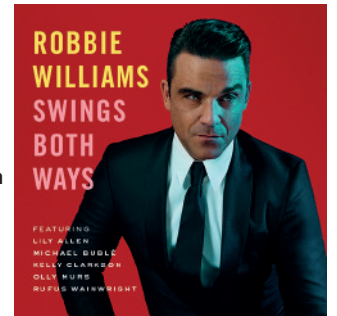
Ahora solo nos queda esperar a que Paul se decida a presentar su nuevo trabajo en directo.

Robbie Williams

Swing Both Ways

Robbie Williams se coronó con el álbum 1000 en número 1 de las listas de los más vendidos en el Reino Unido con su último trabajo «Swing Both Ways».

Robbie Williams llegó a lo más alto de la lista británica por undécima vez, igual que Elvis Presley, después de arrebatarse el primer puesto a Lady Gaga y su «ARTPOP», y de adelantar por 67.000 copias vendidas al último trabajo de Eminem, «The Marshall Mathers LP 2», que quedó relegado al puesto número 2.



Tamara

Incondicional

Regresa con un proyecto muy emotivo. Incondicional.

A Juan Carlos Calderón supone un homenaje por parte de la joven intérprete a uno de los compositores más importantes del siglo XX. Producido por su hijo, Jacobo Calderón, Incondicional. A Juan Carlos Calderón repasa algunos de los temas clave a la hora de entender el desarrollo de la canción en castellano de los últimos 40 años.



Manuel Carrasco

Confieso que he sentido

En este, su sexto disco, el artista ha querido hacer un recorrido por sus 10 canciones más personales e importantes desde que se publicará su primer álbum en el 2003 más 3 canciones nuevas. Canciones que han sido singles, y otras que no, pero que para Manuel son SUS canciones. Ha querido revisitarlas y grabarlas a la vieja usanza, de un tirón -en directo, sin cortes ni pausas. En la Edición de Lujo Manuel Carrasco nos entrega un Bonus CD Acústico con 9 canciones más.



Luz Casal

Almas Gemelas

Almas gemelas grabado bajo la producción de Javier Monforte y Luz. Renaud Letang (Manu Chao, Feist) ha participado en la producción de los temas internacionales cuyos arreglos son obra de Eumir Deodato (Bjork, Kool and the Gang), con ellos Luz ya trabajó en La pasión (2009).

Disponibles en dos versiones: una sencilla con 10 canciones en español y otra especial con el añadido de 7 temas en portugués, francés e italiano.



rs

/rincón del sibarita/



Sensación de emociones

Un viaje de lugares y sabores

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

De **Burgos**,
la mejor
morcilla




Producto sin Gluten

Rica en hierro
5 mg. por cada 100 gr. 36% CDR

www.rsrinconcondelsibarita.com



947 291 007 - 947 201 905
info@morcillaslaprimi.com
www.morcillaslaprimi.com

Labrado Fotografías&Diseño



BOTANIC

LONDON DRY GIN



LONDON DRY GIN
PREMIUM



LONDON DRY GIN
ULTRA PREMIUM



Bodegas **WILLIAMS & HUBERT**

www.williams-humbert.com

www.ginbotanic.com

www.facebook.com/GinBotanic



Beba con moderación, es su responsabilidad.